es / en

EL NACIONAL
LA LLOTJA

Bienvenido a La Llotja

Ponte cómodo y prepárate para disfrutar de nuestros pescados frescos de gran calidad, preparados a la plancha, al horno, a la brasa o al vapor. Combínalos con calderetas, ensaladas, verduras y con la sonrisa de nuestros camareros, que estarán encantados de atenderte.

Welcome to La Llotja

Get comfortable and prepare yourself to enjoy our high quality fresh fish, cooked on the griddle, in the oven, charcoal grilled or steamed. Combine it with stew, salad, vegetables and with a smile from our waiters who will be only too happy to help.

SERVICIO · SERVICE

Aceitunas Pico Limón ..... Gentileza / Courtesy
Pico Limón olives

Pan de doble fermentación ..... 2,50 €
Double fermented bread

Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal ..... 3,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt

Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas ..... 2,75 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs

ESPECIALIDADES · SPECIALITIES

Dorada a la sal gruesa de Ibiza (para dos personas) ..... 44,00 €
Sea-bream beaked in Ibiza cooking salt (for two people)

Gambitas rojas de Huelva a la plancha con la sal de algas ..... 18,50 €
Red shrimps from Huelva grilled with seaweed salt

Gambitas rojas de Huelva fritas ..... 18,50 €
Fried red shrimps from Huelva

ARROCES · RICE

Paella de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 22,00 €
Fish and seafood paella (Price per person/minimum two people)

Fideuá con alioli (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 18,50 €
Fideuá - Paella made with noodles and served with garlic sauce
(Price per person/minimum two people)

Arroz negro de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 19,50 €
Fish and seafood black rice (Price per person/minimum two people)

VAPOR · STREAMED

Mejillones de bateas gallegas al vapor con hierbas frescas ..... 12,00 €
Steamed mussels with fresh herbs, from Galician rafts

Berberechos de las rías gallegas al jengibre ..... 14,50 €
Cockles from Galicia with ginger

Lubina del Mediterráneo con verduras del tiempo y patatas con perfume de lima ..... 24,00 €
Mediterranean sea bass with seasonal vegetables and lime perfumed potatoes

FRITOS · THE BIG FRY

Calamares mar y montaña. Calamar de playa a la andaluza con tajadas de cerdo fritas ..... 15,00 €
Land and sea-style squids. Andalusian squids with crunchy belly pork

Buñuelos de bacalao ..... 14,50 €
Cod fritters

Croqueta de pescado y marisco (6 piezas) ..... 14,00 €
Fish and seafood croquette (6 pieces)

PLANCHA · PAN GRILLED

Almejas finas del Carril y navajas gallegas ..... 20,00 €
Fine clams from Carril and Galician razor clams

Vieiras a la plancha con verduras ..... 20,50 €
Grilled scallops with vegetables

BRASA · CHARCOAL-GRILLED

Rodaballo en filete con pócima de Getaria ..... 25,00 €
Turbot fillet with a Getaria potion

Corvina salvaje a la donostiarra ..... 26,00 €
San Sebastian-style wild croaker

Atún rojo del Mediterraneo con pisto ..... 26,00 €
Mediterranean red tuna with ratatouille

Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli ..... 22,00 €
Galician octopus twice cooked with potatoes and garlic sauce

Guarniciones: verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas, patata al horno
Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries, baked potato

GUISADOS · STEWS

Caldereta menorquina de bogavante (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 57,00 €
Minorcan lobster caldereta (Stewed lobster casserole) (Price per person/minimum two people)

"Bullit" de Ibiza. Primer plato, pescado de roca con patatas con alioli.
Segundo plato, arroz a banda (Precio por persona/mínimo dos personas) ..... 38,00 €
"Bullit" from Ibiza. First dish, rockfish with potatoes and garlic sauce.
Second dish, "arròs a banda" (Rice with fish, cooked together but served separately) (Price per person/minimum two people)

ENTRANTES · STARTERS

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco ..... 8,50 €
Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and stale bread

Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada ..... 14,00 €
Salad with seasonal tomato, spring onion and smoked eel

Ensalada de hinojo, tomate de temporada y requesón de Fonteta ..... 10,00 €
Fresh fennel salad, seasonal tomato and cottage cheese from Fonteta

Ensalada verde de productos de la huerta ..... 12,00 €
Green salad with garden produce

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas, aceite de sésamo ..... 22,00 €
Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil

Crudo: ostras del Mediterráneo, tartar de atún y ceviche de vieiras ..... 22,00 €
Raw: Mediterranean oysters, tuna tartare and scallop ceviche

Anchoas: filetes del Cantábrico y filetes de L'Escala con aceite virgen extra de oliva El Nacional ..... 16,00 €
Anchovies: Cantabrian fillets and fillets from L'Escala with El Nacional extra virgin olive oil

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano ..... 22,00 €
Hand carved acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo

Pasta fresca con langostinos del Mediterráneo y almejas finas del Carril ..... 16,50 €
Fresh pasta with Mediterranean prawns and fine clams from Carril

PESCADO DE LA LONJA A PESO
(SEGÚN MERCADO)

FRESH FISH BY WEIGHT
(DEPENDING ON THE MARKET)

Piezas enteras de las mejores lonjas del Mediterráneo (€/kg) ..... 75,00 €
Whole pieces from the best Mediterranean fish markets (€/kg)

Guarniciones: verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas, patata al horno
Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries, baked potato

MARISCO DE LONJA
(SEGÚN MERCADO)

FRESH SHELLFISH
(DEPENDING ON THE MARKET)

MARISCO DE LAS MEJORES PROCEDENCIAS DE TODA LA PENÍNSULA

PREGUNTA AL PERSONAL DE SALA

SHELLFISH FROM THE BEST SOURCES IN THE WHOLE PENINSULA

ASK OUR STAFF

OSTRAS · OYSTERS

OSTRAS DEL ATLÁNTICO
OYSTERS FROM THE ATLANTIC

Spéciale de claire Gillardeau nº 2 ..... 5,85 € pieza/each
Spéciale de claire Gillardeau nº 2

Súper gigante de Galicia Fariña ..... 5,75 € pieza/each
Super King from Galicia Fariña

Krystale de Normandía especial ..... 4,25 € pieza/each
Krystale from Normandy special

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO
MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues nº 2 ..... 3,85 € pieza/each
Special oyster from Bouzigues nº 2

CARNE · MEAT

Gran hamburguesa de buey 250 g "El Nacional" con patatas fritas ..... 18,50 €
"El Nacional" large ox burger 250 g with French fries

Pechuga de pollo de corral ..... 12,50 €
Free-range chicken breast

Salteado de filete de ternera con verduras y patatas ..... 19,50 €
Sautéed veal sirloin with vegetables and potatoes

POSTRES · DESSERTS

Cardenal con nata ..... 6,50 €
Cardinal with whipped cream

Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada ..... 5,50 €
Bizcocho Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with cream caramelised

Piononos de Granada de crema y chocolate ..... 5,50 €
Cream and chocolate Piononos - Typical pastries from Granada

Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal marina ..... 5,50 €
Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt

Piña marinada con hinojo y eneldo ..... 6,50 €
Pineapple marinated with fennel and dill

Flan de huevo casero familiar ..... 10,50 €
Family home-made egg crème caramel

Corte de helado: vainilla/chocolate ..... 5,00 €
Ice-cream slice: vanilla/chocolate

Bizcocho borracho con ratafía ..... 6,50 €
Baba with ratafia

Sabayón de trufas con fresitas ..... 6,50 €
Truffle sabayon with little strawberries

Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales. ..... 12,00 €
Cheeseboard. Selection of four national cheeses.

Selección de turrones Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate) ..... 8,00 €
Vicens selection of nougats (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate)

Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, altramuces, moluscos y derivados.

En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.

This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products.

In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

EL NACIONAL

LA LLOTJA