



es/en

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

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 desalado	14,50 € Desalted 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 Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries	

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)

CLÁSICOS · CLASSICS

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)

Aviso para personas con alergias o intolerancias: consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece.
Notice to people with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers.

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

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 y del Atlántico, tartar de atún y ceviche de vieiras	22,00 € Raw: Mediterranean and Atlantic 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	20,00 € 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 Garnish: sautéed vegetables, lettuce heart salad, French fries	

MARISCO DE LONJA (SEGÚN MERCADO)

FRESH SHELLFISH (DEPENDING ON THE MARKET)

MARISCO DE LAS MEJORES PROCEDENCIAS DE TODA LA PENÍNSULA SHELLFISH FROM THE BEST SOURCES IN THE WHOLE PENINSULA

Anémonas de mar (€/kg)	p.s.m.* Sea anemones (€/kg)
Bogavante nacional (€/kg)	p.s.m.* National lobster (€/kg)
Buey de mar gallego (€/kg)	p.s.m.* Galician edible crab (€/kg)
Centolla gallega (€/kg)	p.s.m.* Galician spider crab (€/kg)
Cigala de playa (€/kg)	p.s.m.* Beach scampi (€/kg)
Cohombros de mar (€/kg)	p.s.m.* Sea cucumbers (€/kg)
Gamba roja grande del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.* Mediterranean large red shrimp (€/kg)
Gamba roja mediana del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.* Mediterranean medium-sized red shrimp (€/kg)
Langosta del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.* Mediterranean lobster (€/kg)
Langostino del Mediterráneo (€/kg)	p.s.m.* Mediterranean prawn (€/kg)
Percebes (€/kg)	p.s.m.* Goose barnacles (€/kg)

OSTRAS · OYSTERS

OSTRAS DEL ATLANTICO · 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 MEDITERRANEO · 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

Filloas con helado de vainilla o chocolate	5,50 € Crêpes with vanilla or chocolate ice 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
Plan de huevo casero familiar	10,50 € Family home-made egg crème caramel
Corte de helado	5,00 € Ice-cream slice
Pastel del día	6,50 € Cake of the day
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales.	12,00 € Cheeseboard. Selection of four national cheeses.
Selección de turróns 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)

*p.s.m. (precio según mercado) / market price



EL NACIONAL

LA LLOTJA

