



EL NACIONAL
LA LLOTJA



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 Pico Limón olives	Gentileza / Courtesy
Pan de doble fermentación Double fermented bread	2,75 €
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	3,50 €
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	3,00 €

ESPECIALIDADES · SPECIALITIES

Dorada a la sal gruesa de Ibiza (para dos personas) Sea-bream beaked in Ibiza cooking salt (for two people)	44,00 €
Gambitas rojas de Huelva a la plancha con la sal de algas Red shrimps from Huelva grilled with seaweed salt	18,50 €
Gambitas rojas de Huelva fritas Fried red shrimps from Huelva	18,50 €

ARROCES · RICE

Paella de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas) Fish and seafood paella (Price per person/minimum two people)	22,00 €
Fideuá con alioli (Precio por persona/mínimo dos personas) Fideuá - Paella made with noodles and served with garlic sauce (Price per person/minimum two people)	18,50 €
Arroz negro de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas) Fish and seafood black rice (Price per person/minimum two people)	19,50 €

VAPOR · STREAMED

Mejillones de bateas gallegas al vapor con hierbas frescas Steamed mussels with fresh herbs, from Galician rafts	12,00 €
Berberechos de las rías gallegas al jengibre Cockles from Galicia with ginger	14,50 €
Lubina del Mediterráneo con verduras del tiempo y patatas con perfume de lima Mediterranean sea bass with seasonal vegetables and lime perfumed potatoes	24,00 €

FRITOS · THE BIG FRY

Calamares mar y montaña. Calamar de playa a la andaluza con tajadas de cerdo fritas Land and sea-style squids. Andalusian squids with crunchy belly pork	15,00 €
Buñuelos de bacalao Cod fritters	14,50 €
Croqueta de pescado y marisco (6 piezas) Fish and seafood croquette (6 pieces)	14,00 €

PLANCHA · PAN GRILLED

Almejas finas del Carril y navajas gallegas Fine clams from Carril and Galician razor clams	20,00 €
Veiras a la plancha con verduras Grilled scallops with vegetables	20,50 €

BRASA · CHARCOAL-GRILLED

Rodaballo en filete con pócima de Getaria Turbot fillet with a Getaria potion	25,00 €
Corvina salvaje a la donostiarra San Sebastian-style wild croaker	26,00 €
Atún rojo del Mediterraneo con pisto Mediterranean red tuna with ratatouille	26,00 €
Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli Galician octopus twice cooked with potatoes and garlic sauce	22,00 €
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) Minorcan lobster caldereta (Stewed lobster casserole) (Price per person/minimum two people)	57,00 €
"Bullit" de Ibiza. Primer plato, pescado de roca con patatas con alioli. Segundo plato, arroz a banda (Precio por persona/mínimo dos personas) "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)	38,00 €

ENTRANTES · STARTERS

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and stale bread	8,50 €
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada Salad with seasonal tomato, spring onion and smoked eel	14,00 €
Ensalada de hinojo, tomate de temporada y requesón de Fonteta Fresh fennel salad, seasonal tomato and cottage cheese from Fonteta	10,00 €
Ensalada verde de productos de la huerta Green salad	12,00 €
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas, aceite de sésamo Mediterranean red tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil	22,00 €
Crudo: ostras del Mediterráneo, tartar de atún y ceviche de veiras Raw: Mediterranean oysters, tuna tartare and scallop ceviche	22,00 €
Anchoas: filetes del Cantábrico y filetes de L'Escala con aceite virgen extra de oliva El Nacional Anchovies: Cantabrian fillets and fillets from L'Escala with El Nacional extra virgin olive oil	16,00 €
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano Hand carved acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	22,00 €
Pasta fresca con langostinos del Mediterráneo y almejas finas del Carril Fresh pasta with Mediterranean prawns and fine clams from Carril	16,50 €

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) Whole pieces from the best Mediterranean fish markets (€/kg)	75,00 €
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 Spéciale de claire Gillardeau nº 2	5,85 € pieza/each
Súper gigante de Galicia Fariña Super King from Galicia Fariña	5,75 € pieza/each
Krystale de Normandía especial Krystale from Normandy special	4,25 € pieza/each

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN OYSTERS

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

CARNE · MEAT

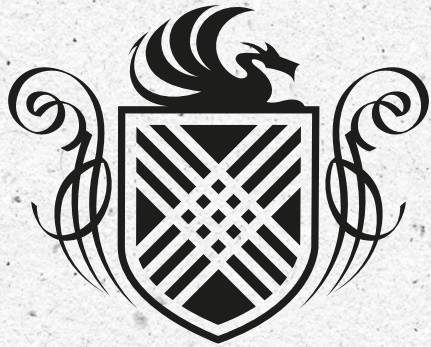
Gran hamburguesa de buey 250 g "El Nacional" con patatas fritas "El Nacional" large ox burger 250 g with French fries	18,50 €
Pechuga de pollo de corral Free-range chicken breast	12,50 €
Salteado de filete de ternera con verduras y patatas Sautéed veal sirloin with vegetables and potatoes	19,50 €

POSTRES · DESSERTS

Cardenal con nata Cardinal with whipped cream	6,50 €
Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada Bizcocho Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with crème brûlée	5,50 €
Piononos de Granada de crema y chocolate Cream and chocolate Piononos - Typical pastries from Granada	5,50 €
Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal marina Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt	6,00 €
Piña marinada con hinojo y eneldo Pineapple marinated with fennel and dill	6,50 €
Flan de huevo casero familiar (Mínimo para dos personas) Family home-made egg crème caramel (Minimum two people)	12,00 €
Corte de helado: vainilla/chocolate Ice-cream slice: vanilla/chocolate	5,00 €
Bizcocho borracho con ratafia Baba with ratafia	6,50 €
Sabayón de trufas con fresas Truffle sabayon with strawberries	6,50 €
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheeseboard. Selection of four national cheeses.	12,00 €
Selección de turróns Vicens (Yema quemada, blando de almendras y crujiente de avellanas con chocolate) Selection of Vicens nougat (Burnt yolk, soft almonds and crunchy hazelnuts with chocolate)	8,00 €

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. 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, altramuzes, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal.

Notice to people with food allergies or intolerances: ask our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. 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, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff.



EL NACIONAL

LA LLOTJA

