



Benvingut a La Llotja

Si ets amant dels productes de mar, has arribat al lloc idoni. Gaudeix dels peixos i mariscs de llotja procedents dels nostres mars, elaborats a la brasa, al forn, a la sal, al vapor... i acompanya'ls amb amanides o verdures. I no dubtis a consultar al nostre equip, que estarà encantat de recomanar-te.

Bienvenue à La Llotja

Si vous êtes amant des fruits de mer, vous êtes au bon endroit. Dégustez les poissons et crustacés du marché de nos mers, cuisinés au grill, au four, à la vapeur, en croute de sel... et accompagnez-les de salades ou de légumes. Et n'hésitez pas à consulter notre équipe, qui se fera un plaisir de vous aider.

IVA INCLÒS. Aquest establiment compleix amb la normativa sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca. Alguns productes contenen gluten, crustacis, ou, peix, cacauets, soja, llet, fruits secs, api, mostassa, llavors de sèsam, sulfits, tramussos, mol·luscs i derivats. En cas d'al·lèrgia comuniqui-ho al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix. Aquest establiment facilita als seus clients que puguin endur-se sense cost addicional els aliments que no hagin consumit.

TVA COMPRISE. Cet établissement suit les normes de prévention de la parasitose anisakis dans les produits de pêche. Certains produits contiennent du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, des cacahuètes, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, des sulfites, des lupins, des mollusques et des dérivés. En cas d'allergie, veuillez prévenir notre personnel. Cet établissement tient à votre disposition des informations sur les plats qui sont proposés. Cet établissement permet à ses clients d'emporter facilement les aliments qu'ils n'ont pas consommés sans frais supplémentaires.

🍷 Servei / Service 🍷

Olives Pico Limón	Gentilesa/Courtoisie
Olives Pico Limón	
Pa de doble fermentació	3,00 €
Pain double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	3,50 €
Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	3,50 €
Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	

🍷 Per compartir / À partager 🍷

Anxoves del Cantàbric i de L'Escala amb oli d'oliva verge extra El Nacional	16,50 €
Anchois de Cantabrie et L'Escala à l'huile d'olive extra vierge El Nacional	
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà	26,00 €
Jambon Ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb alvocat, avellanes i oli de sèsam	25,00 €
Tartare de thon rouge de la Méditerranée à l'avocat, noisettes et huile de sésame	
Carpaccio de llobarro amb vinagreta de llimona i ceba avinagrada	20,50 €
Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné	
Bunyols de bacallà	14,50 €
Beignets de morue	
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsons amb la seva tinta (6 peces)	14,00 €
Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre (6 pièces)	
Calamars a l'andalusa mar i montanya	16,00 €
Calmars à l'andalouse mer et montagne	
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues	18,50 €
Petites crevettes rouges de Huelva grillées au sel d'algues	
Gambetes vermelles de Huelva fregides	18,50 €
Petites crevettes rouges de Huelva frites	
Musclos a la brasa	17,00 €
Moules grillées aux feux de braise	
Cloïsses fines del Carril i navalles gallegues	21,00 €
Palourdes de Carril et couteaux de mer galiciennes	
Peixet fregit	18,00 €
Petits poissons frits	

🍷 Entrants / Nos Entrées 🍷

Gaspaxo andalús amb picada de verdures i pa sec	8,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitats, olivada i ametlles laminades	12,00 €
Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées	
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada	15,50 €
Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée	
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit de Fonteta	12,50 €
Salade de fenouil, tomate de saison et fromage frais de Fonteta	
Amanida verda de productes de l'hort	12,00 €
Salade verte suivant les produits de saison	
Sopa de peix amb allioli de safrà, torrades i formatge ratllat	15,50 €
Soupe de poisson, aioli au safran, toast et fromage râpé	
Espaguetis amb tomàquet natural, cloïsses, gambes, tàperes, olives d'Aragó, bitxo i anxoves	16,50 €
Spaghetti aux tomates naturelles, palourdes, crevettes, câpres, olives aragonaises, piment et anchois	

🍷 Arrossos / Riz 🍷

Paella de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	23,00 €
Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones)	21,00 €
Fideuada - Paella aux nouilles à l'ailoli (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Arròs negre de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	22,00 €
Riz noir au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	

🍷 Guisats de les illes 🍷

Nos plats régionaux des îles de la méditerranée

Caldereta menorquina de llamàntol (Preu per persona/mínim dues persones)	57,00 €
Ragòut de homard de Minorque (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Bullit d'Eivissa. Primer plat, peix de roca amb patates i allioli.	
Segon plat, arròs a banda (Preu per persona/mínim dues persones)	38,00 €
"Bullit" d'Ibiza en deux services. Premier plat, poisson de roche cuit avec des pommes de terre et aioli. Deuxième plat, riz au fumet de poisson (Prix par personne/deux personnes minimum)	

🍷 Carn / Viande 🍷

Gran hamburguesa de bou 250 g “El Nacional” amb guarnició (*)	18,50 €
Hamburger de bœuf 250 g “El Nacional” avec garniture (*)	
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa amb guarnició (*)	14,50 €
Blanc de poulet fermier pané avec notre pain et garniture (*)	
Filet de vedella amb guarnició (*)	26,50 €
Filet de veau avec garniture (*)	

🍷 Especialitats / Spécialités 🍷

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones)	44,00 €
Dorade en croûte de gros sel d'Ibiza (Pour deux personnes)	
Llobarro del mediterrani al vapor, verdures de temporada i patates amb perfum de llima ...	25,50 €
Bar de Méditerranée à la vapeur, légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert	
Vieires a la planxa amb verdures	21,50 €
Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits légumes	
Filet de turbot amb poció de Guetaria amb guarnició (*)	25,50 €
Filet de turbot et potion de Guetaria avec garniture (*)	
Corball salvatge a la donostiarra amb guarnició (*)	26,00 €
Corbine sauvage comme à San Sébastian avec garniture (*)	
Tonyina vermella del Mediterrani amb samfaina	26,50 €
Thon rouge de la Méditerranée à la ratatouille	
Pop gallec en dues coccions amb patates i allioli	26,50 €
Pieuvre de Galice en deux cuissons aux pommes de terre grenaille et à l'ailoli	
Cigronets amb gambot	29,50 €
Pois chiches aux gambon écarlate	

🍷 Peix de la llotja a pes 🍷 Les poissons du marché au poids

Peces senceres de les millors llotges del Mediterrani (€/kg)	77,00 €
Nos pièces entières en provenance des meilleures halles aux poissons de la Méditerranée (€/kg)	
Guarnicions: verdures saltades, amanida de cabdells, patates fregides, patata al forn (*)	
Nos accompagnements: légumes sautés, salade de cœurs de laitue, pommes frites, pomme de terre au four (*)	

🍷 Marisc de llotja a pes 🍷 (Preu segons mercat)

Nos fruits de mer (Suivant les prix des arrivages)

Peces de les millors llotges del Mediterrani (€/kg)	
Nos pièces en provenance des meilleures halles aux poissons de la Méditerranée (€/kg)	
Guarnicions: verdures saltades, amanida de cabdells, patates fregides, patata al forn (*)	
Nos accompagnements: légumes sautés, salade de cœurs de laitue, pommes frites, pomme de terre au four (*)	

🍷 Ostres / Huîtres 🍷

OSTRES DE L'ATLÀNTIC NOS HUITRES DE L'ATLANTIQUE

Spécial de claire Gillardeau nº 2	6,25 € peça/pièce
Spécial de claire Gillardeau nº 2	
Súper gegant de Galicia Fariña	6,00 € peça/pièce
Super géante de Galice Fariña	
Krystale de Normandie especial	4,60 € peça/pièce
Krystale de Normandie spéciale	

OSTRES DEL MEDITERRANI NOS HUITRES DE LA MÉDITERRANÉE

Ostra especial de Bouzigues nº 2	4,00 € peça/pièce
Huitre spéciale de Bouzigues nº 2	
Assortiment Premium (Ideal per a dues persones): 6 ostres de Bouzigues nº 2, 6 cloïsses fines gallegues, cranc real i tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani	70,00 €
Assortiment Premium (Idéal pour deux personnes) : 6 huîtres Bouzigues nº 2, 6 palourdes fines de Galice, crabe royal et tartare de thon rouge méditerranéen	

🍷 Postres / Desserts 🍷

Got de xocolata amb gelat de vainilla	7,00 €
Verre de chocolat avec glace à la vanille	
Fondant de xocolata	7,00 €
Fondant au chocolat	
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones)	12,00 €
Crème caramel aux œufs faite maison (Pour partager à deux)	
Cardenal amb nata i maduixes	7,50 €
Cardinal à la crème chantilly et aux fraises	
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia - amb crema catalana cremada	7,00 €
Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina	6,00 €
Pain chocolat, huile d'olive vierge et grain de sel de mer	
Sorbet de llima i api	5,00 €
Sorbet au céleri et citron vert	
Pinya rostida amb canyella i mel	6,50 €
Ananas rôti à la cannelle et au miel	
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals	15,50 €
Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces “El Nacional”	9,00 €
Café gourmand “El Nacional” avec trois dégustations sucrées	

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Diòxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Servei Service														
Gentilesa en taula d'olives Pico Limón Courtoisie nos olives Pico Limón												T		
Pa de doble fermentació Pain double fermentation	X							T			T			
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	X							T			T			
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	X							T			T			
Per compartir À partager														
Anxoves del Cantàbric i de L'Escala amb oli d'oliva verge extra El Nacional Anchois de Cantabrie et L'Escala à l'huile d'olive extra vierge El Nacional	X			X				T		T	T			
Pernil ibèric de gla Gujuelo tallat a mà Jambon Ibérique de gland Gujuelo coupé au couteau														
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb alvocat, avellanes i oli de sèsam Tartare de thon rouge de la Méditerranée à l'avocat, noisettes et huile de sésame				X	T			X		X	X	T		
Carpaccio de llobarro amb vinagreta de llimona i ceba avinagrada Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné				X				X	X			X		
Bunyols de bacallà Beignets de morue	X		X	X			X			X				
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsons amb la seva tinta Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre	X	X	X	X		X	X		X			X	X	
Calamars a l'andalusa mar i montanya Calmars à l'andalouse mer et montagne	X	T		T								X	X	
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues Petites crevettes rouges de Huelva grillées au sel d'algues		X												
Gambetes vermelles de Huelva fregides Petites crevettes rouges de Huelva frites	X	X	X			X			X			X		
Musclos a la brasa Moules grillées aux feux de braise		T		T								X	X	
Cloïsses fines del Carril i navalles gallegues Palourdes de Carril et couteaux de mer galiciennes												X	X	
Peixet fregit Petits poissons frits	X			X										
Entrants Nos Entrées														
Gaspaxo andalus amb picada de verdures i pa sec Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	X							T		X	T	X		
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitades, olivada i ametlles laminades Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées														
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée				X						X		X		
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit de Fonteta Salade de fenouil, tomate de saison et fromage frais de Fonteta							X			X		X		
Amanida verda de productes de l'hort Salade verte suivant les produits de saison												X		
Sopa de peix amb allioli de safrà, torrades i formatge ratllat Soupe de poisson, aioli au safran, toast et fromage râpé	X	X	X	X	T		X	T			T			
Espaguetis amb tomàquet natural, cloïsses, gambes, tàperes, olives d'Aragó, bitxo i anxoves Spaghetti aux tomates naturelles, palourdes, crevettes, câpres, olives aragonaises, piment et anchois	X	X	X	X					X	X	T	X	X	

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Dioxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Arrossos Riz														
Paella de peix i marisc Paella au poisson et aux fruits de mer	T	X		X					X	T	T		X	
Fideuada amb allioli Fideuada - Paella aux nouilles à l'aïoli	X	X	X	X					X	T	T		X	
Arròs negre de peix i marisc Riz noir au poisson et aux fruits de mer	X	X		X					X	T	T		X	
Guisats de les illes Nos plats régionaux des îles de la méditerranée														
Caldereta menorquina de llamàntol Ragoût de homard de Minorque	T	X	X	X					X	T	T	T	T	
Bullit d'Eivissa. Primer plat, peix de roca amb patates i allioli. "Bullit" d'Ibiza en deux services. Premier plat, poisson de roche cuit avec des pommes de terre et aïoli.			X	X					X					
Carn Viande														
Gran hamburguesa de bou 250 g “El Nacional” amb patates fregides Hamburger de bœuf 250 g “El Nacional” aux frites	X		X				X							
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa Blanc de poulet fermier pané avec notre pain	X		X				X							
Filet de vedella amb guarnició Filet de veau avec garniture														
Especialitats Spécialités														
Orada a la sal grossa d'Eivissa Dorade en croûte de gros sel d'Ibiza				X										
Llobarro del mediterrani al vapor; verdures de temporada i patates amb perfum de llima Bar de Méditerranée à la vapeur, légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert				X										
Vieires a la planxa amb verdures Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits légumes										T			X	
Filet de turbot amb poció de Guetaria Filet de turbot et potion de Guetaria				X						X				
Corball salvatge a la donostiarra Corbine sauvage comme à San Sébastian				X						T		X		
Tonyina vermella del Mediterrani amb samfaina Thon rouge de la Méditerranée à la ratatouille				X					X	X		T		
Pop gallec en dues coccions amb patates i allioli Pieuvre de Galice en deux cuissons aux pommes de terre grenaille et à l'aïoli			X			X							X	
Cigronets amb gambot Pois chiches aux gambon écarlate		X										X	X	
Peix/Marisc/Ostres Poisson/Fruit de mer/Huîtres														
Peces senceres de peix Nos pièces entières de poisson		T		X									T	
Marisco Fruit de mer		X		T									X	
Assortiment Premium Assortiment Premium		T		X	T			X		X	X	T	X	
Ostres Huîtres		T		T									X	

AL·LÈRGENS DELS NOSTRES PLATS | ALLERGÈNES DE NOS PLATS

NOM DEL PLAT NOM DU PLAT	 Gluten Gluten	 Crustacis Crustacés	 Ous Œufs	 Peix Poissons	 Cacauets Cacahuètes	 Soja Soja	 Lactis Lait et produits à base de lait	 Fruits de closca Fruits à coques	 Api Céleri	 Mostassa Moutarde	 Sèsam Sésame	 Dioxid de sofre i sulfits Dioxyde de soufre et sulfites	 Mol·luscs Mollusques	 Tramussos Lupin
Guarnicions Nos accompagnements														
Verdures saltades Légumes sautés														
Amanida de cabdells Salade de cœurs de laitue												X		
Patates fregides Pommes frites	T		T	T		T	T	T	T	T	T			
Patata al forn Pomme de terre au four														
Postres Desserts														
Got de xocolata amb gelat de vainilla Verre de chocolat avec glace à la vanille	X		X		T	X	X	T						
Fondant de xocolata Fondant au chocolat	X		X			X	X							
Flam d'ou casolà familiar Crème caramel aux œufs faite maison			X				X							
Cardenal amb nata i maduixes Cardinal à la crème chantilly et aux fraises	X		X		T	X	X	X						
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia - amb crema catalana cremada Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	X		X			T	X				T			
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina Pain chocolat, huile d'olive vierge et grain de sel de mer	X		T		T	X	X	T			T			
Sorbet de llima i api Sorbet au céleri et citron vert									X					
Pinya rostida amb canyella i mel Ananas rôti à la cannelle et au miel	X		T		T	T	X	X			T			
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	X						X							
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces “El Nacional” Café gourmand “El Nacional” avec trois dégustations sucrées	X		X				X	T			T	T		