



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 a stew, salad, vegetables and with a smile from our waiters who will be happy to help you.

SERVICIO · SERVICE

Aceitunas Pico Limón	Gentileza / Courtesy
Pico Limón olives	
Pan de doble fermentación	2,75 €
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	3,00 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	

ESPECIALIDADES · SPECIALITIES

Dorada a la sal gruesa de Ibiza (para dos personas)	44,00 €
Sea-bream baked in coarse salt of Ibiza (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 shrimp 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 aioli (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 · STEAMED

Mejillones de bateas gallegas al vapor con hierbas frescas	12,00 €
Steamed Galician mussels with fresh herbs	
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 infused potatoes	

FRITOS · THE BIG FRY

Calamares mar y montaña. Calamar de playa a la andaluza con tajadas de cerdo fritas	15,00 €
Surf & Turf squid. Andalusian-style squid with crunchy pork belly	
Buñuelos de bacalao	14,50 €
Cod fritters	
Croquetas de pescado y marisco (6 piezas)	14,00 €
Fish and seafood croquettes (6 pieces)	

PLANCHA · GRILLED

Almejas finas del Carril y navajas gallegas	20,00 €
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 bluefin with ratatouille	
Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli	22,00 €
Galician octopus twice cooked with potatoes and aioli	
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 €
Menorcan 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 aioli.	
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 dry bread	
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada	14,00 €
Seasonal tomato salad with 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 garden salad	
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo	22,00 €
Mediterranean bluefin 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 de oliva-virgen extra El Nacional	16,00 €
Anchovies: Cantabrian fillets and fillets from L'Escala with extra virgin olive oil El Nacional	
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 king prawns and 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 €
Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with crème brûlée	
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	6,00 €
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 (Mínimo para dos personas)	12,00 €
Home-made egg crème caramel (Minimum two people)	
Corte de helado: vainilla/chocolate	5,00 €
Ice-cream slice: vanilla/chocolate	
Bizcocho borracho con ratafia	6,50 €
Ratafia sponge cake	
Sabayón de trufas con fresas	6,50 €
Truffle sabayon with strawberries	
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales	12,00 €
Cheeseboard. Selection of four national cheeses.	
Vasito de chocolate con helado de vainilla	6,50 €
Chocolate cup with vanilla ice cream	
Fondant de chocolate	7,00 €
Chocolate fondant	

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, sulfites, altramuces, 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

