



Bienvenido a La Llotja

Si eres amante de los productos de mar, has llegado al lugar idóneo. Disfruta de los pescados y mariscos de lonja procedentes de nuestros mares, elaborados a la brasa, al horno, a la sal, al vapor... y acompáñalos con ensaladas o verduras. Y no dudes en consultar a nuestro equipo, que estará encantado de recomendarte.

Welcome to La Llotja

If you are a seafood lover, you have come to the right place. Enjoy fresh fish and shellfish from our seas, charcoal-grilled, baked, salt-crusted, steamed... and accompany them with salads or vegetables. And don't hesitate to ask our staff, who will be happy to make recommendations.

IVA INCLUIDO. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuets, 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. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. 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. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.

🍷 Servicio / Service 🍷

Gentileza en mesa de aceitunas Pico Limón Courtesy Pico Limón olives	
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 €

🍷 Para compartir / To share 🍷

Anchoas del Cantábrico y de L'Escala con aceite de oliva virgen extra El Nacional Anchovies from Cantabria and L'Escala with El Nacional's extra virgin olive oil	16,50 €
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo	25,50 €
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil	25,00 €
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón y cebolla encurtida Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette and pickled onion	20,50 €
Buñuelos de bacalao Cod fritters	14,50 €
Surtido de croquetas de marisco y de chipirones en su tinta (6 piezas) Assortment of fish and seafood croquettes and little squid in their ink (6 pieces)	14,00 €
Gambitas rojas de Huelva a la plancha con sal de algas Grilled red shrimp from Huelva with seaweed salt	18,50 €
Gambitas rojas de Huelva fritas Fried red shrimp from Huelva	18,50 €
Mejillones a la brasa Charcoal-grilled mussels	17,00 €
Almejas finas del Carril y navajas gallegas Clams from Carril and Galician razor clams	21,00 €
Pescadito frito Fried small fish	18,00 €
“Tumbet” con brandada de bacalao “Tumbet” with cod brandade	15,50 €

🍷 Entrantes / Starters 🍷

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	8,50 €
Carpaccio de calabacín con tomates confitados, olivada y almendras laminadas Courgette carpaccio with confit tomatoes, tapenade and sliced amonds	12,00 €
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada Seasonal tomato salad with spring onion and smoked eel	15,50 €
Ensalada de hinojo, tomate de temporada y requesón de Fonteta Fresh fennel, seasonal tomato and cottage cheese from Fonteta salad	12,50 €
Ensalada verde de productos de la huerta Green garden salad	12,00 €
Sopa de pescado con alioli de azafrán, tostadas y queso rallado Fish soup with saffron alioli, toasted bread and grated cheese	15,50 €
Pasta fresca con tomate natural, alcaparras, aceitunas de Aragón, guindilla y anchoa Fresh pasta with tomatoes, capers, black olives, chilli peppers and anchovy	16,50 €

🍷 Arroces / Rices 🍷

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 aioli (Price per person/minimum two people)	19,50 €
Arroz negro de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas) Fish and seafood black rice (Price per person/minimum two people)	21,00 €

🍷 Guisados de las islas 🍷 Stews from the islands

Caldereta menorquina de bogavante (Precio por persona/mínimo dos personas) Menorcan lobster casserole (Price per person/minimum two people)	57,00 €
“Bullit” de Ibiza. Primer plato, pescado de roca con patatas y alioli. Segundo plato, arroz a banda (Precio por persona/mínimo dos personas) “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)	38,00 €

🍷 Carne / Meat 🍷

Gran hamburguesa de buey 250 g “El Nacional” con patatas fritas “El Nacional” large 250 g ox burger with french fries	18,50 €
Pechuga de pollo de corral Free-range chicken breast	14,50 €
Solomillo de ternera con guarnición (*) Veal sirloin with garnish (*)	26,50 €

🍷 Especialidades / Specialities 🍷

Dorada a la sal gruesa de Ibiza (para dos personas) Salt-crusted gilthead bream from Ibiza (for two people)	44,00 €
Lubina del Mediterráneo con verduras del tiempo y patatas con perfume de lima Mediterranean sea bass with seasonal vegetables and lime infused potatoes	25,50 €
Vieiras a la plancha con verduras Grilled scallops with vegetables	21,50 €
Rodaballo en filete con pócima de Guetaria Turbot fillet with a potion from Guetaria	25,50 €
Corvina salvaje a la donostiarra San Sebastian-style wild croaker	26,00 €
Atún rojo del Mediterraneo con pisto Mediterranean bluefin tuna with ratatouille	26,50 €
Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli Twice-cooked Galician octopus with potatoes and aioli	25,50 €
Garbancitos con carabinero Chickpeas with scarlet shrimp	29,50 €

🍷 Pescado de la lonja a peso 🍷 Fresh fish by weight

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 (*)
Garnishes: sautéed vegetables, lettuce heart salad, french fries, baked potato (*)

🍷 Marisco de la lonja a peso 🍷 (Precio según mercado)

Fresh seafood by weight (Market Price)

Piezas de las mejores lonjas del Mediterráneo (€/kg) Pieces from the best Mediterranean fish markets (€/kg)
--

Guarniciones: verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas, patata al horno (*)
Garnishes: sautéed vegetables, lettuce heart salad, french fries, baked potato (*)

🍷 Ostras / Oysters 🍷

OSTRAS DEL ATLÁNTICO ATLANTIC OYSTERS

Spéciale de claire Gillardeau nº 2 Spéciale de claire Gillardeau nº 2	6,25 € pieza/each
Súper gigante de Galicia Fariña Super King from Galicia Fariña	6,00 € pieza/each
Krystale de Normandía especial Krystale from Normandy special	4,60 € pieza/each

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues nº 2 Special oyster from Bouzigues nº 2	4,00 € pieza/each
Surtido Premium (Ideal para dos personas): 6 ostras de Bouzigues nº 2, 6 almejas finas gallegas, cangrejo real y tartar de atún rojo del Mediterráneo Premium assortment (Ideal for two people): 6 oysters from Bouzigues nº 2, 6 Galician fine clams, king crab and Mediterranean bluefin tuna tartare	70,00 €

🍷 Postres / Desserts 🍷

Vasito de chocolate con helado de vainilla Chocolate cup with vanilla ice cream	7,00 €
Fondant de chocolate Chocolate fondant	7,00 €
Flan de huevo casero familiar (Mínimo para dos personas) Home-made egg crème caramel (Minimum two people)	12,00 €
Cardenal con nata y fresas Cardinal with whipped cream and strawberries	7,50 €
Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with crème brûlée	6,50 €
Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal marina Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt	6,00 €
Sorbete de lima y apio Lime and celery sorbet	5,00 €
Piña asada con canela y miel Cinnamon honey roasted pineapple	6,50 €
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheese platter. Selection of four national cheeses	15,50 €
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional” Sweet coffee with three sweet “El Nacional” tastings	9,00 €