



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 🍷

Aceitunas Pico Limón	Gentileza/Courtesy Pico Limón olives
Pan de doble fermentación	3,00 € 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	3,50 € Double fermented bread with oil, salt and herbs

🍷 Para compartir / To share 🍷

Anchoas del Cantábrico y de L'Escala con aceite de oliva virgen extra El Nacional	16,50 € Anchovies from Cantabria and L'Escala with El Nacional's extra virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano	26,00 € Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo	25,00 € Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón y cebolla encurtida	20,50 € Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette and pickled onion
Buñuelos de bacalao	14,50 € Cod fritters
Surtido de croquetas de marisco y de chipirones en su tinta (6 piezas)	14,00 € Assortment of fish and seafood croquettes and little squid in their ink (6 pieces)
Calamares a la andaluza mar y montaña	16,00 € Andalusian-style sea and mountain squid
Gambitas rojas de Huelva a la plancha con sal de algas	18,50 € Grilled red shrimp from Huelva with seaweed salt
Gambitas rojas de Huelva fritas	18,50 € Fried red shrimp from Huelva
Mejillones a la brasa	17,00 € Charcoal-grilled mussels
Almejas finas del Carril y navajas gallegas	21,00 € Clams from Carril and Galician razor clams
Pescadito frito	18,00 € Fried small fish

🍷 Entrantes / Starters 🍷

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

🍷 Arroces / Rice dishes 🍷

Paella de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas)	23,00 € Fish and seafood paella (Price per person/minimum two people)
Fideuá con alioli (Precio por persona/mínimo dos personas)	21,00 € 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)	22,00 € Fish and seafood black rice (Price per person/minimum two people)

🍷 Guisados de las islas 🍷 Stews from the islands

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 y alioli. Segundo plato, arroz a banda (Preció 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)	

🍷 Carne / Meat 🍷

Gran hamburguesa de buey 250 g “El Nacional” con guarnición (*)	18,50 € “El Nacional” large 250 g ox burger with garnish (*)
Pechuga de pollo de payés rebozado con nuestro pan con guarnición (*)	14,50 € Farmer's chicken breast battered with our bread and garnish (*)
Solomillo de ternera con guarnición (*)	26,50 € Veal sirloin with garnish (*)

🍷 Especialidades / Specialities 🍷

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

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

Piezas enteras de las mejores lonjas del Mediterráneo (€/kg)	77,00 € Whole 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 (*)

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

OSTRAS DEL MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN OYSTERS

Ostra especial de Bouzigues nº 2	4,00 € pieza/each Special oyster from Bouzigues nº 2
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	70,00 €
Premium assortment (Ideal for two people): 6 oysters from Bouzigues nº 2, 6 Galician fine clams, king crab and Mediterranean bluefin tuna tartare	

🍷 Postres / Desserts 🍷

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

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Servicio Service														
Gentileza en mesa de aceitunas Pico Limón Courtesy Pico Limón olives												T		
Pan de doble fermentación Double fermented bread	X							T			T			
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal Double fermented bread with tomato, oil and salt	X							T			T			
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas Double fermented bread with oil, salt and herbs	X							T			T			
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	X			X				T		T	T			
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo														
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil				X	T			X		X	X	T		
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón y cebolla encurtida Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette and pickled onion				X				X	X			X		
Buñuelos de bacalao Cod fritters	X		X	X			X			X				
Surtido de croquetas de marisco y de chipirones en su tinta Assortment of fish and seafood croquettes and little squid in their ink	X	X	X	X		X	X		X			X	X	
Calamares a la andaluza mar y montaña Andalusian-style sea and mountain squid	X	T		T								X	X	
Gambitas rojas de Huelva a la plancha con sal de algas Grilled red shrimp from Huelva with seaweed salt		X												
Gambitas rojas de Huelva fritas Fried red shrimp from Huelva	X	X	X			X			X			X		
Mejillones a la brasa Charegal-grilled mussels		T		T								X	X	
Almejas finas del Carril y navajas gallegas Clams from Carril and Galician razor clams												X	X	
Pescadito frito Fried small fish	X			X										
Entrantes Starters														
Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and dry bread	X							T		X	T	X		
Carpaccio de calabacín con tomates confitados, olivada y almendras laminadas Courgette carpaccio with confit tomatoes, tapenade and sliced almonds														
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada Seasonal tomato salad with spring onion and smoked eel				X						X		X		
Ensalada de hinojo, tomate de temporada y requesón de Fonteta Fresh fennel, seasonal tomato and cottage cheese from Fonteta salad							X			X		X		
Ensalada verde de productos de la huerta Green garden salad												X		
Sopa de pescado con alioli de azafrán, tostadas y queso rallado Fish soup with saffron alioli, toasted bread and grated cheese	X	X	X	X	T		X	T			T			
Espaguetis con tomate natural, almejas, gambas, alcaparras, aceitunas de Aragón, guindilla y anchoas Spaghetti with fresh tomato, clams, prawns, capers, Aragonese olives, chilli and anchovies	X	X	X	X					X	X	T	X	X	

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Arroces Rices														
Paella de pescado y marisco Fish and seafood paella	T	X		X					X	T	T		X	
Fideuá con alioli Fideuá - Paella made with noodles and served with aioli	X	X	X	X					X	T	T		X	
Arroz negro de pescado y marisco Fish and seafood black rice	X	X		X					X	T	T		X	
Guisados de las islas Stews from the islands														
Caldereta menorquina de bogavante Menorcan lobster casserole	T	X	X	X					X	T	T	T	T	
“Bullit” de Ibiza. Primer plato, pescado de roca con patatas y alioli “Bullit” from Ibiza. First dish, rockfish with potatoes and aioli			X	X					X					
Carne Meat														
Gran hamburguesa de buey 250 g “El Nacional” con patatas fritas “El Nacional” large 250 g ox burger with french fries	X		X				X							
Pechuga de pollo de payés rebozado con nuestro pan Farmer's chicken breast battered with our bread	X		X				X							
Solomillo de ternera con guarnición Veal sirloin with garnish														
Especialidades Specialities														
Dorada a la sal gruesa de Ibiza Salt-crusted gilthead bream from Ibiza				X										
Lubina del mediterráneo al vapor, verduras de temporada y patatas con perfume de lima Steamed Mediterranean sea bass, seasonal vegetables and lime-scented potatoes				X										
Vieiras a la plancha con verduras Grilled scallops with vegetables										T			X	
Rodaballo en filete con pócima de Guetaria Turbot fillet with a potion from Guetaria				X						X				
Corvina salvaje a la donostiarra San Sebastian-style wild croaker				X						T		X		
Atún rojo del Mediterraneo con pisto Mediterranean bluefin tuna with ratatouille				X					X	X		T		
Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli Twice-cooked Galician octopus with potatoes and aioli			X			X							X	
Garbancitos con carabinero Chickpeas with scarlet shrimp		X										X	X	
Pescado/Marisco/Ostras Fish/Seafood/Oysters														
Piezas enteras de pescado Whole pieces of fish		T		X									T	
Marisco Seafood		X		T									X	
Surtido Premium Premium assortment		T		X	T			X		X	X	T	X	
Ostras Oysters		T		T									X	

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS | ALLERGENS OF OUR DISHES

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuets Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin
Guarniciones Garnishes														
Verduras salteadas Sautéed vegetables														
Ensalada de cogollos Lettuce heart salad												X		
Patatas fritas French fries	T		T	T		T	T	T	T	T	T			
Patata al horno Baked potato														
Postres Desserts														
Vasito de chocolate con helado de vainilla Chocolate cup with vanilla ice cream	X		X		T	X	X	T						
Fondant de chocolate Chocolate fondant	X		X			X	X							
Flan de huevo casero familiar Home-made egg crème caramel			X				X							
Cardenal con nata y fresas Cardinal with whipped cream and strawberries	X		X		T	X	X	X						
Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with crème brûlée	X		X			T	X				T			
Pan con chocolate, aceite virgen de oliva y sal marina Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt	X		T		T	X	X	T			T			
Sorbete de lima y apio Lime and celery sorbet									X					
Piña asada con canela y miel Cinnamon honey roasted pineapple	X		T		T	T	X	X			T			
Tabla de quesos. Selección de cuatro quesos nacionales Cheese platter. Selection of four national cheeses	X						X							
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional” Sweet coffee with three sweet “El Nacional” tastings	X		X				X	T			T	T		