



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 comunicu-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 adicional 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.

Per compartir
À partager

Anxoves del Cantàbric i de L'Escala amb oli d'oliva verge extra El Nacional	16,75 €
Anchois de Cantabrie et L'Escala à l'huile d'olive extra vierge El Nacional	
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà	28,50 €
Jambon Ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb alvocat, avellanes i oli de sèsam	27,50 €
Tartare de thon rouge de la Méditerranée à l'avocat, noisettes et huile de sésame	
Carpaccio de llobarro amb vinagreta de llimona i ceba envinagrada	22,75 €
Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné	
Bunyols de bacallà	17,50 €
Beignets de morue	
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsons amb la seva tinta (6 peces)	18,00 €
Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre (6 pièces)	
Calamars a l'andalusa mar i montanya	19,75 €
Calmars à l'andalouse mer et montagne	
Escamarlans amb allet	31,00 €
Langoustines avec ail	
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues	20,25 €
Petites crevettes rouges de Huelva grillées au sel d'algues	
Musclos a la brasa	18,50 €
Moules grillées aux feux de braise	
Peixet fregit	19,50 €
Petits poissons frits	

Especialitats
Spécialités

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones)	53,00 €
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	27,50 €
Bar de Méditerranée à la vapeur, légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert	
Vieires a la planxa amb verdures	28,50 €
Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits légumes	
Filet de turbot amb poció de Guetaria amb guarnició (*)	29,00 €
Filet de turbot et potion de Guetaria avec garniture (*)	
Tonyina vermella del Mediterrani amb samfaina	29,00 €
Thon rouge de la Méditerranée à la ratatouille	
Pop gallec en dues coccions amb patates i allioli	29,00 €
Pieuvre de Galice en deux cuissons aux pommes de terre grenaille et à l'aïoli	
Calamar a la bruta	29,50 €
Calamar “a la bruta” (dans son encre)	
Suquet de rap	33,50 €
Ragoût de lotte de mer	

Guisats de les illes Balears
Nos plats régionaux des îles Balears

Caldereta menorquina de llamàntol (Preu per persona/mínim dues persones)	85,00 €
Ragoût 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)	47,50 €
“Bullit” d'Ibiza en deux services. Premier plat, poisson de roche cuit avec des pommes de terre et aïoli. Deuxième plat, riz au fumet de poisson (Prix par personne/deux personnes minimum)	

Arrossos
Riz

Paella de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	27,50 €
Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones)	26,00 €
Fideuada - Paella aux nouilles à l'aïoli (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Arròs negre de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	26,50 €
Riz noir au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	

Carn
Viande

Gran hamburguesa de bou 250 g “El Nacional” amb guarnició (*)	24,00 €
Hamburger de bœuf 250 g “El Nacional” avec garniture (*)	
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa amb guarnició (*)	21,50 €
Blanc de poulet fermier pané avec notre pain et garniture (*)	
Filet de vedella amb guarnició (*)	32,00 €
Filet de veau avec garniture (*)	

Els nostres pans
Nos pains

Pa de doble fermentació	4,50 €
Pain de double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	4,50 €
Pain de double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes	4,50 €
Pain de double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	
Mini barreta sense gluten	4,10 €
Mini-baguette sans gluten	

Entrants
Nos Entrées

Gaspatxo andalús amb picada de verdures i crostonets de pa	14,75 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et petits croûtons de pain	
Amanida xató amb ventresca de tonyina, anxova de l'Escala i bacallà	18,75 €
Salade xató avec ventrèche de thon, anchois de l'Escala et morue	
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada	18,75 €
Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée	
Amanida verda de productes de l'hort	15,00 €
Salade verte suivant les produits de saison	
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitades, olivada i ametlles laminades	14,00 €
Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées	
Carpaccio de bacallà amb olives negres d'Aragó	17,75 €
Carpaccio de morue avec olives noires d'Aragon	
Sopa de peix amb allioli de safrà, torrades i formatge ratllat	17,75 €
Soupe de poisson, aïoli au safran, toast et fromage râpé	
Espaguetis amb tomàquet, cloïsses i gambes	21,50 €
Spaghetti aux tomates, palourdes et crevettes	



- (*) **Guarnicions:** verdures saltades, amanida de cabdells, patates fregides, patata al forn. La 1ª guarnició està inclosa, la següent té un suplement de 4,50 €
- (*) **Nos accompagnements:** légumes sautés, salade de cœurs de laitue, pommes frites, pomme de terre au four. La 1^{ère} garniture est comprise, la suivante a un supplément de 4,50 €



Peix i marisc de la llotja a pes
Les poissons et nos fruits de mer
du marché au poids

Peces senceres de peix de les millors llotges del Mediterrani (*)	85,00 €/kg
Nos pièces entières en provenance des meilleures halles aux poissons de la Méditerranée (*)	
Marisc de llotja a pes (Preu segons mercat)	
Nos fruits de mer (Suivant les prix des arrivages)	

Closca a la brasa
Crustacés grillés

Navalles	12,50 €/100 gr
Couteaux de mer	
Cloïses	22,50 €/100 gr
Palourdes	
Escopinyes	12,50 €/100 gr
Coques	
Escamarlans	22,50 €/100 gr
Langoustines	
Llamàntol	20,00 €/100 gr
Homard	
Gambots	27,50 €/100 gr
Gambon	

De la barra d'ostres
Du bar à huîtres

Spécialie de Claire Gillardeau nº 2	6,50 € peça/pièce
Spécialie de Claire Gillardeau nº 2	
Ostra plana de les ries gallegues	6,90 € peça/pièce
Huître plate des estuaires galicienes	
Ostres de l'ostrer: degustació de les nostres varietats	28,00 € 6 peces/6 pièces
Huîtres de l'écailler : dégustation de nos variétés	
Assortiment Premium (Ideal per a dues persones): 6 ostres de Bouzigues nº 2, llagostins amb salsa tàrtara, cranc reial i tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani	87,00 €
Assortiment Premium (Idéal pour deux personnes) : 6 huîtres Bouzigues nº 2, crevettes à la sauce tartare, crabe royal et tartare de thon rouge méditerranéen	

Postres
Desserts

Fondant de xocolata	9,25 €
Fondant au chocolat	
Flam d'ou casolà familiar (Per a dues persones)	15,50 €
Crème caramel aux œufs faite maison (Pour partager à deux)	
Cardenal amb nata i maduixes	9,75 €
Cardinal à la crème chantilly et aux fraises	
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia - amb crema catalana cremada	9,75 €
Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	
Torrada de Santa Teresa amb ganache de xocolata	9,75 €
Pain perdu avec ganache au chocolat	
Pastís de formatge basc amb crema de codony	9,75 €
Cheesecake basque à la crème de coings	
Sorbet de llima i api	7,50 €
Sorbet au céleri et citron vert	
Pinya rostida amb canyella i mel	8,50 €
Ananas rôti à la cannelle et au miel	
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces “El Nacional”	14,50 €
Café gourmand “El Nacional” avec trois dégustations sucrées	