



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	3,60 €
Pain de double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	3,95 €
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	3,95 €
Pain de double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	
Mini barreta sense gluten	3,95 €
Mini-baguette sans gluten	
.....	

🍷 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	26,00 €
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	21,50 €
Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné	
Bunyols de bacallà	15,50 €
Beignets de morue	
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsons amb la seva tinta (6 peces)	15,50 €
Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre (6 pièces)	
Calamars a l'andalusa mar i montanya	17,00 €
Calmars à l'andalousse 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	17,50 €
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	18,50 €
Petits poissons frits	
.....	

🍷 Entrants / Nos Entrées 🍷

Gaspaxo andalús amb picada de verdures i pa sec	11,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitats, olivada i ametlles laminades	12,50 €
Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées	
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada	16,50 €
Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée	
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit de Fonteta	13,50 €
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	16,50 €
Soupe de poisson, aioli au safran, toast et fromage râpé	
Espaguetis amb tomàquet natural, cloïsses, gambes, tàperes, olives d'Aragó, bitxo i anxoves	17,50 €
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)	25,50 €
Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones)	23,50 €
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)	24,50 €
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)	60,00 €
Ragòt 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)	40,00 €
"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 (*)	19,50 €
Hamburger de bœuf 250 g “El Nacional” avec garniture (*)	
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa amb guarnició (*)	17,50 €
Blanc de poulet fermier pané avec notre pain et garniture (*)	
Filet de vedella amb guarnició (*)	27,50 €
Filet de veau avec garniture (*)	

🍷 Especialitats / Spécialités 🍷

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones)	46,00 €
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)	79,00 €
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

Spéciale de claire Gillardeau nº 2	6,25 € peça/pièce
Spéciale de claire Gillardeau nº 2	
Súper gegant de Galicia Fariña	6,10 € 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	75,00 €
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)	12,75 €
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	7,50 €
Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina	6,75 €
Pain chocolat, huile d'olive vierge et grain de sel de mer	
Sorbet de llima i api	6,00 €
Sorbet au céleri et citron vert	
Pinya rostida amb canyella i mel	6,75 €
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”	9,75 €
Café gourmand “El Nacional” avec trois dégustations sucrées	