



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	3,50 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	3,75 €
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	
Mini baguette sin gluten	3,50 €
Gluten-free baguette	
.....	

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	26,00 €
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)	14,50 €
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	18,50 €
Fried small fish	
.....	

Entrantes / Starters

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y pan seco	10,50 €
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	16,50 €
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)	23,50 €
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)	22,50 €
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 (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)	
.....	

Carne / Meat

Gran hamburguesa de buey 250 g “El Nacional” con guarnición (*)	19,50 €
“El Nacional” large 250 g ox burger with garnish (*)	
Pechuga de pollo de payés rebozado con nuestro pan con guarnición (*)	16,50 €
Farmer's chicken breast battered with our bread and garnish (*)	
Solomillo de ternera con guarnición (*)	27,50 €
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	6,10 € 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	75,00 €
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	6,50 €
Bread with chocolate, virgin olive oil and sea salt	
Sorbete de lima y apio	6,00 €
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”	9,50 €
Sweet coffee with three sweet “El Nacional” tastings	