



EL NACIONAL

LA LLOTJA



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, cacahuts, 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 🍷

Gentilesa en taula d'olives Pico Limón Courtoisie nos olives Pico Limón	
Pa de doble fermentació Pain double fermentation	2,75 €
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal Pain double fermentation à la tomate, à l'huile et à la fleur de sel	3,50 €
Pa de doble fermentació amb oli, sal i herbes Pain double fermentation à l'huile, à la fleur de sel et aux herbes	3,00 €

🍷 Per compartir / À partager 🍷

Anxoves del Cantàbric i de L'Escala amb oli d'oliva verge extra El Nacional Anchois de Cantabrie et L'Escala à l'huile d'olive extra vierge El Nacional	16,50 €
Pernil ibèric de gla Guijuelo tallat a mà Jambon Ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	25,50 €
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb alvocat, avellanes i oli de sèsam Tartare de thon rouge de la Méditerranée à l'avocat, noisettes et huile de sésame	25,00 €
Carpaccio de llobarro amb vinagreta de llimona i ceba avinagrada Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné	20,50 €
Bunyols de bacallà Beignets de morue	14,50 €
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsos amb la seva tinta (6 peces) Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre (6 pièces)	14,00 €
Calamars a l'andalusa mar i montanya Calmars à l'andalouse mer et montagne	15,00 €
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues Petites crevettes rouges de Huelva grillées au sel d'algues	18,50 €
Gambetes vermelles de Huelva fregides Petites crevettes rouges de Huelva frites	18,50 €
Musclos a la brasa Moules grillées aux feux de braise	17,00 €
Cloïsses fines del Carril i navalles gallegues Palourdes de Carril et couteaux de mer galiciennes	21,00 €
Peixet fregit Petits poissons frits	18,00 €
"Tumbet" amb brandada de bacallà "Tumbet" à la brandade de morue	15,50 €

🍷 Entrants / Nos Entrées 🍷

Gaspaxo andalús amb picada de verdures i pa sec Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	8,50 €
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitats, olivada i ametlles laminades Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées	12,00 €
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée	15,50 €
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit de Fonteta Salade de fenouil, tomate de saison et fromage frais de Fonteta	12,50 €
Amanida verda de productes de l'hort Salade verte suivant les produits de saison	12,00 €
Sopa de peix amb allioli de safrà, torrades i formatge ratllat Soupe de poisson, aioli au safran, toast et fromage râpé	15,50 €
Espaguetis amb tomàquet natural, cloïsses, gambes, tàperes, olives d'Aragó, bitxo i anxoves Spaghetti aux tomates naturelles, palourdes, crevettes, câpres, olives aragonaises, piment et anchois	16,50 €

🍷 Arrossos / Riz 🍷

Paella de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones) Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	22,00 €
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones) Fideuada - Paella aux nouilles à l'aioli (Prix par personne/deux personnes minimum)	19,50 €
Arròs negre de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones) Riz noir au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	21,00 €

🍷 Guisats de les illes 🍷

Nos plats régionaux des îles de la méditerranée

Caldereta menorquina de llamàntol (Preu per persona/mínim dues persones) Ragout de homard de Minorque (Prix par personne/deux personnes minimum)	57,00 €
Bullit d'Eivissa. Primer plat, peix de roca amb patates i allioli. Segon plat, arròs a banda (Preu per persona/mínim dues persones) "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)	38,00 €

🍷 Carn / Viande 🍷

Gran hamburguesa de bou 250 g "El Nacional" amb guarnició (*) Hamburger de bœuf 250 g "El Nacional" avec garniture (*)	18,50 €
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa amb guarnició (*) Blanc de poulet fermier pané avec notre pain et garniture (*)	14,50 €
Filet de vedella amb guarnició (*) Filet de veau avec garniture (*)	26,50 €

🍷 Especialitats / Spécialités 🍷

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones) Dorade en croûte de gros sel d'Ibiza (Pour deux personnes)	44,00 €
Llobarro del mediterrani al vapor, verdures de temporada i patates amb perfum de llima ... Bar de Méditerranée à la vapeur, légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert	25,50 €
Vieires a la planxa amb verdures Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits légumes	21,50 €
Filet de turbot amb poció de Guetaria amb guarnició (*) Filet de turbot et potion de Guetaria avec garniture (*)	25,50 €
Corball salvatge a la donostiarra amb guarnició (*) Corbine sauvage comme à San Sébastian avec garniture (*)	26,00 €
Tonyina vermella del Mediterrani amb samfaina Thon rouge de la Méditerranée à la ratatouille	26,50 €
Pop galleg en dues coccions amb patates i allioli Pieuvre de Galice en deux cuissons aux pommes de terre grenaille et à l'aioli	25,50 €
Cigronets amb gambot Pois chiches aux gambon écarlate	29,50 €

🍷 Peix de la llotja a pes 🍷

Les poissons du marché au poids

Peces senceres de les millors llotges del Mediterrani (€/kg) Nos pièces entières en provenance des meilleures halles aux poissons de la Méditerranée (€/kg)	75,00 €
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 n° 2 Spéciale de claire Gillardeau n° 2	6,25 € peça/pièce
Súper gegant de Galicia Fariña Super géante de Galice Fariña	6,00 € peça/pièce
Krystale de Normandie especial Krystale de Normandie spéciale	4,60 € peça/pièce

OSTRES DEL MEDITERRANI
NOS HUITRES DE LA MÉDITERRANÉE

Ostra especial de Bouzigues n° 2 Huître spéciale de Bouzigues n° 2	4,00 € peça/pièce
Assortiment Premium (Ideal per a dues persones): 6 ostres de Bouzigues n° 2, 6 cloïsses fines gallegues, cranc real i tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani Assortiment Premium (Idéal pour deux personnes) : 6 huîtres Bouzigues n° 2, 6 palourdes fines de Galice, crabe royal et tartare de thon rouge méditerranéen	70,00 €

🍷 Postres / Desserts 🍷

Got de xocolata amb gelat de vainilla Verre de chocolat avec glace à la vanille	7,00 €
Fondant de xocolata Fondant au chocolat	7,00 €
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones) Crème caramel aux œufs faite maison (Pour partager à deux)	12,00 €
Cardenal amb nata i maduixes Cardinal à la crème chantilly et aux fraises	7,50 €
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia - amb crema catalana cremada Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	6,50 €
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina Pain chocolat, huile d'olive vierge et grain de sel de mer	6,00 €
Sorbet de llima i api Sorbet au céleri et citron vert	5,00 €
Pinya rostida amb canyella i mel Ananas rôti à la cannelle et au miel	6,50 €
Fusta de formatges. Selecció de quatre formatges nacionals Plateau de fromages. Sélection de quatre fromages nationaux	15,50 €
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces "El Nacional" Café gourmand "El Nacional" avec trois dégustations sucrées	9,00 €