



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, cacahuetes; soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, 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.

Es | En

Para compartir
To share

Anchoas del Cantábrico y de L'Escala con aceite de oliva virgen extra El Nacional	16,75 €
Anchovies from Cantabria and L'Escala with El Nacional's extra virgin olive oil	
Jamón ibérico de bellota Guijuelo cortado a mano	28,50 €
Hand-cut acorn-fed Iberian ham from Guijuelo	
Tartar de atún rojo del Mediterráneo con aguacate, avellanas y aceite de sésamo	27,50 €
Mediterranean bluefin tuna tartare with avocado, hazelnuts and sesame oil	
Carpaccio de lubina con vinagreta de limón y cebolla encurtida	22,75 €
Sea bass carpaccio with lemon vinaigrette and pickled onion	
Buñuelos de bacalao	17,50 €
Cod fritters	
Surtido de croquetas de marisco y de chipirones en su tinta (6 piezas)	18,00 €
Assortment of fish and seafood croquettes and little squid in their ink (6 pieces)	
Calamares a la andaluza mar y montaña	19,75 €
Andalusian-style sea and mountain squid	
Cigalas al ajillo	31,00 €
Dublin Bay prawns with young garlic	
Gambitas rojas de Huelva a la plancha con sal de algas	20,25 €
Grilled red shrimp from Huelva with seaweed salt	
Mejillones a la brasa	18,50 €
Charcoal-grilled mussels	
Pescadito frito	19,50 €
Fried small fish	

Especialidades
Specialities

Dorada a la sal gruesa de Ibiza (para dos personas)	53,00 €
Salt-crusted gilthead bream from Ibiza (for two people)	
Lubina del Mediterráneo al vapor, verduras de temporada y patatas con perfume de lima	27,50 €
Steamed Mediterranean sea bass, seasonal vegetables and lime-scented potatoes	
Vieiras a la plancha con verduras	28,50 €
Grilled scallops with vegetables	
Rodaballo en filete con pócima de Guetaria con guarnición (*)	29,00 €
Turbot fillet with a potion from Guetaria with garnish (*)	
Atún rojo del Mediterráneo con pisto	29,00 €
Mediterranean bluefin tuna with ratatouille	
Pulpo gallego en dos cocciones con patatas y alioli	29,00 €
Twice-cooked Galician octopus with potatoes and aioli	
Calamar a la bruta	29,50 €
Squid “a la bruta” (in its ink)	
Suquet de rape	33,50 €
Angler fish stew	

Guisados de las islas Baleares
Stews from the Balears islands

Caldereta menorquina de bogavante (Precio por persona/mínimo dos personas)	85,00 €
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)	47,50 €
“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)	

Arroces
Rice dishes

Paella de pescado y marisco (Precio por persona/mínimo dos personas)	27,50 €
Fish and seafood paella (Price per person/minimum two people)	
Fideuá con alioli (Precio por persona/mínimo dos personas)	26,00 €
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)	26,50 €
Fish and seafood black rice (Price per person/minimum two people)	

Carne
Meat

Gran hamburguesa de buey 250 g “El Nacional” con guarnición (*)	24,00 €
“El Nacional” large 250 g ox burger with garnish (*)	
Pechuga de pollo de payés rebozado con nuestro pan con guarnición (*)	21,50 €
Farmer's chicken breast battered with our bread and garnish (*)	
Solomillo de ternera con guarnición (*)	32,00 €
Veal sirloin with garnish (*)	

Nuestro panes
Our breads

Pan de doble fermentación	4,50 €
Double fermented bread	
Pan de doble fermentación con tomate, aceite y sal	4,50 €
Double fermented bread with tomato, oil and salt	
Pan de doble fermentación con aceite, sal y hierbas	4,50 €
Double fermented bread with oil, salt and herbs	
Mini baguette sin gluten	4,10 €
Gluten-free baguette	

Entrantes
Starters

Gazpacho andaluz con picadillo de verduras y picatostes de pan	14,75 €
Andalusian-style gazpacho with minced vegetables and bread croutons	
Ensalada xató con ventresca de atún, anchoa de l'Escala y bacalao	18,75 €
Xató salad with tuna belly, anchovie from l'Escala and cod	
Ensalada de tomate de temporada con cebolla tierna y anguila ahumada	18,75 €
Seasonal tomato salad with spring onion and smoked eel	
Ensalada verde de productos de la huerta	15,00 €
Green garden salad	
Carpaccio de calabacín con tomates confitados, olivada y almendras laminadas	14,00 €
Courgette carpaccio with confit tomatoes, tapenade and sliced amonds	
Carpaccio de bacalao con aceitunas negras de Aragón	17,75 €
Cod carpaccio with Aragon black olives	
Sopa de pescado con alioli de azafrán, tostadas y queso rallado	17,75 €
Fish soup with saffron alioli, toasted bread and grated cheese	
Espaguetis con tomate, almejas y gambas	21,50 €
Spaghetti with tomato, clams and prawns	



- (*) **Guarniciones:** verduras salteadas, ensalada de cogollos, patatas fritas, patata al horno.
La 1ª guarnición está incluida, la siguiente tiene un suplemento de 4,50 €
- (*) **Garnishes:** sautéed vegetables, lettuce heart salad, french fries, baked potato.
The 1st garnish is included, additional garnishes have a surcharge of 4,50 € each



Pescado y marisco de la lonja a peso

Fresh fish and seafood from
the fish market by weight

Piezas enteras de pescado de las mejores lonjas del Mediterráneo (*)	85,00 €/kg
Whole pieces from the best Mediterranean fish markets (*)	
Marisco de lonja a peso (Precio según mercado)	
Seafood from the fish market by weight (Price according to market)	

Cáscaras a la brasa
Grilled shellfish

Navajas	12,50 €/100 gr
Razor clams	
Almejas	22,50 €/100 gr
Clams	
Berberechos	12,50 €/100 gr
Cockles	
Cigalas	22,50 €/100 gr
Scampi	
Bogavante	20,00 €/100 gr
Lobster	
Carabineros	27,50 €/100 gr
Scarlet shrimps	

De la barra de ostras
From the oyster bar

Spéciale de Claire Gillardeau nº 2	6,50 € pieza/each
Spéciale de Claire Gillardeau nº 2	
Ostra plana de las rías gallegas	6,90 € pieza/each
Flat oyster from the Galician estuaries	
Ostras del ostrero: degustación de nuestras variedades	28,00 € 6 piezas/6 pieces
Oysters from the “écailler”: tasting of our varieties	
Surtido Premium (Ideal para dos personas): 6 ostras de Bouzigues nº 2, langostinos con salsa tártara, cangrejo real y tartar de atún rojo del Mediterráneo	87,00 €
Premium assortment (Ideal for two people): 6 oysters from Bouzigues nº 2, king prawns with tartar sauce, king crab and Mediterranean bluefin tuna tartare	

Postres
Desserts

Fondant de chocolate	9,25 €
Chocolate fondant	
Flan de huevo casero familiar (Para dos personas)	15,50 €
Home-made egg crème caramel (For two people)	
Cardenal con nata y fresas	9,75 €
Cardinal with whipped cream and strawberries	
Bizcocho Larpeira con crema catalana quemada	9,75 €
Larpeira - typical sponge cake from Galicia - with crème brûlée	
Torrija con ganache de chocolate	9,75 €
French toast with chocolate ganache	
Tarta de queso vasca con crema de membrillo	9,75 €
Basque cheesecake with quince cream	
Sorbete de lima y apio	7,50 €
Lime and celery sorbet	
Piña asada con canela y miel	8,50 €
Cinnamon honey roasted pineapple	
Café goloso con tres degustaciones dulces “El Nacional”	14,50 €
Sweet coffee with three sweet “El Nacional” tastings	