



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 INCLÓS. 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

Pa de doble fermentació	4,10 €
Pain de double fermentation	
Pa de doble fermentació amb tomàquet, oli i sal	4,10 €
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	4,10 €
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	

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	27,00 €
Jambon Ibérique de gland Guijuelo coupé au couteau	
Tàrtar de tonyina del Mediterrani amb avocat, avellanes i oli de sèsam	27,00 €
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	22,00 €
Carpaccio de bar à la vinaigrette au citron et oignon mariné	
Bunyols de bacallà	16,50 €
Beignets de morue	
Assortiment de croquetes de marisc i de calamarsos amb la seva tinta (6 peces)	16,50 €
Assortiment de croquettes de fruits de mer et encornets à l'encre (6 pièces)	
Calamars a l'andalusa mar i montanya	18,75 €
Calmars à l'andalous mer et montagne	
Gambetes vermelles de Huelva a la planxa amb sal d'algues	18,75 €
Petites crevettes rouges de Huelva grillées au sel d'algues	
Gambetes vermelles de Huelva fregides	18,75 €
Petites crevettes rouges de Huelva frites	
Musclos a la brasa	17,75 €
Moules grillées aux feux de braise	
Cloïsses fines del Carril i navalles gallegues	21,50 €
Palourdes de Carril et couteaux de mer galiciennes	
Peixet fregit	18,75 €
Petits poissons frits	

Entrants | Nos Entrées

Gàspatxo andalús amb picada de verdures i pa sec	12,50 €
Gaspacho andalou avec des légumes émincés et du pain sec	
Carpaccio de carbassó amb tomàquets confitades, olivada i ametlles laminades	13,00 €
Carpaccio de courgettes aux petites tomates confites, tapenade et amandes laminées	
Amanida de tomàquet de temporada, ceba tendre i anguila fumada	17,75 €
Salade de tomates de saison avec de l'oignon tendre et anguille fumée	
Amanida de fonoll, tomàquet de temporada i recuit d'Ullastrell	14,25 €
Salade de fenouil, tomate de saison et fromage frais de Ullastrell	
Amanida verda de productes de l'hort	13,00 €
Salade verte suivant les produits de saison	
Sopa de peix amb allioli de safrà, torrades i formatge ratllat	16,75 €
Soupe de poisson, aioli au safran, toast et fromage râpé	
Espaguetis amb tomàquet natural, cloïsses, gambes, tàperes, olives d'Aragó, bitxo i anxoves	18,75 €
Spaghetti aux tomates naturelles, palourdes, crevettes, câpres, olives aragonaises, piment et anchois	

Especialitats | Spécialités

Orada a la sal grossa d'Eivissa (Per a dues persones)	51,00 €
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	26,00 €
Bar de Méditerranée à la vapeur, légumes de saison et pommes de terre parfumées au citron vert	
Vieires a la planxa amb verdures	22,50 €
Coquilles Saint-Jacques grillées aux petits légumes	
Filet de turbot amb poció de Guetaria amb guarnició (*)	27,50 €
Filet de turbot et potion de Guetaria avec garniture (*)	
Corball salvatge a la donostiarra amb guarnició (*)	26,50 €
Corbine sauvage comme à San Sébastian avec garniture (*)	
Tonyina vermella del Mediterrani amb samfaina	27,50 €
Thon rouge de la Méditerranée à la ratatouille	
Pop galleg en dues coccions amb patates i allioli	27,50 €
Pieuvre de Galice en deux cuissons aux pommes de terre grenaille et à l'ail	
Cigronets amb gambot	30,00 €
Pois chiches aux gambon écarlate	
Suquet de rap	28,50 €
Ragoût de lotte de mer	

Carn | Viande

Gran hamburguesa de bou 250 g "El Nacional" amb guarnició (*)	22,00 €
Hamburger de bœuf 250 g "El Nacional" avec garniture (*)	
Pit de pollastre de pagès arrebossat amb el nostre pa amb guarnició (*)	19,75 €
Blanc de poulet fermier pané avec notre pain et garniture (*)	
Filet de vedella amb guarnició (*)	30,50 €
Filet de veau avec garniture (*)	

Arrossos | Riz

Paella de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	26,75 €
Paella au poisson et aux fruits de mer (Prix par personne/deux personnes minimum)	
Fideuada amb allioli (Preu per persona/mínim dues persones)	25,00 €
Fideuada - Paella aux nouilles à l'ail	
Arròs negre de peix i marisc (Preu per persona/mínim dues persones)	25,75 €
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)	65,00 €
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)	45,00 €
"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)	

Peix de la llotja a pes

Les poissons du marché au poids

Peces senceres de les millors llotges del Mediterrani (€/kg)	80,00 €
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

Asturiana	4,75 € peça/pièce
Huître asturienne	
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2	6,35 € peça/pièce
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2	
Ostra plana de les ries gallegues	6,25 € peça/pièce
Huître plate des estuaires galiciennes	
Kys de Bretanya n° 3	4,75 € peça/pièce
Kys de Bretagne n° 3	

OSTRES DEL MEDITERRANI | NOS HUITRES DE LA MÉDITERRANÉE

Ostra especial de Bouzigues n° 2	4,25 € peça/pièce
Huître spéciale de Bouzigues n° 2	
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	95,00 €
Assortiment Premium (Idéal pour deux personnes) : 6 huîtres Bouzigues n° 2, 6 palourdes fines de Galice, crabe royal et tartare de thon rouge méditerranéen	

Postres | Desserts

Got de xocolata amb gelat de vainilla	8,00 €
Verre de chocolat avec glace à la vanille	
Fondant de xocolata	8,00 €
Fondant au chocolat	
Flam d'ou casolà familiar (Mínim dues persones)	14,25 €
Crème caramel aux œufs faite maison (Pour partager à deux)	
Cardenal amb nata i maduixes	9,50 €
Cardinal à la crème chantilly et aux fraises	
Pa de pessic Larpeira - típic de Galícia - amb crema catalana cremada	9,50 €
Gâteau Larpeira typique de Galice et crème catalane caramélisée	
Pa amb xocolata, oli verge d'oliva i sal marina	8,00 €
Pain chocolat, huile d'olive vierge et grain de sel de mer	
Sorbet de llima i api	7,00 €
Sorbet au céleri et citron vert	
Pinya rostida amb canyella i mel	8,00 €
Ananas rôti à la cannelle et au miel	
Cafè llaminer amb tres degustacions dolces "El Nacional"	12,00 €
Café gourmand "El Nacional" avec trois dégustations sucrées	