



## CRUSTÁCEOS Y BIVALVOS SEAFOOD

---

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Ostra Soletes</b> <i>(la mejor ostra de España)</i><br>Oyster Soletes <i>(the best oyster in Spain)</i>   | 5,90 €/unidad   |
| <b>Mejillón de verano</b><br>Mussels   | 15,50 €         |
| <b>Gamba blanca de Huelva</b><br>White prawn from Huelva   | 16,00 €/100gr   |
| <b>Gamba roja mediterránea</b><br>Mediterranean red shrimp   | 16,00 €/100gr   |
| <b>Cigala de Huelva</b><br>Crayfish from Huelva  | 16,00 €/100gr   |
| <b>Carabinero del estrecho</b><br>Scarlet shrimp   | 18,00 €/100gr   |
| <b>Cigala Monster</b><br>Crayfish Monster  | 20,00 €/100gr   |
| <b>Langostino biosostenible</b><br>Bio shrimp  | 21,50 €         |
| <b>Zamburiñas</b><br>Scallops  | 24,00 €         |
| <b>Berberechos jumbo</b><br>Jumbo cockles  | 25,50 €         |
| <b>Lata de caviar Baerii / Oscetra al estilo más royal</b><br><i>(Huevo de corral, patatas chips, crema agria y pan tostado) Mínimo 2 personas</i><br>Can of Baerii / Oscetra caviar in the most royal style<br><i>(Free-range egg, potato chips, sour cream and toasted bread) Minimum 2 people</i> | 26,00 €/persona |





## VERDURAS Y HORTALIZAS GREENGROCERY

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Salmorejo cordobés, camarón del norte, polvo de jamón y huevo de corral</b><br>Cordovan salmorejo, northern shrimp, powdered ham and free-range egg | 16,50 € |
| <b>Verduras asadas con ali-oli quemado de miel y mostaza</b><br>Roasted vegetables with burnt honey mustard ali-oli                                    | 17,50 € |
| <b>Flores de alcachofa con huevo de codorniz y caviar</b><br>Artichoke flowers with quail egg and caviar   | 18,50 € |

## CLÁSICOS LA LONJA LA LONJA CLASSICS

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Carabineros hechos croqueta</b><br>Scarlet shrimp made croquettes  | 15,50 € |
| <b>Rigatoni de sémola de trigo frutos del mar y salsita de centolla</b><br>Rigatoni with wheat semolina, seafood and spider crab sauce                          | 19,50 € |
| <b>Chipirones ochenteros (<i>en su tinta con arroz</i>) pan, tomate y ali-oli</b><br>Baby squid ( <i>in its ink with rice</i> ) bread, tomato and ali-oli sauce | 19,50 € |
| <b>Pulpo rustido a la brasa con papa canaria y mantequilla de caviar</b><br>Grilled octopus with Canarian potato and caviar butter                              | 23,50 € |
| <b>Salpicón primaveral de centolla y camaroncitos del norte</b><br>Spring salad of king crab and northern shrimp  | 29,50 € |
| <b>Carpaccio de beluga al pil-pil y brioche casero</b><br>Beluga carpaccio with pil-pil sauce and homemade brioche  | 32,50 € |



**CAVIAR**  
CAVIAR

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Caviar SCHRENCKI – lata 30gr</b><br>Caviar SCHRENCKI – can 30gr | 48,00 € |
| <b>Caviar BAERII – lata 30gr</b><br>Caviar BAERII – can 30gr       | 52,00 € |

**PESCADERÍA**  
FISH MARKET

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Lasaña de centolla</b><br>Crab lasagna   | 24,50 € |
| <b>Merluza de pincho nacional al pil-pil verde</b><br>National skewered hake in green pil-pil             | 25,50 € |
| <b>Rape negro risolado y su consomé</b><br>Risulated black monkfish and its consommé                      | 29,50 € |
| <b>Rodaballo salvaje en su jugo y setas temporeras</b><br>Wild turbot in its juice and seasonal mushrooms | 29,50 € |

Pregunta a nuestro equipo por los pescados del día

Ask our team about the fish of the day

**CARNICERÍA**  
MEAT MARKET

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Solomillo y cremita de queso La Peral</b><br>Sirloin steak and La Peral cheese cream | 29,50 € |
| <b>El steak tartar de tus sueños</b><br>The steak tartare of your dreams                | 32,50 € |
| <b>Chuletón vaca</b><br>Beef steak  | 90 €/kg |



PASTELERÍA  
PASTRY SHOP

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Crème brûlée</b><br>Crème brûlée  | 9,50 €  |
| <b>La mejor tarta de queso del mundo</b><br>The best cheesecake in the world                                     | 11,50 € |
| <b>Tarta "Tatín" y helado de vainilla salvaje</b><br>"Tatin" apple cake & wild vanilla ice cream                 | 12,50 € |
| <b>Aúpa Pantxineta</b><br>Traditional custard cream puff pastry  | 12,50 € |
| <b>Vicio de chocolate con avellanas y palomitas crujientes</b><br>Chocolate vice, hazelnuts and crunchy pop corn | 12,50 € |

Pregunta a nuestro equipo por nuestro postre sugerencia  
Ask our team about the daily desserts

