
































De la huerta

- Ensalada mediterránea**   14,00 €
Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, aceitunas, pepino, manzana y atún en escabeche
Mediterranean salad: lettuce, tomato, onion, olives, cucumber, apple and tuna in pickled sauce
Salade méditerranéenne: laitue, tomate, oignon, olives, concombre, pomme et thon dans une sauce au vinaigre
Mediterraner Salat: Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Oliven, Gurke, Apfel und Thunfisch in eingelegter Sauce
- Ensalada César**     14,50 €
Mezclum de lechugas, pollo crujiente, tomate cherry, queso parmesano, furikake y anchoas
Caesar salad: crispy chicken lettuce, cherry tomato, parmesan cheese, furikake and anchovies
Salade César: laitue croustillante au poulet, tomates cerises, parmesan, furikake et anchois
Caesar-Salat: Knuspriger Hähnchensalat, Kirschtomaten, Parmesan, Furikake und Sardellen
- Ensalada de tomates variados**  14,00 €
Mar azul, rosa de la reina, raff verde, cherry de colores, rabanitos, yuzu y cebolla sangre de toro
Assorted tomato salad: blue sea, queen's rose, green raff, coloured cherry, radish, yuzu and bull's blood onion
Salade de tomates assorties: bleu de mer, rose de la reine, raff vert, colorée cherry, radis, yuzu et oignon sang de taureau
Gemischter Tomatensalat: Blaues Meer, Königinnenrose, Raff Grün BunteKirsche, Rettich, Yuzu und Stierblutzwiebel
- Ensalada de burrata sobre cristal de salmorejo**   14,50 €
Tapenade de aceituna negra, micromezclum y tomate seco
Burrata salad on salmorejo glass with black olive tapenade, micromezclum and sundries tomatoes
Salade de burrata sur verre salmorejo avec tapenade d'olives noires, micromezclum et tomates séchées au soleil
Burrata-Salat auf Salmorejo_Glas mit schwarzer Oliventapenade, Micromezclum und sonnengetrockneten Tomaten
- Gofre de boniato con migas de bacalao y espenocat**    14,90 €
Sweet potato waffle with codfish crumbs and espenocat
Gaufre de patate douce aux miettes de morue et à l'éspenocat
Süßkartoffelwaffel mit Kabeljaukrümeln und Espenocat
- Parrillada de verduras de temporada** 15,50 €
Grilled seasonal vegetables
Legumes de saison grillés
Gegrilltes Gemüse der Saison
- Alcachofa y puerro confitado con huevo poché y salsa romesco**    17,50 €
Artichoke and leek confit with poached egg with egg and romesco sauce
Artichauts et poireaux confits avec oeuf poché et sauce romesco
Artischocken-Lauch-Confit mit pochiertem Ei und Romesco-Sauce


Entrantes

Jamón ibérico (100 g)  	24,50 €
<i>Iberian ham (100g)</i> <i>Jambon ibérique (100g)</i> <i>Iberischer Schinken (100g)</i>	
Queso Manchego (150 g)   	14,50 €
<i>Manchego cheese (150g)</i> <i>Fromage Manchego (150g)</i> <i>Manchego-Käse (150g)</i>	
Jamón ibérico (50g) y Queso Manchego (75g)   	21,00 €
<i>Iberian ham (50g) and Manchego cheese (75g)</i> <i>Jambon ibérique (50g) et fromage Manchego (75g)</i> <i>Iberischer Schinken (50g) und Manchego-Käse (75g)</i>	
Ensaladilla del Mar       	14,90 €
<i>Sea salad</i> <i>Salade de mer</i> <i>Meeressalat</i>	
Croquetas caseras de gambas (6 unidades)    	12,50 €
<i>Homemade prawn croquettes</i> <i>Croquettes de crevettes maison</i> <i>Hausgemachte garnelenkroketten</i>	
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)   	12,00 €
<i>Homemade croquettes of iberian ham</i> <i>Croquettes de jambon ibérique maison</i> <i>Hausegemachte Krokette mit iberischem Schinken</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico  	13,90 €
<i>Potatoes with fried eggs and iberian ham</i> <i>Pommes de terre aux oeufs au plat et jambon ibérique</i> <i>Kartoffeln mit Spiegeleiern und iberischem Schinken</i>	
Piparra frita 	14,50 €
<i>Fried piparra</i> <i>Piparra frit</i> <i>Gebratene Piparra</i>	
Berenjenas a la parrilla sobre lecho de salmorejo y miel de caña 	12,00 €
<i>Grilled eggplants on a bed of salmorejo and cane honey</i> <i>Aubergines grillées sur lit de salmorejo et miel de canne</i> <i>Gegrillte auberginen auf einem bett aus salmorejo und zuckerrohrsirup</i>	
Brioche de calamares     	11,50 €
<i>Micromezclum, mayonesa de cítricos, mayonesa de ajo negro y xnipec</i> <i>Squid Brioche with citrus and black garlic mayonnaise and xnipec</i>	

Brioche de calamars avec mayonnaise aux agrumes et à l'ail noir et xnipec
Tintenfisch-Brioche mit Zitrusfrucht- und schwarzer Knoblauchmayonnaise und Xnipec

Gamba roja a la parrilla (12 unidades)  29,90 €
Gamba roja a la parrilla (6 unidades)  15,50 €

Grilled red shrimp
Crevettes rouges grillées
Gegrillte rote Garnelen

Gambas de cristal    20,90 €

Crystal shrimps
Crevettes cristallines
Kristall-Garnelen

Pescaito frito      21,90 €

Mandíbula de rape, boquerón, calamar, cazón, chanquete pez de plata
Fried fish, shark's jaw, anchovy, squid, dogfish and whitebait
Poisson frit, mâchoire de requin, anchois, calmar, chien de mer et appât blanc
Gebratener Fisch, Haifischkiewer, Sardellen, Tintenfisch, Dornhai und Silberfischchen

Pulpo a la parrilla sobre crema fina de patata   20,90 €

Grilled octopus with fine potato cream
Poulpe grillé à la jine crème de pomme de terre
Gegrillter Oktopus mit feiner Kartoffelcreme

Sepia a la parrilla con su picaeta   15,50 €

Grilled cuttlefish with garlic and parsley sauce
Seiche hachée grillée avec sauce à l'ail et au persil
Gegrillte Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie

Escombros   12,50 €

Debris
Debris
Trümer











Mejillones al vapor   12,90 €

Steamed mussels
Moules vapeur
Gedämpfte Muscheln

Tellinas con su picaeta  14,00 €

Tellinas with garlic and parsley sauce
Tellins avec sauce à l'ail et au persil
Tellinas mit Knoblauch und Petersilie

Pescados

- Tataki de atún rojo**    19,00 €
Con salsa de anguila, sésamo dorado y negro, micromezclum, calabacín y wakame
Bluefin tuna tataki wiht eel sauce, golden and black sesame, courgette and wakame
Tataki de thon rouge à la sauce d'anguille, sésame doré et noir, courgette et wakame
Roter Thunfish Tataki mit Aalsauce, goldem und schwarzem Sesam, Zucchini und Wakame
- Lomo de bacalao confitado con pisto**    21,90 €
Cod loin confit with ratatouille
Confit de cabillaud à la ratatouille
Kabeljau-lendenconfit mit ratatouille
- Merluza a la parrilla sobre cuscus negro y muselina de guisantes al vodka**   20,90 €
Grilled hake on black couscous and pea mousseline with vodka
Merlu grillé sur couscous noir et mousseline de petits pois à la vodka
Gegrillter seehecht auf schwarzem Couscous und Wodka-Erbsenmusseline
- Fish & Chips**    18,90 €
Tacos de bacalao y patatas fritas acompañados de guisantes y salsa tártara
Fish & Chips, cod tacos and fries with tartar sauce and peas on the side
Fish & Chips, tacos et frites de morue accopagnés de petits pois et sauce tartare
Fish & Chips, kabeljau-tacos und chips, begleitet von erbsen und Remoulade
- Rape a la parrilla con su picaeta**   19,50 €
Con micromezclum y patata panadera
Grilled monfish with garlic and parsley sauce, micromezclum and baked potatoes
Lotte grillée avec sauce à l'ail et au persil, micromezclum et pommes de terre au four
Gegrillter Seeteufel mit Knoblauch und Petersilie, Micromezclum und gebackenen Kartoffeln
- Preguntar por las SUGERENCIAS DE PESCADO FRESCO DE LA LONJA**
Ask for suggestions for fresh fish from the market
Demander des suggestions de poisson frais du marché
Fragen sie nach vorschlägen für frischen fisch vom markt

Carnes

- Pechuga de Pollo a la parrilla macerada en achiote**   14,90 €
Con arroz jazmín, micromezclum, xnipec, cebolleta china y wakame
Grilled chicken breast marinated in achiote with jasmine rice, xnipec, Chinese chives and wakame
Blanc de poulet grillé mariné à l'achiote avec riz au jasmin, xnipec, ciboulette chinoise et wakame
Gerillte Hähnchenbrust mariniert in Achiote mit Jasminreis, Xnipec, chinesischem Schnittlauch und Wakame
- Costillar ibérico confitado**   22,90 €
(cocinado 15 h a baja temperatura) salsa teriyaky y patatas fritas
Iberianpork ribs confit with teriyaky sauce and fries
Côtes de porc ibérique confites avec sauce teriyaky et frites
Konfitierte ibersche Schweinerppchen mit Teriyaky-Sauce und Pommes frites
- Solomillo de ternera, vaca madurada (280 g)**   26,00 €
Con patatas fritas, pimientos de Padrón y tomate cherry

Sirlon steak, with fries , padron peppers and cherry tomato
Steak de surlonge, avec frites, poivrons padron et tomate cerise
Rinderfilet, mit Pommes, Padron-Paprika und Kirschtomate

Entrecot de de ternera, vaca madurada (280g)



24,95 €

Con pimientos de padrón, patatas fritas y salsa chimichurri
Beef entrecote with peppers, chips and chimichurri sauce
Entrecôte de boeuf avec poivrons, frites et sauce chimichurri
Entrecôte vom Rind Paprika, Pommes frites und Chimichurri-Sauce

Arroces

(Precios por persona. Mínimo 2 personas)

Paella valenciana

15,50 €

Con pollo , conejo y verduras
With chicken, rabbit and vegetables
Avec poulet, lapin et légumes
Mit Huhn, Kaninchen und Gemüse

Paella mixta   

19,90 €

Con pollo, conejo, costillas, cigalas, gambón, mejillones y judias verdes
With chicken, rabbit, ribs, prawns, mussels and beans
Avec poulet, lapin, côtes levées, crevettes, moules et haricots
Mit Huhn, Kaninchen, Rippen, Garnelen, Muscheln und Bohnen

Paella de verduras

14,50 €

Con verduras
With vegetables
Avec des légumes
Mit Gemüse

Paella de marisco   

17,50 €

Frutos del mar, cigala, gamba y mejillón
Seafood, scampi, prawns and mussels
Fruits de mer, langoustines, crevettes et moules
Meeresfrüchte, Kaisergranat, Garnelen und Muscheln

Paella con gambas, sepia y cangrejo azul



19,50 €

Paella with shrimp, cuttlefish
Paella aux crevettes, seiche et crabe blue
Paella mit Garnelen, Tintenfisch und blauen Krabben

Arroz señoret de pescado   

15,50 €

Calamar y colas de gamba
Squid and shrimp tails
Calmar et queues de crevettes
Tintenfisch und Garnelenschwänze

Arroz negro   

16,90 €

Frutos del mar, colas de gamba y tinta de calamar
Seafood, shrimp tails and squid ink
Fruits de mer , queues de crevettes et encre de seiche
Meeresfrüchte, Garnelenschwänze und Tintenfischtinte

Arroz de bacalao, pulpo y coliflor   18,50 €


Cod, octopus and cauliflower rice
Moure, poulpe et riz au choufleur
Kabeljau, oktopus und blumenkohlreis

Arroz meloso de gamba y sepia    16,00 €

Shrimp and cuttlefish rice
Riz gluant aux crevettes et seiches
Klebriger Garnelen-und Tintenfischreis

Caldereta especial de Bogavante azul nacional    36,00 €

Special national blue lobster stew
Ragoût spécial de homard blue national
Spezieller nationaler Eintopf mit blauem Hummer

Caldereta de Bogavante    30,00 €

Lobster stew
Ragoût de homard
Hummereintopf



Fideuá    14,90 €

Con fideo fino y marisco
With thin noodles and seafood
Avec nouilles fines et fruits de mer
Mit dünnen Nudeln und Meeresfrüchten


Fideuá de rabo de toro y boletus    22,00 €

With thin noodles, oxtail and boletus
Avec nouilles fines, queue de boeuf et cèpes
Mit dünnen Nudeln, Ochschwanz und Steinpilzen














Pasta, Pizzas y Hamburguesas

- Raviolis cremosos rellenos de gambas y vieiras**       14,50 €
Creamy ravioli stuffed with prawns and scallops
Raviolis crémeux farcis aux crevettes et pétoncles
Cremige Ravioli mit Garnelen und Jakobsmuscheln
- Arroz Malayo**      14,90 €
Con pollo, verduras, anacardos y salsa tamarindo
Malay rice with chicken, vegetables, cashew nuts and tamarind sauce
Riz malais avec poulet, légumes, noix de cajou et sauce au tamarin
Malaiischer Reis mit Huhn, Gemüse, Cashewnüssen und Tamarindensauce
- Pizza Llum**   17,50 €
Base de tomate y mozzarella fior di latte, tomate fresco, burratina, rucula y jamón ibérico
With tomato base, mozzarella fior di latte, fresh tomato, burratina, arugula and iberian ham
Avec base de tomate, mozzarella fior di latte, tomate fraîche, burratina, roquette et jambon ibérique
Mit tomatenbasis, Mozzarella fior di latte, frischen Tomaten, burratina, rucola und iberischem Schinken
- Pizza de verduras**   14,90 €
Base de tomate y mozzarella fior di latte, calabacín, berenjena y cebolla
Tomato and fior di latte mozzarella base, zucchini, eggplant and onion
Base mozzarella tomate et fior di latte, courgettes, aubergines et oignons
- Pizza de rabo de toro**     16,00 €
Tomate, mozzarella fior di latte, rabo de toro desmigado y rúcula
Oxtail pizza with tomato, mozzarella fior di latte and arugula
Pizza à la queue de boeuf avec tomate, mozzarella fior di latte et argula
Ochsenchwanzpizza mit Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und rakete
- Hamburguesa Llum con salsa especial de la casa**      15,90 €
Pan Martins, tomate, bacon crujiente, queso cheddar, mayonesa, mostaza, pepinillo y cebolla
Llum burger with special house sauce. Martins bread, crispy bacon, cheddar cheese, mayonnaise, mustard, pickle and onion
Burger Llum avec sauce maison spéciale. Pain Martins, tomate, bacon croustillant fromage cheddar, mayonnaise, moutarde, cornichon et oignon
Llum-Burger mit spezieller haussauce. Pan Martins, tomate, knuspriger speck, cheddar käse, mayonnaise, senf gurke und zwiebel
- Hamburguesa vegetariana**     13,90 €
Con salsa brava y verduras de temporada
Veggie burger with brava sauce and seasonal vegetables
Veggie burger avec sauce brava et légumes de saison
Veggie-Burger mit Brava-Sauce und Gemüse der Saison
- Hamburguesa de salmón**       14,90 €
Con salsa tártara y nueces
Salmon burger with tartar sauce and walnuts
Burger de saumon avec sauce tartare et noix
Lachsburger mit Sauce Tartar und Walnüssen


Otros


Pan 	1,30 €
<i>Bread</i> <i>Pain</i> <i>Brot</i>	
Pan sin gluten	3,10 €
<i>Glute-free bread</i> <i>Pains sans gluten</i> <i>Glutenfreies Brot</i>	
Alioli  	1,70 €
<i>Aioli</i> <i>Huile d'ail</i> <i>Knoblauchöl</i>	
Tomate	1,50 €
<i>Tomato</i> <i>Tomate</i> <i>Tomate</i>	

Postres

Tarta casera de queso   	7,00 €
<i>Homemade cheese cake</i> <i>Gâteau au fromage fait maison</i> <i>Hausgemachter Käsekuchen</i>	
Tarta casera fina de manzana   	7,00 €
<i>Con helado de canela</i> <i>Apple pie with cinnamon ice cream</i> <i>Tarte aux pommes avec glace à la cannelle</i> <i>Apfelkuchen mit Zimteis</i>	
Tarta casera de chocolate con cristal de azúcar  	7,50 €
<i>Homemade chocolate cake with sugar crystal</i> <i>Gâteau au chocolat maison avec cristal de sucre</i> <i>Hausgemachtes Schokoladenkuchen mit Zuckerkristall</i>	
Coulant casero de chocolate blanco y pistacho  	7,50 €
<i>Homemade white chocolate and pistachio coulant</i> <i>Coulant Chocolat blanc et pistache maison</i> <i>Hausgemachtes Coulant aus Weißer Schokolade und Pistazien</i>	
Brownie casero con helado de vainilla    	7,00 €
<i>Homemade brownie with vanilla ice cream</i> <i>Brownie maison avec glace vanille</i> <i>Hausegemachter Brownie mit Vanilleeis</i>	
Sorbete de cítricos con cava 	7,50 €


Citrus sorbet with cava
Sorbet aux agrumes au cava
Zitrussorbet mit Cava

Helados artesanales variados // chocolate vainilla fresa (2 bolas)  6,00 €
Artisan ice cream // chocolate, vanilla and strawberry (two scoops)
Glace artisanale chocolat vanille et fraise (deux boules)
Handwerklich hergestelltes Vanille-und Erdbeer-Schokoladen-Eis (zwei Kugeln)

Helado de caramelo salado, canela, Kinder bueno o turrón (2 bolas)  7,00 €
Salted caramel ice cream, cinnamon, kinder bueno or Nougat ice cream (two scoops)
Glace caramel salé, cannelle, kinder bueno au nougat (deux boules)
Gesalzenes Karamelleis, Zimt, Kinder Bueno order Nougat-Eiscreme (zwei Kugeln)

Ensalada de frutas de temporada 6,90 €
Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison
Obstsalat der Saison

Menú infantil

Fingers de pollo crujientes    10,00 €
con salsa de mostaza y miel con semillas de sésamo
Crispy chicken strips with honey mustard sauce
Lânières de poulet croustillantes sauce miel et moutarde
Knusprige Hähnchenstreifen mit Honig-Senf Sauce

Huevos fritos con arroz y tomate  10,50 €
Fried eggs with rice and tomatoes
Oeufs au plat avec du riz et des tomates
Spiegeleier mit Reis und Tomaten

Spaguetis a la boloñesa     11,00 €
Spaghetti bolognese
Spaghetti bolognaise
Spaghetti bolognese

Escalope de pechuga de pollo   11,50 €
Chicken breast schnitzel
Escalope de poitrine de poulet
Hähnchenbrustschnitzel

Pizza Margarita   11,00 €
Base de tomate y mozzarella fior di latte
With tomato base and mozzarella fior di latte
Avec base de tomate et mozzarella fior di latte
Mit tomatenbasis und Mozzarella fior di latte

Pizza Prosciutto   12,50 €
Base de tomate con mozzarella fior di latte y jamón york
With tomato base and mozzarella fior di latte and york ham

*Avec base de tomate et mozzarella fior di latte et jambon
Mit tomatenbasis und Mozzarella fior di latte und Schinken*

Patatas fritas 

French fries

Frites

Pommes frites

6,00 €