



СЕЗОННЫЕ БЛЮДА - PLATOS DE TEMPORADA

Суп из дыни с шариком мороженого из хамона Sopa de melón con helado de jamón ibérico	13.90	Клубничный гаспачо Gazpacho de fresa	10.50
Свежайшая местная рыба Pescado de lonja	27.90	Каннелони из морепродуктов Canelones del mar	13.64
Стейк-тартар Steak tartare	26.50	Испанский рис с кроликом и улитками Arroz de conejo con caracoles	19.70
Кролик с соусом из улиток Conejo con caracoles	27.39	Артишоки с хамоном Alcachofas con jamón	15.05

Наши классические блюда

NUESTROS CLÁSICOS

Улитки по нашему традиционному рецепту
Caracoles especiales

Мясные каннелони с трюфельным соусом бешамель
Canelones de carne con bechamel trufada

Курица на гриле по традиционному каталанскому рецепту
Pollo a l'ast

Треска "по-Эмпордански"
Bacalao a la ampurdanesa

Знаменитая паэлья от "Los Caracoles"
Paella "Los Caracoles"

Наши лучшие блюда

PLATOS ESTRELLA

Суп «Буайбес» (с 1925 года в нашем меню)
Sopa boullabesa

Крокеты из курицы и хамона
Croquetas de pollo y jamón

Макароны «Кардинал»
Macarrones cardenal

Паэлья с треской и овощами
Paella de bacalao con verduras

ГАРНИРЫ И СОУСЫ - SUPLEMENTOS

Овощи слегка обжаренные Guarnición de verduras salteadas	2.90	Соус из перца Salsa pimienta	2.00
Картофель-фри Guarnición de patatas fritas	2.25	Соус "Café de Paris" Salsa "Café de Paris"	2.00
Белый рис Guarnición de arroz blanco	2.25	Чесночный соус "Алиоли" All i oli	2.80
Картофель запеченный Guarnición de patatas asadas	2.90		

ВИНО И КАВА (БОКАЛ) - WINES AND CAVA BY THE GLASS

Вино белое Vino blanco	5.39	Красное вино класса «резерва» Vino tinto reserva	8.75
Вино розовое Vino rosado	5.39	Кава (игристое вино) Cava	4.68
Красное вино класса «крианса» Vino tinto crianza	5.39	Sangria	5.39

* В СЛУЧАЕ ПИЩЕВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ИЛИ АЛЛЕРГИИ, ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ К ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНА.
НДС 10% ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Зеленый салат Ensalada de la huerta	10.89	Анчоусы "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	13.86
Салат из брюшка тунца Ensalada de ventresca de bonito	14.74	Каталанский салат из соленой трески и овощей Esqueixada de bacalao	14.19
Салат с сыром бурата Ensalada de burrata	14.00	Гаспачо Gazpacho	9.79
Хамон иберико Jamón ibérico de bellota	23.90	Запеченные овощи в холодном виде Escalivada	11.99

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крокеты из курицы и хамона Croquetas de pollo y jamón	9.79	Улитки по особенному рецепту Caracoles especiales	12.65
Моллюски с артишоками Almejas con corazones de alcachofas	19.90	Зеленые поджаренные перчики «Падрон» Pimientos del padrón	10.56
Креветочки с чесночком Gambas al ajillo	15.18	Мидии приготовленные на пару Mejillones al vapor o marinera	12.65
Яйца приготовленные по испанскому рецепту с трюфелями Huevos estrellados con trufa	13.09	Кальмары в кляре по-римски Calamares a la romana	14.08
Пончики из Трески Buñuelos de bacalao	10.99	Нежный лук в кляре Cebolletas en tempura	11.05

СУПЫ, ОВОЩИ И ПАСТА

Рыбный суп по специальному рецепту от "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	10.89	Вегетарианские каннелони Canelones de verduras	11.55
Суп «Буайбес» (с 1925 года в нашем меню) Sopa boullabesa (En la carta desde 1925)	23.90	Мясные каннелони с трюфельным соусом бешамель Canelones de carne con bechamel trufada	12.71
Овощи на гриле Verduras salteadas	11.44	Макароны «Кардинал» Macarrones cardenal	12.54

НАША ТРАДИЦИОННАЯ ПАЭЛЬЯ

Паэлья по специальному рецепту "Los Caracoles" Paella especial "Los Caracoles"	19.69	«Смешанная паэлья» с очищенными морепродуктами) Paella parellada mixta	19.69
Паэлья с треской и овощами Paella de bacalao y verduras	17.99	Паэлья с омаром Paella de bogavante	30.69

* В СЛУЧАЕ ПИЩЕВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ИЛИ АЛЛЕРГИИ, ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ К ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНА. НДС 10% ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ.



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Треска а ла Льяуна Lomo de bacalao a la llauna	23.32	Ассорти из морепродуктов тушеное в стиле "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"	28.90
Треска «по-Эмпордански» Lomo de bacalao a la ampurdanesa	24.44	Филе лосося приготовленное на гриле Suprema de salmón plancha	19.85
Треска под чесночным муссом Lomo de bacalao a la muselina de all i oli	24.44	Ассорти из морепродуктов Mariscada	42.50
Каракатицы «с пляжа прямо на гриль» Chipirones de playa a la plancha	15.62	Особенное ассорти с Омаром (мин. на двоих) Mariscada especial con bogavante (min 2 pax)	141.72
Медальоны из морского черта с чесночком Medallones de rape al "all cremat"	26.84	Ассорти из рыбы на гриле Parrillada de pescado	32.50
Хек в стиле «Доностия» Tronco de merluza estilo "Donosti"	26.84	Королевские креветки на гриле Langostinos a la plancha	26.90
Филе хека в духовке с традиционным картофелем Suprema de merluza al horno con sus patatitas	19.85	Лангуст на гриле (3 шт.) Cigalas plancha (3 piezas)	42.13
Камбала «по-домашнему» (300 гр) Lenguado al gusto	27.50		

НАШИ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Курица на гриле по традиционному каталанскому рецепту ½ pollo a l'ast	18.15	Бычий хвост без костей с картофелем «Парментье» Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	18.59
Курочка с чесночком Pollo al ajillo	19.05	Запеченный козленок в собственном соку (450 гр.) Cabrito al horno en su jugo	32.45
Антрекот на гриле (300 гр.) Entrecot a la plancha	23.32	Жареный поросенок по-сеговски Cochinillo de Segovia asado	42.95
Филе с соусом из 5 перцев или с соусом "Café de Paris"(225 гр) Solomillo a las 5 pimientos o Salsa café de Paris	26.95	Тибон стейк из телятины выдержанной в течении 40 дней (1кг) Chuleton de ternera madurada 40 dias	45.93
Каталанская колбаска «бутифарра» с фасолью «Ганшет» Butifarra de Lleida con judías del ganchet	11.05		

ДЕССЕРТЫ

Традиционный каталанский десерт «Крема каталана» / Crema Catalana	6.65	Апельсиновый сок с мороженым Gran Marnier / Zumo naranja con helado Gran Marnier	8.10
Бисквит с турроном / Biscuit con turrón	6.05	Флан по домашнему рецепту с мороженым из темьяна / Flan casero con helado de tomillo	6.50
Мусс из трех типов шоколада /Mousse de tres chocolates	8.25	Флан из нежнейшего творожного сыра с медовым мороженым / Flan de mató con helado de miel	6.05
Шоколадный кулан / Coulant de Chocolate	8.50	Сырное ассорти / Surtido de quesos	10.50
Домашнее мороженое / Helados caseros	6.05	Профитроли с шоколадом Profiteroles con chocolate	7.90
Щербет разных вкусов / Sorbetes variados	6.05	Особый десерт "Los Caracoles" Postre especial "Los Caracoles"	9.00
Персики в сиропе, флан, мороженое и карамель / Pijama "Los Caracoles"	9.90		
Ассорти из свежих фруктов / Fruta variada	6.05		

* В СЛУЧАЕ ПИЩЕВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ ИЛИ АЛЛЕРГИИ, ВЫ МОЖЕТЕ ОБРАТИТЬСЯ К ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНА.
НДС 10% ВКЛЮЧЕН В СТОИМОСТЬ.