

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Schinken vom Iberischem Schwein Jamón ibérico de bellota	27,50
Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	18,00
Spiegeleir mit kartoffeln und Chistorra Huevos rotos con chistorra	17,50
Bouillabaisse (auf der Speisekarte seit 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40
½ Rostthähnchen auf Brennholz geröstet ½ Pollo a l'ast	19,00
Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art Lomo de bacalao a la llauna	26,90
Paella mit Hummer Paella de bogavante	39,00
Plateau de fruits de mer et homard (pour 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	152,00
¼ Zartes gebackenes Spanferkel ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Gereiftes T-Bone-steak DISCARLUX vom rind Chuletón de vaca DISCARLUX	86,65Kg
Gereiftes entrecote frisona vom rind (350)gr Entrecot de vaca 350gr	38,50

BEILAGE

Pommes Patatas fritas	4,95	Pfeffersoße Salsa pimienta	2,50
Piquillos paprika aus Spanien Piquillos asados	8,50	Ketchup / Senf Ketchup / Mostaza	1,25
Cremiges kartoffelpüree Parmentier de patata	4,95	Brot mit geriebener tomate Pan con tomate	3,50
“All i oli” - Knoblauch All i oli	2,95	Schneckenförmiges brot Pan de caracol	1,95

DIESES LOKAL ERFORDERT EINEN MINDESTVERZEHR VON 35 € PRO GAST IM RESTAURANTBEREICH.
BEI ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIEREN SIE BITTE UNSER PERSONAL.
10% MWST. INKLUSIVE



KALTE VORSPEISEN

Salat frisch aus Gemüsegarten Ensalada de la huerta	13,50	Salat mit Thunfischfilet Tomate con ventresca de bonito	16,50
Schinken vom Iberischem Jamón ibérico de bellota	27,50	Sardellen "Los Caracoles" Anchoas Santoña 6U	22,50

WARME VORSPEISEN

Salat frisch aus dem Gemüsegarten Croquetas de pollo y jamón	15,00	Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	18,00
Octopus mit Speck und Kartoffeln Parmentier Pulpo panceta y parmentier	24,90	Gebratene kleine grüne Paprikaschoten Pimientos del padrón	12,65
Sautierte Garnelen mit Knoblauch Gambas al ajillo	22,50	Miesmuscheln gedämpft oder Seemannsart Mejillones vapor o marinera	16,20
Bratkartoffeln mit spiegelei und chistorra Huevos con chistorra de Arbizu	17,50	Ochenschwanz Krokettten Croquetas de rabo de toro	17,50
Offenes Omelette mit Garnelen Tortilla abierta con gambas	21,00	Gegrillte Herzmuscheln Berecheros a la plancha	18,00
Frittierte Calamari Andalusischer Art Fritura andaluza	18,00	Gebratene Baby Tintenfische mit grünem Spargel und Saubohnen Salteado de trigueros	21,00

SUPPEN, GEMÜSE UND PASTA

Bouillabaisse (seit 1925 auf der Speisekarte) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40	Makkaroni "cardenal" Macarrones cardenal	18,00
Buntes, sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	14,50	Gratinierte Fleisch-Cannelloni mit getrüffelter Béchamelsauce Canelones de carne con bechamel trufada	18,00

REISGERICHTE

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paella de pescado y marisco	29,00	Gemischte Paella mit allen Zutaten geschält Paella parellada mixta	26,00
Paella mit Stockfisch und Gemüse Paella de bacalao y verduras	26,00	Paella mit Hummer Paella de bogavante	39,00
Reis mit Kaninchen und Schenken Arroz con conejo y caracoles	27,00	Paella mit schwarzem Reis und Kalamari Arroz negro con calamar	29,00
Paella mit Gemüse Paella de verduras	24,90		

DIESES LOKAL ERFORDERT EINEN MINDESTVERZEHR VON 35 € PRO GAST IM RESTAURANTBEREICH.
BEI ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIEREN SIE BITTE UNSER PERSONAL.
10 % MWST. INKLUSIVE



FISH UND MEERESFRÜCHTEGERICHT

Gebackene Stockfischlende nach Empordas Art Lomo de bacalao a la empordanesa	26,90	Auflauf mit Meeresfrüchten und Fisch Zarzuela "Los Caracoles"	32,50
Cuttlefish grill (from beach) Chipirones de playa a la plancha	18,00	Gegrillte Lachsfilet Suprema de salmón a la plancha	24,00
Seehecht mit Knoblauch Tronco de merluza con ajitos	25,00	Seafood platter Mariscada	54,75
Seezunge nach Ihrem persönlicher Geschmack (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	38,50	Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 per) Mariscada con bogavante	158,00
Gegrillte Riesengarnelen Langostinos a la plancha	25,50	Lachstatar Tartar de salmón	23,90

MEAT

½ Rosthähnchen auf Brennholz geröstet ½ Pollo a l'ast	19,00	Ochsenschwanz mit Kartoffelbrei Rabo de toro deshuesado con parmentier	24,00
Gebratene Schweinefüsse mit Schnecken Pies de cerdo con caracoles	22,70	Zicklein (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	42,65
Gereiftes entrecote frisona vom rind Entrecot de vaca madurada DISCARLUX	38,00	¼ ¼ Zartes gebackenes Spanferkel ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Rinderfilet mit Pfeffersosse Solomillo a las 5 pimientas	31,00	Chuletón(groBes gereiftes Rindersteak) DISCARLUX Chuleton de vaca DISCARLUX	85,65/Kg
Gegrillte Butifarra-Wurst (Katalanische Wurst aus Schweinefleisch) (200 g) Butifarra catalana a la brasa (200gr)	21,00	Steaktatar Steak tartar	29,85

Nachspeisen

Katalanischer "Crème brûlée"	8,00	Pyjama "Los Caracoles"	11,20
Biskuit-Eis-Dessert mit weißem nugat	8,00	Crème Caramel	9,00
Dreierlei Schokoladenmousse	8,50	Kaseauswahl	11,90
Schokobiscuit mit flüssigem Kern	9,50	Windbeutel gefüllt mit heisser Schokolade	8,00
Hausgemachte Eissorten	7,00	Selbstgemachten "Los caracoles"	10,00
Verschiedene sorbets	7,00	Traditionell "Tocinito de cielo"	9,00

DIESES LOKAL ERFORDERT EINEN MINDESTVERZEHR VON 35 € PRO GAST IM RESTAURANTBEREICH.
BEI ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIEREN SIE BITTE UNSER PERSONAL.
10% MWST. INKLUSIVE