

NOS SPÉCIALITÉS

Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	27,50
Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	18,00
Oeufs au plat avec chistorra Arbizu Huevos rotos con chitorra	17,50
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40
½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	19,00
Filet de morue sautée a la llauna Lomo de bacalao a la llauna	26,90
Paella au homard Paella de bogavante	39,00
Plateau de fruits de mer et homard (pour 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	158,00
¼ Cochon de lait grillé de Segovia ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Côte de boeuf mûré DISCARLUX Chuletón de vaca DISCARLUX	86,65Kg
Entrecôte de boeuff (350)gr Entrecot de vaca 350gr	38,50

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Pommes frites Patatas fritas	4,95	Sauce au poivre Salsa pimienta	2,50
Poivrons del piquillo Piquillos asados	8,50	Ketchup / Moutarde Ketchup / Mostaza	1,25
Parmentier Parmentier de patata	4,95	Pain avec tomate et huile Pan con tomate	3,50
Traditionnel aioli All i oli	2,95	Pain en forme d'escargot Pan de caracol	1,95



ENTRÉES FROIDES

Ensalada de la huerta Ensalada de la huerta	13,50	Salade de ventrèche Tomate con ventresca de bonito	16,50
Jambón ibérique Jamón iberico de bellota	27,50	Anchois "Los Caracoles" Anchoas Santoña 6U	22,50

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de jambon et poulet Croquetas de pollo y jamón	15,00	Escargots "Los Caracoles" Caracoles especiales	18,00
Poulpes au lard et parmentier Pulpo panceta y parmentier	24,90	Poivrons de Padron grillés Pimientos del padrón	12,65
Crevettes à l'ail Gambas al ajillo	22,50	Moules vapeur ou marinière Mejillones vapor o marinera	16,20
Oeufs au plat avec Chistorra Huevos con chistorra de Arbizu	17,50	Croquettes de queue de boeuf Croquetas de rabo de toro	17,50
Omelette garnie aux crevettes Tortilla abierta con gambas	21,00	Coques grillées Berberechos a la plancha	18,00
Calamars frits à l'andalouse Fritura andaluza	18,00	Calamars sautés avec asperges Salteado de trigueros	21,00

SOUPES, LEGUMES ET PÂTES

Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40	Macaroni "cardenal" Macarrones cardenal	18,00
Poêlée de légumes Verduras salteadas	14,50	Cannellonis à la viande et sa Béchamel truffée Canelones de carne con bechamel trufada	18,00

R I Z

Paella de poisson et fruits de mer Paella de pescado y marisco	29,00	Paella mixte (viandes et poissons) Paella parellada mixta	26,00
Paella de morue et légumes Paella de bacalao y verduras	26,00	Paella au homard Paella de bogavante	39,00
Riz avec lapin et escargots Arroz con conejo y caracoles	27,00	Riz cuit à l'encre de calamar Arroz negro con calamar	29,00
Paella de légumes Paella de verduras	24,90		



POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de morue à la Empordanesa Lomo de bacalao a la empordanesa	26,90	Casserole de poissons "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"	32,50
Petits encornets grillés Chipirones de playa a la plancha	18,00	Suprême de saumon grillé Suprema de salmón a la plancha	24,00
Colin au four avec d'ail Tronco de merluza con ajitos	25,00	Plateau de fruits de mer Mariscada	54,75
Sole à votre goût (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	38,50	Plateau de fruits de mer et homard Mariscada	158,00
Bouquet de crevettes grillées Langostinos a la plancha	25,50	Tartare de saumon Tartar de salmón	23,90

VIANDES

½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	19,00	Queue de toro désossée avec parmentier de pommes de terre Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	24,00
Pieds de cochon avec escargots Pies de cerdo con caracoles	22,70	Agneau au four (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	42,65
Entrecôte de boeuf DISCARLUX Entrecot de vaca madurada DISCARLUX	38,00	¼ Cochon de lait de Segovia grillé ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Filet de boeuf aux 5 poivres Solomillo a las 5 pimientas	31,00	Côte de boeuf mûré DISCARLUX Chuleton de vaca DISCARLUX	85,65/Kg
Saucisse catalane rôtie Butifarra catalana a la brasa (200gr)	21,00	Steak tartare Steak tartar	29,85

Desserts

Crème brûlée catalane	8,00	Pyjama "Los Caracoles"	11,90
Biscuit glacé au nougat espagnol	8,00	Flan fait maison	9,00
Mousse aux trois chocolats	8,50	Assortiment de fromatges	11,90
Fondant au chocolat	9,50	Profiteroles au chocolate	8,00
Crèmes glacées fait maison	7,00	Gâteau au fromage	10,00
Assortiment de sorbets	7,00	Tocinito de cielo	9,00

CET ÉTABLISSEMENT EXIGE UNE CONSOMMATION MINIMALE DE 35 € PAR CLIENT EN SALLE.

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL
IVA 10% INCLUDE