

I NOSTRI CLASSICI

Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota	27,50
Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales	18,00
Speciali uova strapazzate alla ricetta spagnola con chistorra Huevos rotos con chistorra	17,50
Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40
½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	19,00
Baccalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna	26,90
Paella con astice Paella de bogavante	39,00
Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (raccom. 2 persone) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	158,00
¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Costata di manzo DISCARLUX maturata Chuletón de vaca DISCARLUX	86,65Kg
Entrecôte di manzo (350)gr Entrecot de vaca 350gr	38,50

CONTORNI ADDIZIONALI

Patatine fritte Patatas fritas	4,95	Salsa al pepe Salsa pimienta	2,50
Peperonis del piquillo Piquillos asados	8,50	Ketchup / Senape Ketchup / Mostaza	1,25
Purè di patate Parmentier de patata	4,95	Pane e pomodoro Pan con tomate	3,50
"All i oli" All i oli	2,95	Pane a forma chiocciola Pan de caracol	1,95

QUESTO LOCALE RICHIEDE UN CONSUMO MINIMO DI 35 € PER PERSONA IN SALA.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI INFORMARNE IL PERSONALE
IVA 10% INCLUSA



ANTIPASTI FREDDI

Insalata mista dell' orto Ensalada de la huerta	13,50	Insalata con ventresca di tonno Tomate con ventresca de bonito	16,50
Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón iberico de bellota	27,50	Alici "Los Caracoles" Anchoas Santoña 6U	22,50

ANTIPASTI CALDI

Crocchette di pollo e prosciutto Croquetas de pollo y jamón	15,00	Lumache alla speciale ricetta Caracoles especiales	18,00
Polpo con pancetta e parmentier Pulpo panceta y parmentier	24,90	Tradizionali peperoni verdi "padrón" Pimientos del padrón	12,65
I nostri famosi gamberi all'aglio Gambas al ajillo	22,50	Cozze al vapore ricetta marinara Mejillones vapor o marinera	16,20
Speciali uova strapazzate alla ricetta spagnola Huevos con chistorra de Arbizu	17,50	Crocchette di coda di toro Croquetas de rabo de toro	17,50
Frittata aperta con gamberetti Tortilla abierta con gambas	21,00	Fasolari alla piastra Bereberchos a la plancha	18,00
Fried andalusian-style calamari Fritura andaluza	18,00	Calamaretti con verdure Salteado de trigueros	21,00

ZUPPE, VERDURE E PASTA

Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	29,40	Maccheroni gratinati Macarrones gratinados	18,00
Verdure saltate in padella Verduras salteadas	14,50	Cannelloni di carne con béshamelle al tartufo Canelones de carne con bechamel trufada	18,00

RISI

Paella di pesce e frutti di mare Paella de pescado y marisco	29,00	Mixed paella without shells Paella parellada mixta	26,00
Paella con baccalà e verdure Paella de bacalao y verduras	26,00	Lobster paella Paella de bogavante	39,00
Riso con coniglio e lumache Arroz con conejo y caracoles	27,00	Black rice with cuttlefish Arroz negro con calamar	29,00
Paella di verdure paella Paella de verduras	24,90		

QUESTO LOCALE RICHIEDE UN CONSUMO MINIMO DI 35 € PER PERSONA IN SALA.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI INFORMARNE IL PERSONALE
IVA 10% INCLUSA



PESCE, CROSTACEIE I FRUTTI DI MARE

Bacçalà alla "Empordanesa" Lomo de bacalao a la empordanesa	26,90	Tradizionale casseruola di Frutti di mare Zarzuela "Los Caracoles"	32,50
Seppie "dalla spiaggia alla griglia" Chipirones de playa a la plancha	18,00	Filetto di salmone alla piastra Suprema de salmón a la plancha	24,00
Tronco di merluzzo con aglietti Tronco de merluza con ajitos	25,00	Piatto di crostacei misti e frutti di mare Mariscada	54,75
Sogliola preparata a piacere (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	38,50	Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare Mariscada especial	158,00
Gamberoni alla piastra Langostinos a la plancha	25,50	Tartare di salmone Tartar de salmón	23,90

CARNE

½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	19,00	Coda di toro disossata con purè Rabo de toro deshuesado con parmentier	24,00
Piedini di maiale arrostiti con lumache Pies de cerdo con caracoles	22,70	Agnello al forno nella sua salsa (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	42,65
Entrecot di manzo DISCARLUX Entrecot de vaca madurada DISCARLUX	38,00	¼ Maialino da latte di Segovia ¼ Cochinillo de Segovia asado	52,00
Filetto ai "5 pepi" Solomillo a las 5 pimientas	31,00	Costata di manzo maturata Chuleton de vaca DISCARLUX	85,65/Kg
Salsiccia Catalana "Butifarra" Butifarra catalana a la brasa (200gr)	21,00	Bistecca alla tartara Steak tartar	29,85

Dolci

Crema catalana	8,00	Pijama "Los Caracoles"	11,20
Gelato al torroncino	8,00	Budino fatto in casa	9,00
Musse ai tre cioccolati	8,50	Assortimento di formaggi	11,90
Coulant di cioccolato	9,50	Profiterole al cioccolato	8,00
Gelato artigianale	7,00	Cheesecake "Los caracoles"	10,00
Selezione di sorbetti	7,00	Tradizionale "Tocinito de cielo"	9,00

QUESTO LOCALE RICHIEDE UN CONSUMO MINIMO DI 35 € PER PERSONA IN SALA.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SI PREGA DI INFORMARNE IL PERSONALE
IVA 10% INCLUSA