



CASA BOFARULL  
· 1835 ·

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

---

|                                                                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schinken vom Iberischem Schwein<br>Jamón ibérico de bellota                                                                        | 24,90    |
| Schnecken nach Hausrezept<br>Caracoles especiales                                                                                  | 15,90    |
| Muscheln mit Artischockenherzen<br>Almejas de carril con corazones de alcachofas                                                   | 20,00    |
| Bouillabaisse (auf der Speisekarte seit 1925)<br>Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)                                           | 26,00    |
| ½ Rostthähnchen auf Brennholz geröstet<br>½ Pollo a l'ast                                                                          | 17,50    |
| Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art<br>Lomo de bacalao a la llauna                                           | 24,90    |
| Paella mit Hummer<br>Paella de bogavante                                                                                           | 36,00    |
| Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen)<br>Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas) | 144,00   |
| ¼ Zartes gebackenes Spanferkel<br>¼ Cochinillo de Segovia asado                                                                    | 45,90    |
| Gereiftes T-Bone-steak frisona vom rind<br>Chuletón de vaca frisona madurada                                                       | 67,00/Kg |
| Gereiftes entrecote frisona vom rind<br>Entrecot de vaca frisona                                                                   | 32,00    |

---

### BEILAGE

---

|                                                    |      |                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|------|
| Sautiertes Gemüse der Saison<br>Verduras salteadas | 2,90 | Pfeffersoße<br>Salsa pimienta                      | 2,25 |
| Pommes<br>Patatas fritas                           | 2,90 | “All i oli” – Knoblauch<br>Mayonaisse<br>All i oli | 2,80 |
| Gebackene Kartoffel<br>Patatas asadas              | 2,90 | Brot mit geriebener Tomate<br>Pan con tomate       | 3,25 |
| Weißer Reis<br>Arroz blanco                        | 2,90 |                                                    |      |

\*IM FALLE EINER ALERGIE ODER LEBENSMITTELINTOLERANCE BITTE DEM SERVICEPERSONAL INFORMIEREN  
10% MWS INKLUSIVE

---

**KALTE VORSPEISEN**

---

|                                                             |       |                                                      |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|-------|
| Salat frisch aus dem Gemüsegarten<br>Ensalada de la huerta  | 12,50 | Sardellen nach Hausrezept<br>Anchoas "Los Caracoles" | 14,50 |
| Salat mit Thunfischfilet<br>Ensalada de ventresca de bonito | 14,50 | Gazpacho – Kalte Tomaten-Gurke<br>Suppe<br>Gazpacho  | 11,25 |
| Schinken vom Iberischem Schwein<br>Jamón ibérico de bellota | 24,90 |                                                      |       |

---

**WARME VORSPEISEN**

---

|                                                                                            |       |                                                                                                                   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hähnchen-Schinken-Kroketten<br>Croquetas de pollo y jamón                                  | 11,25 | Schnecken nach Hausrezept<br>Caracoles especiales                                                                 | 15,90 |
| Venusmuscheln mit<br>Artischockenherzen<br>Almejas de carril con corazones de alcachofas   | 20,00 | Gebratene kleine grüne<br>Paprikaschoten<br>Pimientos del padrón                                                  | 11,00 |
| Sautierte Garnelen mit<br>Knoblauch<br>Gambas al ajillo                                    | 17,50 | Miesmuscheln gedämpft oder<br>Seemannsart<br>Mejillones al vapor o marinera                                       | 12,90 |
| Spiegelier mit getrüffelten<br>Kartoffeln<br>Huevos estrellados con trufa                  | 13,90 | Ochsenschwanz Kroketten<br>Croquetas de rabo de toro                                                              | 14,75 |
| Offenes Omelette mit Garnelen<br>Tortilla abierta con gambas                               | 18,50 | Gegrillte Herzmuscheln<br>Berechos a la plancha                                                                   | 15,00 |
| Frittierte Calamari Andalusischer<br>Art<br>Fritura a la andaluza                          | 14,90 | Gebratene Baby Tintenfische mit<br>grünem Spargel und Saubohnen<br>Salteado de chipirones con trigueros y habitas | 18,50 |
| Octopus mit Speck und Kartoffeln<br>Parmentier<br>Pulpo con panceta y parmentier de patata | 22,90 |                                                                                                                   |       |

---

**SUPPEN, GEMÜSE UND PASTA**

---

|                                                                                             |       |                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Fischsuppe nach Hausrezept<br>Sopa de pescado "Los Caracoles"                               | 11,00 | Makkaroni "cardenal"<br>Macarrones cardenal                                                                 | 13,90 |
| Bouillabaisse (seit 1925 auf der<br>Speisekarte)<br>Sopa bullabesa (en la carta desde 1925) | 26,00 | Gratinierte Fleisch-Cannelloni mit<br>getrüffelter Béchamelsauce<br>Canelones de carne con bechamel trufada | 13,50 |
| Buntes, sautiertes Gemüse der<br>Saison<br>Verduras salteadas                               | 12,90 |                                                                                                             |       |

---

**REISGERICHTE**

---

|                                                                       |       |                                                                          |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Paella mit Fisch und<br>Meeresfrüchten<br>Paella de pescado y marisco | 23,90 | Gemischte Paella mit allen Zutaten<br>geschält<br>Paella parellada mixta | 23,00 |
| Paella mit Stockfisch und Gemüse<br>Paella de bacalao y verduras      | 23,90 | Paella mit Hummer<br>Paella de bogavante                                 | 36,00 |
| Reis mit Kaninchen und Schenken<br>Arroz con conejo y caracoles       | 23,00 | Paella mit schwarzem Reis und<br>Kalamari<br>Arroz negro con sepia       | 23,90 |
| Paella mit Gemüse<br>Paella de verduras                               | 21,00 |                                                                          |       |

## FISCH UND MEERESFRÜCHTEGERICHT

|                                                                                                                                    |       |                                                                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art<br><small>Lomo de bacalao a la llauna</small>                            | 24,90 | Gegrillte Garnelen (250 g)<br><small>Gambas a la plancha (250 g)</small>                                               | 49,00  |
| Gebackene Stockfischlende nach Empordas Art (Tomaten, Pinienkerne und Pflaumen)<br><small>Lomo de bacalao a la empordanesa</small> | 24,90 | Auflauf mit Meeresfrüchten und Fisch<br><small>Zarzuela "Los Caracoles"</small>                                        | 29,90  |
| Kleine gegrillte Strandkalamari<br><small>Chipirones de playa a la plancha</small>                                                 | 16,50 | Gegrillte Lachsfilet<br><small>Suprema de salmón a la plancha</small>                                                  | 21,00  |
| Seechecht mit Knoblauch<br><small>Tronco de merluza con ajitos</small>                                                             | 23,90 | Gegrillte Meeresfrüchteplatte<br><small>Mariscada</small>                                                              | 49,00  |
| Seezunge nach Ihrem persönlicher Geschmack (300 g)<br><small>Lenguado al gusto (300 g)</small>                                     | 31,50 | Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen)<br><small>Mariscada especial con bogavante</small> | 144,00 |
| Gegrillte Riesengarnelen<br><small>Langostinos a la plancha</small>                                                                | 24,50 | Lachstatar<br><small>Tartar de salmón</small>                                                                          | 22,50  |

## FLEISHGERI

|                                                                                                                  |       |                                                                                             |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ½ Rosthähnchen auf Brennholz geröstet<br><small>½ Pollo a l'ast</small>                                          | 17,50 | Gebratene Schweinefüsse mit Schnecken<br><small>Pies de cerdo con caracoles</small>         | 17,50    |
| Ochenschwanz mit Kartoffelbrei<br><small>Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</small>                | 19,50 | Zicklein (450 g)<br><small>Cabrito al horno en su jugo (450 g)</small>                      | 32,50    |
| Kalbfleisch Medaillon<br><small>Medallón de ternera</small>                                                      | 23,50 | ¼ Zartes gebackenes Spanferkel<br><small>¼ Cochinillo de Segovia asado</small>              | 45,90    |
| Rinderfilet mit Pfeffersosse (225 g)<br><small>Solomillo a las 5 pimentas (225 g)</small>                        | 26,90 | Gereiftes T-Bone-steak frisona vom rind<br><small>Chuletón de vaca frisona madurada</small> | 67,00/Kg |
| Frische Bratwurst mit weißen Bohnen (200 g)<br><small>Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)</small> | 14,90 | Steaktatar<br><small>Steak tartar</small>                                                   | 27,90    |

## Nachspeisen

|                                                                           |      |                                                                                                                            |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Katalanischer "Crème Brûlée"<br><small>Crema catalana</small>             | 7,00 | "Manchego" Käse<br><small>Queso manchego</small>                                                                           | 7,00 |
| Biskuit-Eis-Dessert mit weißem Nugat<br><small>Biscuit con turrón</small> | 7,00 | Crème Caramel mit Thymian-Eis<br><small>Flan casero con helado de tomillo</small>                                          | 7,00 |
| Dreierlei Schokoladenmousse<br><small>Mousse de tres chocolates</small>   | 8,50 | Käse Crème Caramel mit Honigeis<br><small>Flan de mató con helado de miel</small>                                          | 7,00 |
| Schokobiscuit mit flüssigem Kern<br><small>Coulant de chocolate</small>   | 8,50 | "Pyjama Los Caracoles"<br><small>(Crème Caramel, Pfirsich mit Sirup und Eis mit Nougat)<br/>Pijama "Los Caracoles"</small> | 9,90 |
| Hausgemachte Eissorten<br><small>Helados caseros</small>                  | 6,50 | Windbeutel gefüllt mit heisser Schokolade<br><small>Profiteroles con chocolate</small>                                     | 7,00 |
| Verschiedene Sorbets<br><small>Sorbetes variados</small>                  | 6,00 | Selbgemachten Käsetorte<br><small>Tarta de queso "Los Caracoles"</small>                                                   | 8,50 |