



CASA BOFARULL  
· 1835 ·

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

---

Schinken vom Iberischem Schwein Jamón ibérico de bellota	26,90
Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	16,00
Muscheln mit Artischockenherzen Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50
Bouillabaisse (auf der Speisekarte seit 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Rostthähnchen auf Brennholz geröstet ½ Pollo a l'ast	18,00
Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art Lomo de bacalao a la llauna	25,90
Paella mit Hummer Paella de bogavante	39,00
Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	152,00
¼ Zartes gebackenes Spanferkel ¼ Cochinillo de Segovia asado	51,00
Gereiftes T-Bone-steak frisona vom rind Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Gereiftes entrecote frisona vom rind Entrecot de vaca frisona	33,00

---

### BEILAGE

Sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	3,25	Pfeffersoße Salsa pimienta	2,25
Pommes Patatas fritas	3,25	“All i oli” – Knoblauch Mayonaisse All i oli	2,95
Gebackene Kartoffel Patatas asadas	3,25	Brot mit geriebener Tomate Pan con tomate	3,25
Weißer Reis Arroz blanco	3,25		

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

---

**KALTE VORSPEISEN**

---

Salat frisch aus dem Gemüsegarten Ensalada de la huerta	13,50	Sardellen nach Hausrezept Anchoas "Los Caracoles"	22,50
Salat mit Thunfischfilet Ensalada de ventresca de bonito	16,50	Lende des iberischen Eichenschwein Lomo ibérico de bellota	25,50
Schinken vom Iberischem Schwein Jamón ibérico de bellota	26,90		

---

**WARME VORSPEISEN**

---

Hähnchen-Schinken-Kroketten Croquetas de pollo y jamón	13,75	Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	16,00
Venusmuscheln mit Artischockenherzen Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50	Gebratene kleine grüne Paprikaschoten Pimientos del padrón	12,00
Sautierte Garnelen mit Knoblauch Gambas al ajillo	19,00	Miesmuscheln gedämpft oder Seemannsart Mejillones al vapor o marinera	14,50
Spiegelier mit getrüffelten Kartoffeln Huevos estrellados con trufa	18,00	Ochenschwanz Kroketten Croquetas de rabo de toro	15,00
Offenes Omelette mit Garnelen Tortilla abierta con gambas	21,00	Gegrillte Herzmuscheln Berechos a la plancha	18,00
Frittierte Calamari Andalusischer Art Fritura a la andaluza	16,25	Gebratene Baby Tintenfische mit grünem Spargel und Saubohnen Salteado de chipirones con trigueros y habitas	21,00
Octopus mit Speck und Kartoffeln Parmentier Pulpo con panceta y parmentier de patata	23,90		

---

**SUPPEN, GEMÜSE UND PASTA**

---

Fischsuppe nach Hausrezept Sopa de pescado "Los Caracoles"	12,90	Makkaroni "cardenal" Macarrones cardenal	16,00
Bouillabaisse (seit 1925 auf der Speisekarte) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	Gratinierte Fleisch-Cannelloni mit getrüffelter Béchamelsauce Canelones de carne con bechamel trufada	16,00
Buntes, sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	13,50		

---

**REISGERICHTE**

---

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paella de pescado y marisco	27,00	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 sepia	26,00
Paella mit Gemüse Paella de verduras	24,90		

## FISCH UND MEERESFRÜCHTEGERICHT

Gebackene Stockfisch <sup>5</sup> lende mit Knoblauch, Katalanische Art <small>Lomo de bacalao a la llauna</small>	25,90	Steinbutt nach Wahl "nach Art Des Hauses" <small>Rodavallo al gusto</small>	31,00
Gebackene Stockfischlende nach Empordas Art (Tomaten, Pinienkerne und Pflaumen) <small>Lomo de bacalao a la empordanesa</small>	25,90	Auflauf mit Meeresfrüchten und Fisch <small>Zarzuela "Los Caracoles"</small>	32,50
Kleine gegrillte Strandkalamari <small>Chipirones de playa a la plancha</small>	17,00	Gegrillte Lachsfilet <small>Suprema de salmón a la plancha</small>	24,00
Seehecht mit Knoblauch <small>Tronco de merluza con ajitos</small>	25,00	Gegrillte Meeresfrüchteplatte <small>Mariscada</small>	53,00
Seezunge nach Ihrem persönlicher Geschmack (300 g) <small>Lenguado al gusto (300 g)</small>	32,00	Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen) <small>Mariscada especial con bogavante</small>	152,00
Gegrillte Riesengarnelen <small>Langostinos a la plancha</small>	24,50	Lachstatar <small>Tartar de salmón</small>	23,90

## FLEISCHGERI

½ Rosthähnchen auf Brennholz geröstet <small>½ Pollo a l'ast</small>	18,00	Gebratene Schweinefüße mit Schnecken <small>Pies de cerdo con caracoles</small>	21,50
Ochschwanz mit Kartoffelbrei <small>Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</small>	21,50	Zicklein (450 g) <small>Cabrito al horno en su jugo (450 g)</small>	33,50
Kalbfleisch Medaillon <small>Medallón de ternera</small>	23,50	¼ Zartes gebackenes Spanferkel <small>¼ Cochinillo de Segovia asado</small>	51,00
Rinderfilet mit Pfeffersosse (225 g) <small>Solomillo a las 5 pimentas (225 g)</small>	29,00	Gereiftes T-Bone-steak frisona vom rind <small>Chuletón de vaca frisona madurada</small>	74,00/Kg
Gegrillte Butifarra-Wurst (Katalanische Wurst aus Schweinefleisch) (200 g) <small>Butifarra de Lleida a la brasa (200 g)</small>	18,00	Steaktatar <small>Steak tartar</small>	28,90

## Nachspeisen

Katalanischer "Crème Brûlée" <small>Crema catalana</small>	8,00	Kaseauswahl <small>Surtido de quesos</small>	11,9
Biskuit-Eis-Dessert mit weißem Nugat <small>Biscuit con turrón</small>	8,00	Crème Caramel mit Thymian-Eis <small>Flan casero con helado de tomillo</small>	8,00
Dreierlei Schokoladenmousse <small>Mousse de tres chocolates</small>	8,50	Käse Crème Caramel mit Honigeis <small>Flan de mató con helado de miel</small>	8,00
Schokobiscuit mit flüssigem Kern <small>Coulant de chocolate</small>	8,50	"Pyjama Los Caracoles" (Crème Caramel, Pfirsich mit Sirup und Eis mit Nougat) <small>Pijama "Los Caracoles"</small>	11,9
Hausgemachte Eissorten <small>Helados caseros</small>	7,00	Windbeutel gefüllt mit heisser Schokolade <small>Profiteroles con chocolate</small>	8,00
Verschiedene Sorbets <small>Sorbetes variados</small>	7,00	Selbgemachten Käsetorte <small>Tarta de queso "Los Caracoles"</small>	9,00