



## NOS SPÉCIALITÉS

---

Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	26,90
Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	16,00
Coeurs d'artichauts aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	18,00
Filet de morue sauté à la catalane Lomo de bacalao a la llauna	25,90
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)	152,00
¼ Cochon de lait grillé de Segovia ¼ Cochinillo de Segovia asado	51,00
Côte de boeuf frisonne mûr Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Entrecôte de boeuf frisonne Entrecot de vaca frisona	33,00

---

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Poêlée de légumes Verduras salteadas	3,25	Sauce au poivre Salsa pimienta	2,25
Pommes frites Patatas fritas	3,25	Traditionnel aïoli All i oli	2,95
Pommes frites grillées Patatas asadas	3,25	Pain avec tomate et huile Pan con tomate	3,25
Riz blanche Arroz blanco	3,25		

\*SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE CONTACTEZ NOUS  
10% TVA INCLUS



---

**ENTRÉES FROIDES**

---

Salade du Potager Ensalada de la huerta	13,50	Anchois "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	22,50
Salade de ventrèche de thon blanc Ensalada de ventresca de bonito	16,50	Lome ibérique de bellota Lomo ibérico de bellota	25,50
Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	26,90		

---

**ENTRÉES CHAUDES**

---

Croquettes de jambon et poulet Croquetas de pollo y jamón	13,75	Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	16,00
Coeur d'artichaut aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50	Poivrons de Padron grillés Pimientos del padrón	12,00
Crevettes à l'ail Gambas al ajillo	19,00	Moules vapeur ou marinière Mejillones al vapor o marinera	14,50
Oeufs au plat truffé Huevos estrellados con trufa	18,00	Croquettes de queue de boeuf Croquetas de rabo de toro	15,00
Omelette garnie aux crevettes Tortilla abierta con gambas	21,00	Coques grillées Berberechos a la plancha	18,00
Poulpes au lard et parmentier de pommes de terre Pulpo con panceta y parmentier de patata	23,90	Calamars sautés avec asperges vertes et de fèves Salteado de chipirones con trigueros y habitas	21,00
Calamars frits à l'andalouse Fritura a la andaluza	16,25		

---

**SOUPES, LEGUMES ET PÂTES**

---

Soupe de poissons "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	12,90	Macaroni "cardenal" Macarrones cardenal	16,00
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	Cannellonis à la viande et sa Béchamel truffée Canelones de carne con bechamel trufada	16,00
Poêlée de légumes Verduras salteadas	13,50		

---

**RIZ**

---

Paella de poisson et fruits de mer Paella de pescado y marisco	27,00	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 seiche Arroz negro con sepia	26,00
Paella de légumes Paella de verduras	24,90		

**POISSONS ET FRUITS DE MER**

Filet de morue sautée à la llauna Lomo de bacalao a la llauna	25,90	Turbot au goût	31,00
Filet de morue à la Empordanesa Lomo de bacalao a la empordanesa	25,90	Casserole de poissons "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"	32,50
Petits encornets grillés Chipirones de playa a la plancha	17,00	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	53,00
Sole à votre goût (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	32,00	Plateau de fruits de mer et homard (recom. 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	152,00
Bouquet de crevettes grillées Langostinos a la plancha	24,50	Tartare de saumon Tartar de salmón	23,90

**VIANDES**

½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	18,00	Pieds de cochon avec escargots Pies de cerdo con caracoles	21,50
Queue de toro désossée avec parmentier de pommes de terre Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	21,50	Agneau au four (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	33,50
Médaille de bœuf Medallón de ternera	23,50	¼ Cochon de lait de Segovia grillé ¼ Cochinillo de Segovia asado	51,00
Filet de bœuf aux 5 poivres (225 g) Solomillo a las 5 pimientas (225 g)	29,00	Côte de boeuf frisonne mûr Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Saucisse catalane rôtie (200 g)	18,00	Steak tartare Steak tartar	28,90

*Desserts*

Crème brûlée catalane Crema catalana	8,00	Pyjama "Los Caracoles" (Pêches au sirpo, flan et glace avec nougat) Pijama "Los Caracoles"	11,9
Biscuit glacé au nougat espagnol Biscuit con turrón	8,00	Flan fait maison avec glace au thym Flan casero con helado de tomillo	8,00
Mousse aux trois chocolats Mousse de tres chocolates	8,50	Flan de fromage frais et sa glace au miel Flan de mató con helado de miel	8,00
Fondant au chocolat Coulant de chocolate	8,50	Assortiment de fromatges Surtido de quesos	11,9
Crèmes glacées fait maison Helados caseros	7,00	Profiteroles au chocolat Profiteroles con chocolate	8,00
Assortiment de sorbets Sorbetes variados	7,00	Gâteau au fromage "Los Caracoles" Cheesecake "Los Caracoles"	9,00