



## OUR SPECIALTIES

---

Iberian acorn-fed ham Jamón ibérico de bellota	26,90
Special “Los Caracoles” snails Caracoles especiales	16,00
Clams with artichoke hearts Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50
Bouillabaisse soup (on the menu since 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Traditional catalan firewood-roasted chicken ½ Pollo a l’ast	18,00
“A la llauna” style cod (fried with garlic) Lomo de bacalao a la llauna	25,90
Lobster paella Paella de bogavante	39,00
Special seafood and lobster platter (recommended 2 people) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	152,00
¼ Roasted Segovian suckling pig ¼ Cochinillo de Segovia asado	51,00
Friesian cow’s dry aged beef Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Friesian cow’s entrecote Entrecot de vaca frisona	33,00

---

## EXTRA SIDE DISHES

---

Sautéed vegetables Verduras salteadas	3,25	Pepper sauce Salsa pimienta	2,25
Fries Patatas fritas	3,25	Traditional “all i oli” All i oli	2,95
Roasted potatoes Patatas asadas	3,25	Bread with tomato sauce Pan con tomate	3,25
White rice Arroz blanco	3,25		

\*IN CASE OF ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE PLEASE LET OUR STAFF KNOW  
10% VAT INCLUDED



---

**COLD STARTERS**

---

<b>Mixed salad</b> Ensalada de la huerta	13,50	<b>Anchovies “Los Caracoles”</b> Anchoas “Los Caracoles”	22,50
<b>White tuna belly salad</b> Ensalada de ventresca de bonito	16,50	<b>Cured iberico pork loin</b>	25,50
<b>Iberian acorn-fed ham</b> Jamón ibérico de bellota	26,90		

---

**WARM STARTERS**

---

<b>Ham and chicken croquettes</b> Croquetas de pollo y jamón	13,75	<b>Special “Los Caracoles” snails</b> Caracoles especiales	16,00
<b>Clams with artichoke hearts</b> Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50	<b>Traditional “padrón” peppers</b> Pimientos del padrón	12,00
<b>Garlic shrimps</b> Gambas al ajillo	19,00	<b>Steamed or marinère mussels</b> Mejillones al vapor o marinera	14,50
<b>Spanish “broken eggs” with truffle oil</b> Huevos estrellados con trufa	18,00	<b>Oxtail croquettes</b> Croquetas de rabo de toro	15,00
<b>Open omelette with shrimps</b> Tortilla abierta con gambas	21,00	<b>Grilled cockles</b> Berechos a la plancha	18,00
<b>Octopus with bacon and potato parmentier</b> Pulpo con panceta y parmentier de patata	23,90	<b>Sautéed cuttlefish with wild asparagus and broad beans</b> Salteado de chipirones con trigueros y habitas	21,00
<b>Fried andalusian-style calamari</b> Fritura a la andaluza	16,25		

---

**SOUPES, VEGETABLES AND PASTAS**

---

<b>“Los Caracoles” fish soup</b> Sopa de pescado “Los Caracoles”	12,90	<b>Macaroni “cardenal”</b> Macarrones cardenal	16,00
<b>Bouillabaisse soup (on the menu since 1925)</b> Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	<b>Meat canelloni with truffled béchamel</b> Canelones de carne con bechamel trufada	16,00
<b>Sautéed vegetables</b> Verduras salteadas	13,50		

---

**TRADITIONAL RICE DISHES**

---

<b>Fish and seafood paella</b> Paella de pescado y marisco	27,00	<b>Mixed paella without shells</b> Paella parellada mixta	26,00
<b>Cod and vegetables paella</b> Paella de bacalao y verduras	26,00	<b>Lobster paella</b> Paella de bogavante	39,00
<b>Rabbit and snails rice</b> Arroz con conejo y caracoles	27,00	<b>Black rice with cuttlefish</b> Arroz negro con sepia	26,00
<b>Vegetables paella</b> Paella de verduras	24,90		

## FISH AND SEAFOOD

<p><b>"A la llauna" style cod (fried with garlic)</b> Lomo de bacalao a la llauna</p>	25,90	<p><b>Rodaballo al gusto</b></p>	31,00
<p><b>"Empordanesa" style cod (tomato, pine nuts, raisins and plums)</b> Lomo de bacalao a la empordanesa</p>	25,90	<p><b>Seafood casserole "Los Caracoles"</b> Zarzuela "Los Caracoles"</p>	32,50
<p><b>Cuttlefish "from the beach straight on to the grill"</b> Chipirones de playa a la plancha</p>	17,00	<p><b>Grilled salmon supreme</b> Suprema de salmón a la plancha</p>	24,00
<p><b>Hake with garlic</b> Tronco de merluza con ajitos</p>	25,00	<p><b>Seafood platter</b> Mariscada</p>	53,00
<p><b>Sole prepared to your liking (300 g)</b> Lenguado al gusto (300 g)</p>	32,00	<p><b>Special seafood and lobster platter (recommended 2 people)</b> Mariscada especial con bogavante</p>	152,00
<p><b>Grilled king prawns</b> Langostinos a la plancha</p>	24,50	<p><b>Salmon tartare</b> Tartar de salmón</p>	23,90

## MEAT

<p><b>½ Traditional catalan firewood-roasted chicken</b> ½ Pollo a l'ast</p>	18,00	<p><b>Boneless oxtail with potato parmentier</b> Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</p>	21,50
<p><b>Traditional catalan pork's feet with snails</b> Pies de cerdo con caracoles</p>	21,00	<p><b>Roasted goat with its sauce (450 g)</b> Cabrito al horno en su jugo (450 g)</p>	33,50
<p><b>Beef medallion</b> Medallón de ternera</p>	23,50	<p><b>¼ Roasted Segovian suckling pig</b> ¼ Cochinillo de Segovia asado</p>	51,00
<p><b>Sirloin steak with 5 peppers sauce (225 g)</b> Solomillo a las 5 pimientas (225 g)</p>	29,00	<p><b>Friesian cow's dry aged beef</b> Chuletón de vaca frisona madurada</p>	74,00/Kg
<p><b>Catalan "butifarra" sausage (200 g)</b> Butifarra de Lleida (200 g)</p>	18,00	<p><b>Steak tartare</b> Steak tartar</p>	28,90

## Desserts

<p><b>Catalan-style "Crème brûlée"</b> Crema catalana</p>	8,00	<p><b>"Los Caracoles" Pyjamas</b> (Peach in syrup, flan and ice cream with nougat) Pijama "Los Caracoles"</p>	11,90
<p><b>Ice cream with nougat</b> Biscuit con turrón</p>	8,00	<p><b>Caramel flan with thyme ice cream</b> Flan casero con helado de tomillo</p>	8,00
<p><b>Three chocolate mousse</b> Mousse de tres chocolates</p>	8,50	<p><b>"Mató" cheese flan with honey ice cream</b> Flan de mató con helado de miel</p>	8,00
<p><b>Chocolate coulant</b> Coulant de chocolate</p>	8,50	<p><b>Cheese assortment</b> Surtido de quesos</p>	11,90
<p><b>Homemade ice cream</b> Helados caseros</p>	7,00	<p><b>Chocolate profiteroles</b> Profiteroles con chocolate</p>	8,00
<p><b>Variety of sorbets</b> Sorbetes variados</p>	7,00	<p><b>Cheesecake "Los Caracoles"</b> Tarta de queso "Los Caracoles"</p>	9,00