



I NOSTRI CLASSICI

Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota	26,90
Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales	16,00
Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas	18,00
Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	18,00
Baccalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna	25,90
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)	152,00
¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinitillo de Segovia asado	51,00
Costata di manzo frisona maturata Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Entrecôte di manzo frisona Entrecot de vaca frisona	33,00

CONTORNI ADDIZIONALI

Verdure saltate in padella Verduras salteadas	3,25	Salsa al pepe Salsa pimienta	2,25
Patatine fritte Patatas fritas	3,25	"All i oli" All i oli	2,95
Patate al forno Patatas asadas	3,25	Pane e pomodoro Pan con tomate	3,25
Riso in bianco Arroz blanco	3,25		

*IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PER FAVORE FARLO SAPERE AL SERVIZIO
10% TVA INCLUSO



ANTIPASTI FREDDI

Insalata mista dell'orto Ensalada de la huerta	13,50	Alici "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	22,50
Insalata con ventresca di tonno Ensalada de ventresca de bonito	16,50	Lomo di maiale iberico Lomo ibérico de bellota	25,50
Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota	26,90		

ANTIPASTI CALDI

Crocchette di pollo e prosciutto Croquetas de pollo y jamón	13,75	Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales	16,00
Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas	26,50	Tradizionali peperoni verdi "padrón" Pimientos del padrón	12,00
I nostri famosi gamberi all'aglio Gambas al ajillo	19,00	Cozze al vapore ricetta marinara Mejillones al vapor o marinera	14,50
Speciali uova strapazzate alla ricetta spagnola con olio al tartufo Huevos estrellados con trufa	18,00	Crochette di coda di toro Croquetas de rabo de toro	15,00
Frittata aperta con gamberetti Tortilla abierta con gambas	21,00	Fasolari alla piastra Bereberchos a la plancha	18,00
Frittura all'andaluza Fritura a la andaluza	16,25	Calamaretti con asparagi verdi e favette saltati in padella Salteado de chipirones con trigueros y habitas	21,00
Polpo con pancetta e parmentier di patata Pulpo con panceta y parmentier de patata	23,90		

ZUPPE, VERDURE E PASTA

Zuppa di pesce "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	14,90	Maccheroni "Cardenal" gratinati al forno Macarrones cardenal	16,00
Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	Cannelloni di carne con béshamelle al tartufo Canelones de carne con bechamel trufada	16,00
Verdure saltate in padella Verduras salteadas	13,50		

RISI

Paella di pesce e frutti di mare Paella de pescado y marisco	27,00	Paella mista con molluschi privati di conchiglia Paella parellada mixta	26,00
Paella con baccalà e verdure Paella de bacalao y verduras	26,00	Paella con astice Paella de bogavante	39,00
Riso con coniglio e lumache Arroz con conejo y caracoles	27,00	Riso in nero con seppia Arroz negro con sepia	26,00
Paella di verdure Paella de verduras	24,90		

*IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PER FAVORE FARLO SAPERE AL SERVIZIO
10% TVA INCLUSO

PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

Bacçalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna	25,90	Rombo a piacere Rodavallo al gusto	31,00
Bacçalà alla "Empordanesa" Lomo de bacalao a la empordanesa	25,90	Tradizionale casseruola di Frutti di mare Zarzuela "Los Caracoles"	32,50
Seppie "dalla spiaggia alla griglia" Chipirones de playa a la plancha	17,00	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	53,00
Sogliola preparata a piacere (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	32,00	Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (recomm. 2 persone) Mariscada especial con bogavante	152,00
Gamberoni alla piastra Langostinos a la plancha	24,50	Tartare di salmone Tartar de salmón	23,90

CARNE

½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	18,00	Piedini di maiale arrostiti con lumache Pies de cerdo con caracoles	21,50
Coda di toro disossata con purè di patate Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	21,50	Agnello al forno nella sua salsa (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Medaglione di manzo Medallón de ternera	23,50	¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinillo de Segovia asado	51,00
Filetto ai "5 pepi" (225 g) Solomillo a las 5 pimientos (225 g)	29,00	Costata di manzo frisona maturata Chuletón de vaca frisona madurada	74,00/Kg
Salsiccia Catalana "Butifarra" alla griglia (200 g) Butifarra de Lleida a la brasa (200 g)	18,00	Bistecca alla tartara Steak tartar	28,90

Dolci

Crema catalana Crema catalana	8,00	Pijama "Los Caracoles" (Pesche sciroppate, flan e gelato al torroncino) Pijama "Los Caracoles"	11,90
Gelato al torroncino Biscuit con turrón	8,00	Budino fatto in casa con gelato di timo Flan casero con helado de tomillo	8,00
Musse ai tre cioccolati Mousse de tres chocolates	8,50	Budino di mató con gelato di miele Flan de mató con helado de miel	8,00
Coulant di cioccolato Coulant de chocolate	8,50	Assortimento di formaggi Surtido de quesos	11,90
Gelato artigianale Helados caseros	7,00	Profiterole al cioccolato Profiteroles con chocolate	8,00
Selezione di Sorbetti Sorbetes variados	7,00	Cheesecake "Los Caracoles" Tarta de queso "Los Caracoles"	9,00