



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Schinken vom Iberischem Schwein Jamón ibérico de bellota	23,90
Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	12,90
Muscheln mit Artischockenherzen Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90
Bouillabaisse (auf der Speisekarte seit 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90
½ Rostthähnchen auf Brennholz geröstet ½ Pollo a l'ast	16,90
Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art Lomo de bacalao a la llauna	24,50
Paella mit Hummer Paella de bogavante	32,00
Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	141,50
¼ Zartes gebackenes Spanferkel ¼ Cochinillo de Segovia asado	42,90
Großes Rindersteak, 40 Tage gereift, gegart auf dem Stein (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)	49,50

BEILAGE

Sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	2,90	Pfeffersoße Salsa pimienta	2,00
Pommes Patatas fritas	2,25	“All i oli” – Knoblauch Mayonaisse All i oli	2,80
Gebackene Kartoffel Patatas asadas	2,90	Brot mit geriebener Tomate Pan con tomate	2,95
Weißer Reis Arroz blanco	2,25		

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



KALTE VORSPEISEN

Kalte Melonensuppe mit Iberischem Schinken Eis Sopa fría de melón con helado de jamón ibérico	13,90	Sardellen nach Hausrezept Anchoas "Los Caracoles"	14,10
Salat mit Thunfischfilet Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho – Kalte Tomaten-Gurke Suppe Gazpacho	11,00
Schinken vom Iberischem Schwein Jamón ibérico de bellota	23,90		

WARME VORSPEISEN

Hähnchen-Schinken-Kroketten Croquetas de pollo y jamón	10,50	Schnecken nach Hausrezept Caracoles especiales	12,90
Venusmuscheln mit Artischockenherzen Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90	Gebratene Baby Tintenfische mit grünem Spargel und Saubohnen Salteado de chipirones con trigueros y habitas	15,90
Sautierte Garnelen mit Knoblauch Gambas al ajillo	16,50	Ochsenschwanz Kroketten Croquetas de rabo de toro	12,00
Spiegelier mit getrüffelten Kartoffeln Huevos estrellados con trufa	13,50		

SUPPEN, GEMÜSE UND PASTA

Fischsuppe nach Hausrezept Sopa de pescado "Los Caracoles"	10,90	Makkaroni "cardenal" Macarrones cardenal	12,50
Bouillabaisse (seit 1925 auf der Speisekarte) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90	Gratinierte Fleisch-Cannelloni mit getrüffelter Béchamelsauce Canelones de carne con bechamel trufada	12,90
Buntes, sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	11,50		

REISGERICHTE

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten Paella de pescado y marisco	21,00	Gemischte Paella mit allen Zutaten geschält Paella parellada mixta	20,00
Paella mit Stockfisch und Gemüse Paella de bacalao y verduras	19,90	Paella mit Hummer Paella de bogavante	32,00
Reis mit Kaninchen und Schenken Arroz con conejo y caracoles	19,50	Paella mit schwarzem Reis und Kalamari Arroz negro con sepia	20,50
Paella mit Gemüse Paella de verduras	18,00		



FISCH UND MEERESFRÜCHTEGERICHT

Gebackene Stockfischlende mit Knoblauch, Katalanische Art Lomo de bacalao a la llauana	24,50	Auflauf mit Meeresfrüchten und Fisch Zarzuela "Los Caracoles"	29,90
Gebackene Stockfischlende nach Empordas Art (Tomaten, Pinienkerne und Pflaumen) Lomo de bacalao a la empordanesa	24,50	Gegrillte Lachsfilet Suprema de salmón a la plancha	19,90
Kleine gegrillte Strandkalamari Chipirones de playa a la plancha	16,00	Gegrillte Meeresfrüchteplatte Mariscada	46,50
Seezunge nach Ihrem persönlicher Geschmack (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	29,90	Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer (empfohlen für 2 Personen) Mariscada especial con bogavante	141,50

FLEISCHGERI

½ Rosthähnchen auf Brennholz geröstet ½ Pollo a l'ast	16,90	Frische Bratwurst mit weißen Bohnen (200 g) Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)	12,00
Gebackenes Hähnchen mit Knoblauch Pollo al ajillo	17,50	Kitzbraten im eigenen Saft (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Entrecôte, gegrillt (300 g) Entrecot a la plancha (300 g)	23,50	¼ Zartes gebackenes Spanferkel ¼ Cochinillo de Segovia asado	42,90
Rinderfilet mit Pfeffersosse (225 g) Solomillo a las 5 pimientos (225 g)	26,90	Großes Rindersteak, 40 Tage gereift, gegart auf dem Stein (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)	49,50

Nachspeisen

Katalanischer "Crème Brûlée" Crema catalana	6,65	"Manchego" Käse Queso manchego	6,50
Biskuit-Eis-Dessert mit weißem Nugat Biscuit con turrón	6,50	Crème Caramel mit Thymian-Eis Flan casero con helado de tomillo	6,50
Dreierlei Schokoladenmousse Mousse de tres chocolates	8,50	Käse Crème Caramel mit Honigeis Flan de mató con helado de miel	6,50
Schokobiscuit mit flüssigem Kern Coulant de chocolate	8,25	"Pyjama Los Caracoles" (Crème Caramel, Pfirsich mit Sirup und Eis mit Nugat) Pijama "Los Caracoles"	9,90
Hausgemachte Eissorten Helados caseros	6,00	Windbeutel gefüllt mit heisser Schokolade Profiteroles con chocolate	6,50
Verschiedene Sorbets Sorbetes variados	6,00	Selbstgemachten Käsetorte Tarta de queso "Los Caracoles"	8,50