

I NOSTRI CLASSICI

| | |
|---|--------|
| Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota | 23,90 |
| Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales | 12,90 |
| Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas | 19,90 |
| Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925) | 23,90 |
| ½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast | 16,90 |
| Bacçalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna | 24,50 |
| Paella con astice Paella de bogavante | 32,00 |
| Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (raccom. 2 persone) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas) | 141,50 |
| ¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinillo de Segovia asado | 42,90 |
| Costata di vitello (Fiorentina) maturata 40 giorni cotta sulla pietra (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg) | 49,50 |

CONTORNI ADDIZIONALI

| | | | |
|--|------|-----------------------------------|------|
| Verdure saltate in padella Verduras salteadas | 2,90 | Salsa al pepe Salsa pimienta | 2,00 |
| Patatine fritte Patatas fritas | 2,25 | "All i oli" All i oli | 2,80 |
| Patate al forno Patatas asadas | 2,90 | Pane e pomodoro Pan con tomate | 2,95 |
| Riso in bianco Arroz blanco | 2,25 | | |



ANTIPASTI FREDDI

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Zuppa fredda di melone con gelato di prosciutto iberico Sopa fría de melón con helado de jamón ibérico | 13,90 | Alici "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles" | 14,10 |
| Insalata con ventresca di tonno Ensalada de ventresca de bonito | 14,50 | Gazpacho - Tipica zuppa fredda a base di pomodoro Gazpacho | 11,00 |
| Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota | 23,90 | | |

ANTIPASTI CALDI

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Crocchette di pollo e prosciutto Croquetas de pollo y jamón | 10,50 | Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales | 12,90 |
| Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas | 19,90 | Calamaretti con asparagi verdi e favette saltati in padella Salteado de chipirones con trigueros y habitas | 15,90 |
| I nostri famosi gamberi all'aglio Gambas al ajillo | 16,50 | Crocchette di coda di toro Croquetas de rabo de toro | 12,00 |
| Speciali uova strapazzate alla ricetta spagnola con olio al tartufo Huevos estrellados con trufa | 13,50 | | |

ZUPPE, VERDURE E PASTA

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Zuppa di pesce "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles" | 10,90 | Maccheroni "Cardenal" gratinati al forno Macarrones cardenal | 12,50 |
| Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925) | 23,90 | Cannelloni di carne con béshamelle al tartufo Canelones de carne con bechamel trufada | 12,90 |
| Verdure saltate in padella Verduras salteadas | 11,50 | | |

RISI

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Paella di pesce e frutti di mare Paella de pescado y marisco | 21,00 | Paella mista con molluschi privati di conchiglia Paella parellada mixta | 20,00 |
| Paella con baccalà e verdure Paella de bacalao y verduras | 19,90 | Paella con astice Paella de bogavante | 32,00 |
| Riso con coniglio e lumache Arroz con conejo y caracoles | 19,50 | Riso in nero con seppia Arroz negro con sepia | 20,50 |
| Paella di verdure Paella de verduras | 18,00 | | |

PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

| | | | |
|---|-------|---|--------|
| Baccalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna | 24,50 | Tradizionale casseruola di Frutti di mare Zarzuela "Los Caracoles" | 29,90 |
| Baccalà alla "Empordanesa" Lomo de bacalao a la empordanesa | 24,50 | Filetto di salmone alla piastra Suprema de salmón a la plancha | 19,90 |
| Seppie "dalla spiaggia alla griglia" Chipirones de playa a la plancha | 16,00 | Piatto di crostacei misti e frutti di mare Mariscada | 46,50 |
| Sogliola preparata a piacere (300 g) Lenguado al gusto (300 g) | 29,90 | Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (recom. 2 persone) Mariscada especial con bogavante | 141,50 |

CARNE

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| ½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast | 16,90 | Salsiccia Catalana "Butifarra" con taccole (200 g) Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g) | 12,00 |
| Pollo all'aglio Pollo al ajillo | 17,50 | Agnello al forno nella sua salsa (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g) | 32,50 |
| Entrecôte alla piastra (300 g) Entrecot a la plancha (300 g) | 23,50 | ¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinillo de Segovia asado | 42,90 |
| Filetto ai "5 pepi" (225 g) Solomillo a las 5 pimientos (225 g) | 26,90 | Costata di vitello (Fiorentina) maturata 40 giorni cotta sulla pietra (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg) | 49,50 |

Dolci

| | | | |
|--|------|---|------|
| Crema catalana Crema catalana | 6,65 | Pijama "Los Caracoles" (Pesche sciropate, flan e gelato al torroncino) Pijama "Los Caracoles" | 9,90 |
| Gelato al torroncino Biscuit con turrón | 6,50 | Budino fatto in casa con gelato di timo Flan casero con helado de tomillo | 6,50 |
| Musse ai tre cioccolati Mousse de tres chocolates | 8,50 | Budino di mató con gelato di miele Flan de mató con helado de miel | 6,50 |
| Coulant di cioccolato Coulant de chocolate | 8,25 | Formaggio "manchego" Queso manchego | 6,50 |
| Gelato artigianale Helados caseros | 6,00 | Profiterole al cioccolato Profiteroles con chocolate | 6,50 |
| Selezione di Sorbetti Sorbetes variados | 6,00 | Cheesecake "Los Caracoles" Tarta de queso "Los Caracoles" | 8,50 |