



### KALTE VORSPEISEN

Salat frisch aus dem Gemüsegarten Ensalada de la huerta	10.89	Anchovis nach Art des Hauses Anchoas "Los Caracoles"	13.86
Salat mit Thunfischbauchfleisch Ensalada de ventresca de bonito	14.74	Zarter Stockfischsalat mit Tomate Esqueixada de bacalao	14.19
Salat mit cremigem Frischkäse Ensalada de burrata	14.00	Köstliche Gemüsekaltschale Gazpacho	9.79
Schinken vom Iberischen Schwein Jamón ibérico de bellota	23.90	Gegrillter Gemüseklassiker Escalivada	11.99

### WARME VORSPEISEN

Hähnchen-Schinken-Kroketten Croquetas de pollo y jamón	9.79	Schnecken nach Art des Hauses Caracoles especiales	12.65
Venusmuscheln mit Artischockenherzen Almejas con corazones de alcachofas	19.90	Feine Bratpaprika aus Padrón Pimientos del padrón	10.56
Sautierte Krevetten mit Knoblauch Gambas al ajillo	15.18	Miesmuscheln gedämpft oder Seemannsart Mejillones al vapor o marinera	12.65
Eier mit getrüffelten Kartoffeln Huevos estrellados con trufa	13.09	Tintenfischringe im Teig frittiert Calamares a la romana	14.08
Mit Stockfisch gefüllte Windbeutel Buñuelos de bacalao	10.99	Frische Zwiebeln in Tempura-Teig Cebolletas en tempura	11.05

### SUPPEN, GEMÜSE UND PASTA

Fischsuppe nach Art des Hauses Sopa de pescado " Los Caracoles"	10.89	Cannelloni mit Gemüse gefüllt Canelones de verduras	11.55
Bouillabaisse (seit 1925 auf der Speisekarte) Sopa boullabesa (En la carta desde 1925)	23.90	Gratinierte Fleisch-Cannelloni mit getrüffelter Béchamelsauce Canelones de carne con bechamel trufada	12.71
Buntes, sautiertes Gemüse der Saison Verduras salteadas	11.44	Makkaroni Cardenal Macarrones Cardenal	12.54

### REISGERICHTE

Paella nach Art des Hauses Paella especial "Los Caracoles"	19.69	"Paella des Müßiggangs", Zutaten ohne Schale, Gräten und Knochen Paella parellada mixta	19.69
Paella mit Stockfisch und Gemüse Paella de bacalao y verduras	17.99	Hummerpaella Paella de bogavante	30.69

\*LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE MITARBEITERINNEN.  
10% MEHRWERTSTEUERINKLUSIVE



## FISCH - UND MEERESFRÜCHTEGERICHT

Gebackene Stockfischlende, katalanische Art Lomo de bacalao a la llauna	23.32	Erlesene Auswahl verschiedener Fischarten und Meeresfrüchte, geschmort Zarzuela "Los Caracoles"	28.90
Gebackene Stockfischlende nach Art des Ampurdán Lomo de bacalao a la ampurdanesa	24.44	Lachs Suprême, gegrillt Suprema de salmón plancha	19.85
Gebackene Stockfischlende in All i oli gegart Lomo de bacalao a la muselina de all i oli	24.44	Gegrillte Meeresfrüchteplatte Mariscada	42.50
Kleine gegrillte Strandkalmare Chipirones de playa a la plancha	15.62	Gegrillte Meeresfrüchteplatte mit Hummer und anderen erlesenen Zutaten (min. 2 Pers.) Mariscada especial con bogavante (min 2 pax)	141.72
Seeteufelmedaillons mit geröstetem Knoblauch Medallones de rape al "all cremat"	26.84	Gegrillte Fischspezialitäten Parrillada de pescado	32.50
Gebackener Seehecht (ganzes Stück) nach Art von Donosti Tronco de merluza estilo "Donosti"	26.84	Große, gegrillte Garnelen (Furchenkrebs) Langostinos a la plancha	26.90
Gebackener Seehecht Suprême mit Kartoffeln Suprema de merluza al horno con sus patatitas	19.85	Grosse, gegrillter Kronhummer (Kaisergranat), 3 Stück Cigalas plancha (3 piezas)	42.13
Seezunge nach Ihrem persönlicher Geschmack Lenguado al gusto	27.50		

## FLEISCHGE

Brathähnchen nach Art des Hauses 1/2 pollo a l'ast	18.15	Schwanz vom Kampfstier mit Kartoffelpüree Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	18.59
Spanisches Hähnchen mit Knoblauch Pollo al ajillo	19.05	Gebackenes Zicklein im eigenen Saft Cabrito al horno en su jugo	32.45
Entrecôte, gegrillt Entrecot a la plancha	23.32	Zartes, geröstetes Spanferkel aus Segovia Cochinillo de Segovia asado	42.95
Rinderlendenfilet in einer Fünf-Pfeffersauce oder à la Café de Paris Solomillo a las 5 pimientos o Salsa café de Paris	26.95	Großes Rindersteak, 40 Tage lang trocken gereift Chuleton de ternera madurada 40 dias	45.93
Saucisse à rôtir de Lleida et ses haricots blancs Frische Bauernwurst mit weißen cremigen Ganxet-Bohnen	11.05		

## Nachspeisen

Katalanischer Vanillepudding Crema Catalana	6.65	Frisches Obst je nach Saison Fruta variada	6.05
Biskuit-Eis-Dessert mit weißem Nugat Biscuit con turrón	6.05	Crème glacée au Grand Marnier Orangensaft mit Grand Manier-Speiseeis	8.10
Dreierlei Schokoladenmousse Mousse de tres chocolates	8.25	Eierpudding mit Karamellsauce Flan casero con helado de tomillo	6.50
Warmer Schokoladenbiskuit mit flüssigem Schokoherzen Coulant de Chocolate	8.50	Frischkäse mit Honigeis Flan de mató con helado de miel	6.05
Hausgemachte Eissorten Helados caseros	6.05	Käseplatte Surtido de quesos	10.50
Sorbetellerlei Sorbets variados	6.05	Mit flüssiger Schokolade gefüllte Windbeutel Profiteroles con chocolate	7.90
"Pyjama", Karamellpudding (Flan) eingelegter Pfirsich und Speiseeis	9.90	Sahne-Biskuit mit heisser Schokolade Postre especial "Los Caracoles"	9.00

\*LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE MITARBEITERINNEN.  
10% MEHRWERTSTEUER INKLUSIVE