



Muy Sr/Sra nuestro/a:

Nos complace enviarle toda nuestra información para celebrar su almuerzo o cena .

Para grupos superiores a 15 personas, tenemos unos menús que esperamos sean de su agrado. Escojan el que más les interese (todas las personas del grupo deben escoger el mismo), rogamos comunicarlo junto con la elección del plato principal y postre con un mínimo de 24 hrs antes de la fecha de la reserva.

En cuanto a la forma de pago pueden ustedes realizar una transferencia bancaria días antes de la llegada del grupo o al contado o tarjeta de crédito al finalizar la comida o la cena. Cualquier alteración o baja de comensales deberá ser comunicada con un mínimo de 24 hrs previo a la hora de la reserva. De no ser así, el restaurante se reserva el derecho de cobrar el total del importe referente a los comensales acordados inicialmente.

En caso de hacer transferencia bancaria ruego envíen los datos de su empresa: razón social, dirección y NIF para poder posteriormente enviarles la factura.

Todos los precios de los Menús son con IVA incluido.

En espera de sus prontas noticias, quedo a su entera disposición para cualquier duda o aclaración.

Atentamente,

Aurora Bofarull
loscaracoles@loscaracoles.es



MENU 1

*Ensalada de la huerta
Croquetas de pollo y jamón
Pimientos del padrón
Mejillones a la marinera*

.....

Paella especial "Los caracoles "

o

½ pollo a l'ast

.....

Sorbete de limón

Pan, Agua, Vino de la casa (1 Botella x 4 personas), café

Precio por persona: 41,60 Euros 10% IVA Incluido

Los entrantes son una ración cada cuatro personas.



MENU 2 (Menu catalán)

Pan con tomate y jamón ibérico

Anchoas de l'Escala

Escalivada

Buñuelos de bacalao

.....

Bacalao a l'Empordanesa

o

Paella perelada mixta

o

Butifarra con judías

.....

Biscuit con turrón

o

Crema catalana

o

Flan casero

Agua, Pan, Vino (1 bot x 4 personas) y Café

Precio del menú por persona: 48,20 euros 10% IVA incluido
Los entrantes son una ración cada cuatro personas.



MENU 3

*Pan con tomate y jamón ibérico
Gambas al ajillo
Verduras salteadas
Buñuelos de bacalao*

.....

*Paella especial "Los caracoles "
o
Entrecote a la plancha
o
Suprema de salmón al horno*

.....

*Flan de la casa
o
Sorbete de limón
o
Biscuit con turrón*

Pan, Agua, Vino (1 bot cada 2 personas) y Café

Precio por persona: 52,90 euros 10% IVA incluido

Los entrantes son una ración cada cuatro personas



MENU 4

Copa Cava de Bienvenida

.....

Pan con Tomate y Jamón Ibérico
Ensalada variada
Croquetas de pollo y jamón
Mejillones a la Marinera

.....

½ Pollo al Ast
o
Paella especial "Los caracoles "
o
Canelones del mar
o
Medallón de ternera con guarnición

.....

Crema Catalana
o
Biscuit con turrón
o
Flan de mato con helado de miel

.....

Vino de la casa (una botella cada 4 personas), Aguas, Café ó Infusiones.

Precio por persona: 57,00 Euros 10% IVA Incluido

Los entrantes son una ración cada cuatro personas.

VINOS RECOMENDADOS: Blanco Fransola (Bod.Torres) (suplemento de 4euros/pax)
Tinto Coronas (Bod.Torres)(suplemento de 4,5 euros/pax)
Tinto Viña Alberdi (Rioja Alta)(suplemento 6 euros/pax)
Estos vinos serán una botella cada cuatro personas



MENU 5

Copa de Cava de Bienvenida

.....

*Ensalada de la huerta
Cebolletas glaseadas con romesco
Mejillones al vapor
Gambas al Ajillo*

.....

Paella especial " Los caracoles "

○

Suprema de merluza

○

Cabrito al horno

.....

Biscuit con turrón

○

Flan de mato

.....

Bodega: Mont Marçal blanco

Mont Marçal tinto

Estos vinos serán una botella cada cuatro personas

Pan, Aguas y Cafés

***Precio por persona: 63,90 Euros 10% IVA Incluido
Los entrantes son una ración cada cuatro personas***

***VINOS RECOMENDADOS: Blanco Fransola (Bod.Torres) (suplemento de 4euros/pax)
Tinto Coronas (Bod.Torres)(suplemento de 4,5 euros/pax)
Tinto Viña Alberdi (Rioja Alta)(suplemento 6 euros/pax)
Estos vinos serán una botella cada cuatro personas***



MENU DEGUSTACIÓN

Copa de cava bienvenida

*Jamón Ibérico con pan con tomate
Ensalada de ventresca de bonito
Pimientos del padrón
Gambas al ajillo
Almejas con corazones de alcachofas
Langostinos a la plancha
Caracoles especiales*

.....

Merluza estilo Donosti

.....

Lechón Asado

.....

Surtido de Quesos

.....

Postre Especial 'Los Caracoles'

.....

Bodega:

*Mont Marçal Blanco
Viña Alberdi Rioja Tinto
Estos vinos serán una botella cada cuatro personas*

Agua, Pan, Café o Infusión

Precio por persona: 79,90 Euros 10% IVA Incluido

Los entrantes son una ración cada cuatro personas.



MENU VEGETARIANO

Copa cava bienvenida

Ensalada variada

o

Verduras salteadas

.....

Paella de verduras

o

Canelones de verduras

.....

Sorbete de limón

.....

Bebidas

Vino Mont Marçal

Viña Alberdi

Estos vinos serán una botella cada cuatro personas

Aguas, Café o infusiones

.....

Precio por persona: 46,50 Euros IVA incluido

Los entrantes son una ración cada cuatro personas.