



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*  
*Suprema de merluza al horno*  
*o*  
*Entrecot plancha 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 "*

*O*

*Suprema de merluza*

*O*

*Cabruto al horno*

.....

*Biscuit con turrón*

*O*

*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.***