



## OUR SPECIALTIES

Iberian acorn-fed ham Jamón ibérico de bellota	23,90
Special "Los Caracoles" snails Caracoles especiales	12,90
Clams with artichoke hearts Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90
Bouillabaisse soup (on the menu since 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90
½ Traditional catalan firewood-roasted chicken ½ Pollo a l'ast	16,90
"A la llauna" style cod (fried with garlic) Lomo de bacalao a la llauna	24,50
Lobster paella Paella de bogavante	34,00
Special seafood and lobster platter (recommended 2 people) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	141,50
¼ Roasted Segovian suckling pig ¼ Cochinillo de Segovia asado	43,90
T-bone steak aged 40 days cooked on hot stone (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)	53,50

## EXTRA SIDE DISHES

Sautéed vegetables Verduras salteadas	2,90	Pepper sauce Salsa pimienta	2,00
Fries Patatas fritas	2,25	Traditional "all i oli" All i oli	2,80
Roasted potatoes Patatas asadas	2,90	Bread with tomato sauce Pan con tomate	3,25
White rice Arroz blanco	2,25		

\*IN CASE OF ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE PLEASE LET OUR STAFF KNOW  
10% VAT INCLUDED



**COLD  
STARTERS**

Mixed salad Ensalada de la huerta	11,00	Anchovies “Los Caracoles” Anchoas “Los Caracoles”	14,10
White tuna belly salad Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho – Traditional cold tomato soup Gazpacho	11,00
Iberian acorn-fed ham Jamón ibérico de bellota	23,90		

**WARM STARTERS**

Ham and chicken croquettes Croquetas de pollo y jamón	10,50	Special “Los Caracoles” snails Caracoles especiales	12,90
Clams with artichoke hearts Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90	Traditional “padrón” peppers Pimientos del padrón	10,60
Garlic shrimps Gambas al ajillo	17,50	Steamed or marinère mussels Mejillones al vapor o marinera	12,90
Spanish “broken eggs” with truffle oil Huevos estrellados con trufa	13,50	Oxtail croquettes Croquetas de rabo de toro	12,00
Open omelette with shrimps Tortilla abierta con gambas	18,00	Grilled cockles Berberechos a la plancha	12,00
Octopus with bacon and potato parmentier Pulpo con panceta y parmentier de patata	21,00	Sautéed cuttlefish with wild asparagus and broad beans Salteado de chipirones con trigueros y habitas	15,90
Fried andalusian-style calamari Fritura a la andaluza	14,50		

**SOUPES, VEGETABLES AND  
PASTAS**

“Los Caracoles” fish soup Sopa de pescado “Los Caracoles”	10,90	Macaroni “cardenal” Macarrones cardenal	12,50
Bouillabaisse soup (on the menu since 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90	Meat canelloni with truffled béchamel Canelones de carne con bechamel trufada	12,90
Sautéed vegetables Verduras salteadas	11,50		

**TRADITIONAL RICE  
DISHES**

Fish and seafood paella Paella de pescado y marisco	22,00	Mixed paella without shells Paella parellada mixta	21,00
Cod and vegetables paella Paella de bacalao y verduras	19,90	Lobster paella Paella de bogavante	34,00
Rabbit and snails rice Arroz con conejo y caracoles	19,50	Black rice with cuttlefish Arroz negro con sepia	20,50
Vegetables paella Paella de verduras	18,00		

## FISH AND SEAFOOD

<p>“A la llauna” style cod (fried with garlic) Lomo de bacalao a la llauna</p>	24,50	<p>Grilled shrimps (250 g) Gambas a la plancha (250 g)</p>	49,00
<p>“Empordanesa” style cod (tomato, pine nuts, raisins and plums) Lomo de bacalao a la empordanesa</p>	24,50	<p>Seafood casserole “Los Caracoles” Zarzuela “Los Caracoles”</p>	29,90
<p>Cuttlefish “from the beach straight on to the grill” Chipirones de playa a la plancha</p>	16,00	<p>Grilled salmon supreme Suprema de salmón a la plancha</p>	19,90
<p>Hake with garlic Tronco de merluza con ajitos</p>	23,00	<p>Seafood platter Mariscada</p>	46,50
<p>Sole prepared to your liking (300 g) Lenguado al gusto (300 g)</p>	29,90	<p>Special seafood and lobster platter (recommended 2 people) Mariscada especial con bogavante</p>	141,50
<p>Grilled king prawns Langostinos a la plancha</p>	24,50	<p>Salmon tartare Tartar de salmón</p>	22,50

## MEAT

<p>½ Traditional catalan firewood-roasted chicken ½ Pollo a l’ast</p>	16,90	<p>Boneless oxtail with potato parmentier Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</p>	18,90
<p>Traditional catalan pork’s feet with snails Pies de cerdo con caracoles</p>	17,50	<p>Roasted goat with its sauce (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)</p>	32,50
<p>Grilled entrecote (300 g) Entrecot a la plancha (300 g)</p>	23,50	<p>¼ Roasted Segovian suckling pig ¼ Cochinillo de Segovia asado</p>	43,90
<p>Sirloin steak with 5 peppers sauce (225 g) Solomillo a las 5 pimientas (225 g)</p>	26,90	<p>T-bone steak aged 40 days cooked on hot stone (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)</p>	53,50
<p>Catalan “butifarra” sausage with white beans (200 g) Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)</p>	12,00	<p>Steak tartare Steak tartar</p>	26,50

## Desserts

<p>Catalan-style “Crème brûlée” Crema catalana</p>	6,90	<p>“Los Caracoles” Pyjamas (Peach in syrup, flan and ice cream with nougat) Pijama “Los Caracoles”</p>	9,90
<p>Ice cream with nougat Biscuit con turrón</p>	6,90	<p>Caramel flan with thyme ice cream Flan casero con helado de tomillo</p>	6,90
<p>Three chocolate mousse Mousse de tres chocolates</p>	8,50	<p>“Mató” cheese flan with honey ice cream Flan de mató con helado de miel</p>	6,90
<p>Chocolate coulant Coulant de chocolate</p>	8,50	<p>“Manchego” cheese Queso manchego</p>	7,00
<p>Homemade ice cream Helados caseros</p>	6,50	<p>Chocolate profiteroles Profiteroles con chocolate</p>	6,90
<p>Variety of sorbets Sorbetes variados</p>	6,00	<p>Cheesecake “Los Caracoles” Tarta de queso “Los Caracoles”</p>	8,50