



OUR SPECIALTIES

Iberian acorn-fed ham Jamón ibérico de bellota	24,90
Special “Los Caracoles” snails Caracoles especiales	13,50
Clams with artichoke hearts Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00
Bouillabaisse soup (on the menu since 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	24,50
½ Traditional catalan firewood-roasted chicken ½ Pollo a l’ast	17,50
“A la llauna” style cod (fried with garlic) Lomo de bacalao a la llauna	24,90
Lobster paella Paella de bogavante	34,50
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	44,50
Friesian cow’s dry aged beef Chuletón de vaca frisona madurada	65,00/Kg
Friesian cow’s entrecote Entrecot de vaca frisona	30,00

EXTRA SIDE DISHES

Sautéed vegetables Verduras salteadas	2,90	Pepper sauce Salsa pimienta	2,25
Fries Patatas fritas	2,90	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	2,90		

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



COLD STARTERS

Mixed salad Ensalada de la huerta	12,50	Anchovies “Los Caracoles” Anchoas “Los Caracoles”	14,50
White tuna belly salad Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho – Traditional cold tomato soup Gazpacho	11,25
Iberian acorn-fed ham Jamón ibérico de bellota	24,90		

WARM STARTERS

Ham and chicken croquettes Croquetas de pollo y jamón	11,25	Special “Los Caracoles” snails Caracoles especiales	13,90
Clams with artichoke hearts Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00	Traditional “padrón” peppers Pimientos del padrón	11,00
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	13,90	Oxtail croquettes Croquetas de rabo de toro	14,75
Open omelette with shrimps Tortilla abierta con gambas	18,50	Grilled cockles Berechos a la plancha	13,00
Octopus with bacon and potato parmentier Pulpo con panceta y parmentier de patata	14,90	Sautéed cuttlefish with wild asparagus and broad beans Salteado de chipirones con trigueros y habitas	16,00
Fried andalusian-style calamari Fritura a la andaluza	22,90		

SOUPES, VEGETABLES AND PASTAS

“Los Caracoles” fish soup Sopa de pescado “Los Caracoles”	11,00	Macaroni “cardenal” Macarrones cardenal	12,90
Bouillabaisse soup (on the menu since 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	24,50	Meat canelloni with truffled béchamel Canelones de carne con bechamel trufada	13,50
Sautéed vegetables Verduras salteadas	12,90		

TRADITIONAL RICE DISHES

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

FISH AND SEAFOOD

<p>"A la llauna" style cod (fried with garlic) Lomo de bacalao a la llauna</p>	<p>24,90</p>	<p>Grilled shrimps (250 g) Gambas a la plancha (250 g)</p>	<p>49,00</p>
<p>"Empordanesa" style cod (tomato, pine nuts, raisins and plums) Lomo de bacalao a la empordanesa</p>	<p>24,90</p>	<p>Seafood casserole "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"</p>	<p>29,90</p>
<p>Cuttlefish "from the beach straight on to the grill" Chipirones de playa a la plancha</p>	<p>16,50</p>	<p>Grilled salmon supreme Suprema de salmón a la plancha</p>	<p>21,00</p>
<p>Hake with garlic Tronco de merluza con ajitos</p>	<p>23,90</p>	<p>Seafood platter Mariscada</p>	<p>47,50</p>
<p>Sole prepared to your liking (300 g) Lenguado al gusto (300 g)</p>	<p>31,50</p>	<p>Special seafood and lobster platter (recommended 2 people) Mariscada especial con bogavante</p>	<p>141,50</p>
<p>Grilled king prawns Langostinos a la plancha</p>	<p>24,50</p>	<p>Salmon tartare Tartar de salmón</p>	<p>22,50</p>

MEAT

<p>½ Traditional catalan firewood-roasted chicken ½ Pollo a l'ast</p>	<p>17,50</p>	<p>Boneless oxtail with potato parmentier Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</p>	<p>19,50</p>
<p>Traditional catalan pork's feet with snails Pies de cerdo con caracoles</p>	<p>17,50</p>	<p>Roasted goat with its sauce (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)</p>	<p>32,50</p>
<p>Beef medallion Medallón de ternera</p>	<p>23,50</p>	<p>¼ Roasted Segovian suckling pig ¼ Cochinillo de Segovia asado</p>	<p>44,50</p>
<p>Sirloin steak with 5 peppers sauce (225 g) Solomillo a las 5 pimientas (225 g)</p>	<p>26,90</p>	<p>Friesian cow's dry aged beef Chuletón de vaca frisona madurada</p>	<p>65,00/Kg</p>
<p>Catalan "butifarra" sausage with white beans (200 g) Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)</p>	<p>12,90</p>	<p>Steak tartare Steak tartar</p>	<p>26,50</p>

Desserts

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