

## I NOSTRI CLASSICI

Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota	24,90
Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales	13,50
Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00
Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	24,50
½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	17,50
Baccalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna	24,90
Paella con astice Paella de bogavante	34,50
Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (raccom. 2 persone) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	141,50
¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinitillo de Segovia asado	44,50
Costata di manzo frisona maturata Chuletón de vaca frisona madurada	65,00/Kg
Entrecôte di manzo frisona Entrecot de vaca frisona	30,00

## CONTORNI ADDIZIONALI

Verdure saltate in padella Verduras salteadas	2,90	Salsa al pepe Salsa pimienta	2,25
Patatine fritte Patatas fritas	2,90	"All i oli" All i oli	2,80
Patate al forno Patatas asadas	2,90	Pane e pomodoro Pan con tomate	3,25
Riso in bianco Arroz blanco	2,90		



---

**ANTIPASTI FREDDI**

---

Insalata mista dell'orto Ensalada de la huerta	12,50	Alici "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	14,50
Insalata con ventresca di tonno Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho - Tipica zuppa fredda a base di pomodoro Gazpacho	11,25
Prosciutto crudo iberico "bellota" Jamón ibérico de bellota	24,90		

---

**ANTIPASTI CALDI**

---

Crocchette di pollo e prosciutto Croquetas de pollo y jamón	11,25	Lumache alla speciale ricetta del nonno Caracoles especiales	13,90
Arselle con cuori di carciofo Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00	Tradizionali peperoni verdi "padrón" Pimientos del padrón	11,00
I nostri famosi gamberi all'aglio Gambas al ajillo	17,50	Cozze al vapore ricetta marinara Mejillones al vapor o marinera	12,90
Speciali uova strapazzate alla ricetta spagnola con olio al tartufo Huevos estrellados con trufa	13,90	Crochette di coda di toro Croquetas de rabo de toro	14,75
Frittata aperta con gamberetti Tortilla abierta con gambas	18,50	Fasolari alla piastra Bereberchos a la plancha	13,00
Frittura all'andaluza Fritura a la andaluza	14,90	Calamaretti con asparagi verdi e favette saltati in padella Salteado de chipirones con trigueros y habitas	16,00
Polpo con pancetta e parmentier di patata Pulpo con panceta y parmentier de patata	22,90		

---

**ZUPPE, VERDURE E PASTA**

---

Zuppa di pesce "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	11,00	Maccheroni "Cardenal" gratinati al forno Macarrones cardenal	12,90
Zuppa "Boullabesa" (nel menu dal 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	24,50	Cannelloni di carne con béshamelle al tartufo Canelones de carne con bechamel trufada	13,50
Verdure saltate in padella Verduras salteadas	12,90		

---

**RISI**

---

Paella di pesce e frutti di mare Paella de pescado y marisco	22,90	Paella mista con molluschi privati di conchiglia Paella parellada mixta	22,00
Paella con baccalà e verdure Paella de bacalao y verduras	21,50	Paella con astice Paella de bogavante	34,50
Riso con coniglio e lumache Arroz con conejo y caracoles	22,00	Riso in nero con seppia Arroz negro con sepia	22,00
Paella di verdure Paella de verduras	19,90		

\*IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PER FAVORE FARLO SAPERE AL SERVIZIO  
10% TVA INCLUSO

PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

Bacçalà allo stile catalano (fritto con aglio) Lomo de bacalao a la llauna	24,90	Gamberetti alla piastra (250 g) Gambas a la plancha (250 g)	49,00
Bacçalà alla "Empordanesa" Lomo de bacalao a la empordanesa	24,90	Tradizionale casseruola di Frutti di mare Zarzuela "Los Caracoles"	29,90
Seppie "dalla spiaggia alla griglia" Chipirones de playa a la plancha	16,50	Filetto di salmone alla piastra Suprema de salmón a la plancha	21,00
Tronco di merluzzo con aglietti Tronco de merluza con ajitos	23,90	Piatto di crostacei misti e frutti di mare Mariscada	47,50
Sogliola preparata a piacere (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	31,50	Piatto speciale con astice, crostacei misti e frutti di mare (recomm. 2 persone) Mariscada especial con bogavante	141,50
Gamberoni alla piastra Langostinos a la plancha	24,50	Tartare di salmone Tartar de salmón	22,50

CARNE

½ Pollo arrostito alla legna ½ Pollo a l'ast	17,50	Piedini di maiale arrostiti con lumache Pies de cerdo con caracoles	19,50
Coda di toro disossata con purè di patate Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	17,50	Agnello al forno nella sua salsa (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Medaglione di manzo Medallón de ternera	23,50	¼ Maialino da latte di Segovia alla brace ¼ Cochinillo de Segovia asado	44,50
Filetto ai "5 pepi" (225 g) Solomillo a las 5 pimentas (225 g)	26,90	Costata di manzo frisona maturata Chuletón de vaca frisona madurada	65,00/Kg
Salsiccia Catalana "Butifarra" con taccole (200 g) Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)	12,90	Bistecca alla tartara Steak tartar	26,50

Dolci

Crema catalana Crema catalana	7,00	Pijama "Los Caracoles" (Pesche sciroppate, flan e gelato al torroncino) Pijama "Los Caracoles"	9,90
Gelato al torroncino Biscuit con turrón	7,00	Budino fatto in casa con gelato di timo Flan casero con helado de tomillo	7,00
Musse ai tre cioccolati Mousse de tres chocolates	8,50	Budino di mató con gelato di miele Flan de mató con helado de miel	7,00
Coulant di cioccolato Coulant de chocolate	8,50	Formaggio "manchego" Queso manchego	7,00
Gelato artigianale Helados caseros	6,50	Profiterole al cioccolato Profiteroles con chocolate	7,00
Selezione di Sorbetti Sorbetes variados	6,00	Cheesecake "Los Caracoles" Tarta de queso "Los Caracoles"	8,50