



## NOS SPÉCIALITÉS

---

Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	24,90
Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	15,90
Coeurs d'artichauts aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	17,50
Filet de morue sauté à la catalane Lomo de bacalao a la llauna	24,90
Paella au homard Paella de bogavante	36,00
Plateau de fruits de mer et homard (pour 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	144,00
¼ Cochon de lait grillé de Segovia ¼ Cochinillo de Segovia asado	45,90
Côte de boeuf frisonne maturé Chuletón de vaca frisona madurada	67,00/Kg
Entrecôte de boeuf frisonne Entrecot de vaca frisona	32,00

---

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Poêlée de légumes Verduras salteadas	2,90	Sauce au poivre Salsa pimienta	2,25
Pommes frites Patatas fritas	2,90	Traditionnel aïoli All i oli	2,80
Pommes frites grillées Patatas asadas	2,90	Pain avec tomate et huile Pan con tomate	3,25
Riz blanche Arroz blanco	2,90		



---

**ENTRÉES FROIDES**

---

Salade du Potager Ensalada de la huerta	12,50	Anchois "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	14,50
Salade de ventrèche de thon blanc Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho – Soupe froide traditionnelle Andalouse Gazpacho	11,25
Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	24,90		

---

**ENTRÉES CHAUDES**

---

Croquettes de jambon et poulet Croquetas de pollo y jamón	11,25	Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	15,90
Coeur d'artichaut aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	20,00	Poivrons de Padron grillés Pimientos del padrón	11,00
Crevettes à l'ail Gambas al ajillo	17,50	Moules vapeur ou marinière Mejillones al vapor o marinera	12,90
Oeufs au plat truffé Huevos estrellados con trufa	13,90	Croquettes de queue de boeuf Croquetas de rabo de toro	14,75
Omelette garnie aux crevettes Tortilla abierta con gambas	18,50	Coques grillées Berberechos a la plancha	15,00
Poulpes au lard et parmentier de pommes de terre Pulpo con panceta y parmentier de patata	22,90	Calamars sautés avec asperges vertes et de fèves Salteado de chipirones con trigueros y habitas	18,50
Calamars frits à l'andalouse Fritura a la andaluza	14,90		

---

**SOUPES, LEGUMES ET PÂTES**

---

Soupe de poissons "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	11,00	Macaroni "cardenal" Macarrones cardenal	13,90
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	Cannellonis à la viande et sa Béchamel truffée Canelones de carne con bechamel trufada	13,50
Poêlée de légumes Verduras salteadas	12,90		

---

**RIZ**

---

Paella de poisson et fruits de mer Paella de pescado y marisco	23,90	Paella mixte (viandes et poissons) Paella parellada mixta	23,00
Paella de morue et légumes Paella de bacalao y verduras	23,90	Paella au homard Paella de bogavante	36,00
Riz avec lapin et escargots Arroz con conejo y caracoles	23,00	Riz cuit à l'encre de seiche Arroz negro con sepia	23,90
Paella de légumes Paella de verduras	21,00		

**POISSONS ET FRUITS DE MER**

Filet de morue sautée à la llauna Lomo de bacalao a la llauna	24,90	Crevettes grillées (250 g) Gambas a la plancha (250 g)	49,00
Filet de morue à la Empordanesa Lomo de bacalao a la empordanesa	24,90	Casserole de poissons "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"	29,90
Petits encornets grillés Chipirones de playa a la plancha	16,50	Suprême de saumon grillé Suprema de salmón a la plancha	21,00
Colin au four avec d'ail Tronco de merluza con ajitos	23,90	Plateau de fruits de mer Mariscada	49,00
Sole à votre goût (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	31,50	Plateau de fruits de mer et homard (recom. 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	144,00
Bouquet de crevettes grillées Langostinos a la plancha	24,50	Tartare de saumon Tartar de salmón	22,50

**VIANDES**

½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	17,50	Pieds de cochon avec escargots Pies de cerdo con caracoles	17,50
Queue de toro désossée avec parmentier de pommes de terre Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	19,50	Agneau au four (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Médaille de bœuf Medallón de ternera	23,50	¼ Cochon de lait de Segovia grillé ¼ Cochinillo de Segovia asado	45,90
Filet de bœuf aux 5 poivres (225 g) Solomillo a las 5 pimientas (225 g)	26,90	Côte de bœuf frisonne mûr Chuletón de vaca frisona madurada	67,00/Kg
Saucisse catalane rôtie avec haricots blancs Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)	14,90	Steak tartare Steak tartar	27,90

*Desserts*

Crème brûlée catalane Crema catalana	7,00	Pyjama "Los Caracoles" (Pêches au sirpo, flan et glace avec nougat) Pijama "Los Caracoles"	9,90
Biscuit glacé au nougat espagnol Biscuit con turrón	7,00	Flan fait maison avec glace au thym Flan casero con helado de tomillo	7,00
Mousse aux trois chocolats Mousse de tres chocolates	8,50	Flan de fromage frais et sa glace au miel Flan de mató con helado de miel	7,00
Fondant au chocolat Coulant de chocolate	8,50	Fromage "Manchego" Queso manchego	7,00
Crèmes glacées fait maison Helados caseros	6,50	Profiteroles au chocolat Profiteroles con chocolate	7,00
Assortiment de sorbets Sorbetes variados	6,00	Gâteau au fromage "Los Caracoles" Cheesecake "Los Caracoles"	8,50