



NOS SPÉCIALITÉS

Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	23,90
Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	12,90
Coeurs d'artichauts aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90
½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	16,90
Filet de morue sauté à la catalane Lomo de bacalao a la llauna	24,50
Paella au homard Paella de bogavante	32,00
Plateau de fruits de mer et homard (pour 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	141,50
¼ Cochon de lait grillé de Segovia ¼ Cochinillo de Segovia asado	42,90
Côte de boeuf maturée 40 jours cuite à la pierrade (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)	49,50

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Poêlée de légumes Verduras salteadas	2,90	Sauce au poivre Salsa pimienta	2,00
Pommes frites Patatas fritas	2,25	Traditionnel aïoli All i oli	2,80
Pommes frites grillées Patatas asadas	2,90	Pain avec tomate et huile Pan con tomate	2,95
Riz blanche Arroz blanco	2,25		

*SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE CONTACTEZ NOUS
10% TVA INCLUS



ENTRÉES FROIDES

Soupe froide de melon avec glace jambon ibérique Sopa fría de melón con helado de jamón ibérico	13,90	Anchois "Los Caracoles" Anchoas "Los Caracoles"	14,10
Salade de ventrèche de thon blanc Ensalada de ventresca de bonito	14,50	Gazpacho – Soupe froide traditionnelle Andalouse Gazpacho	11,00
Jambon ibérique Jamón ibérico de bellota	23,90		

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de jambon et poulet Croquetas de pollo y jamón	10,50	Escargots spécialité "Los Caracoles" Caracoles especiales	12,90
Coeur d'artichaut aux palourdes Almejas de carril con corazones de alcachofas	19,90	Calamars sautés avec asperges vertes et de fèves Salteado de chipirones con trigueros y habitas	15,90
Crevettes à l'ail Gambas al ajillo	16,50	Croquettes de queue de boeuf Croquetas de rabo de toro	12,00
Oeufs au plat truffé Huevos estrellados con trufa	13,50		

SOUPES, LEGUMES ET PÂTES

Soupe de poissons "Los Caracoles" Sopa de pescado "Los Caracoles"	10,90	Macaroni "cardenal" Macarrones cardenal	12,50
Bouillabaisse (à la carta depuis 1925) Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	23,90	Cannellonis à la viande et sa Béchamel truffée Canelones de carne con bechamel trufada	12,90
Poêlée de légumes Verduras salteadas	11,50		

RIZ

Paella de poisson et fruits de mer Paella de pescado y marisco	21,00	Paella mixte (viandes et poissons) Paella parellada mixta	20,00
Paella de morue et légumes Paella de bacalao y verduras	19,90	Paella au homard Paella de bogavante	32,00
Riz avec lapin et escargots Arroz con conejo y caracoles	19,50	Riz cuit à l'encre de seiche Arroz negro con sepia	20,50
Paella de légumes Paella de verduras	18,00		

POISSONS ET FRUITS DE MER

Filet de morue sautée à la llauna Lomo de bacalao a la llauna	24,50	Casserole de poissons "Los Caracoles" Zarzuela "Los Caracoles"	29,90
Filet de morue à la Empordanesa Lomo de bacalao a la empordanesa	24,50	Suprême de saumon grillé Suprema de salmón a la plancha	19,90
Petits encornets grillés Chipirones de playa a la plancha	16,00	Plateau de fruits de mer Mariscada	46,50
Sole à votre goût (300 g) Lenguado al gusto (300 g)	29,90	Plateau de fruits de mer et homard (recom. 2 personnes) Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	141,50

VIANDES

½ Poulet à la broche cuit au feu de bois ½ Pollo a l'ast	16,90	Saucisse catalane rôtie avec haricots blancs Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)	12,00
Poulet grillé a l'ail Pollo al ajillo	17,50	Agneau au four (450 g) Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Entrecôte grillée (300 g) Entrecot a la plancha (300 g)	23,50	¼ Cochon de lait de Segovia grillé ¼ Cochinillo de Segovia asado	42,90
Filet de boeuf aux 5 poivres (225 g) Solomillo a las 5 pimientas (225 g)	26,90	Côte de veau maturée 40 jours cuite à la pierrade (1 kg) Chuletón de ternera madurada 40 días (1 kg)	49,50

Desserts

Crème brûlée catalane Crema catalana	6,65	Pyjama "Los Caracoles" (Pêches au sirpo, flan et glace avec nougat) Pijama "Los Caracoles"	9,90
Biscuit glacé au nougat espagnol Biscuit con turrón	6,50	Flan fait maison avec glace au thym Flan casero con helado de tomillo	6,50
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	6,50
Fondant au chocolat Coulant de chocolate	8,25	Fromage "Manchego" Queso manchego	6,50
Crèmes glacées fait maison Helados caseros	6,00	Profiteroles au chocolate Profiteroles con chocolate	6,50
Assortiment de sorbets Sorbetes variados	6,00	Gâteau au fromage "Los Caracoles" Cheesecake "Los Caracoles"	8,50