



NUESTROS CLÁSICOS

Jamón ibérico de bellota	25,50
Caracoles especiales	15,90
Almejas de carril con corazones de alcachofas	21,00
Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00
½ Pollo a l'ast hecho con leña	17,50
Lomo de bacalao a la llauna	24,90
Paella de bogavante	39,00
Mariscada especial con bogavante (recomendación 2 personas)	148,00
¼ Cochinillo de Segovia asado	47,00
Chuletón de vaca frisona madurada	72,00/Kg
Entrecot de vaca frisona	32,00

GUARNICIONES ADICIONALES

Verduras salteadas	2,90	Salsa pimienta	2,25
Patatas fritas	2,90	All i oli	2,80
Patatas asadas	2,90	Pan con tomate	3,25
Arroz blanco	2,90		



ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de la huerta	12,50	Anchoas “Los Caracoles”	22,00
Ensalada de ventresca de bonito	15,90	Gazpacho	11,50
Jamón ibérico de bellota	25,50		

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de pollo y jamón	12,50	Caracoles especiales	15,90
Almejas de carril con corazones de alcachofas	21,00	Pimientos del padrón	11,50
Gambas al ajillo	18,25	Mejillones al vapor o marinera	13,90
Huevos estrellados con trufa	13,90	Croquetas de rabo de toro	15,00
Tortilla abierta con gambas	19,90	Berberechos a la plancha	16,00
Fritura a la andaluza	15,50	Salteado de chipirones con trigueros y habitas	19,50
Pulpo con panceta y parmentier de patata	22,90		

SOPAS, VERDURAS Y PASTAS

Sopa de pescado “Los Caracoles”	12,00	Macarrones cardenal	14,50
Sopa bullabesa (en la carta desde 1925)	26,00	Canelones de carne con bechamel trufada	14,50
Verduras salteadas	12,90		

ARROCES

Paella de pescado y marisco	26,00	Paella parellada mixta	25,00
Paella de bacalao y verduras	25,00	Paella de bogavante	39,00
Arroz con conejo y caracoles	25,00	Arroz negro con sepia	25,00
Paella de verduras	23,90		



PESCADO Y MARISCO

Lomo de bacalao a la llauna	24,90	Gambas a la plancha (250 g)	49,00
Lomo de bacalao a la empordanesa	24,90	Zarzuela “Los Caracoles”	31,00
Chipirones de playa a la plancha	16,50	Suprema de salmón a la plancha	23,00
Tronco de merluza con ajitos	24,50	Mariscada	51,00
Lenguado al gusto (300 g)	31,50	Mariscada especial con bogavante (recom. 2 personas)	148,00
Langostinos a la plancha	24,50	Tartar de salmón	23,90

CARNES

½ Pollo a l’ast hecho con leña	17,50	Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata	20,50
Pies de cerdo con caracoles	18,90	Cabrito al horno en su jugo (450 g)	32,50
Medallón de ternera	23,50	¼ Cochinillo de Segovia asado	47,00
Solomillo a las 5 pimientos (225 g)	28,50	Chuletón de vaca frisona madurada	72,00/Kg
Butifarra de Lleida con judías del ganchet (200 g)	16,50	Steak tartar	28,90

Postres

Crema catalana	7,25	Pijama “Los Caracoles”	9,90
Biscuit con turrón	7,25	Flan casero con helado de tomillo	7,50
Mousse de tres chocolates	8,50	Flan de mató con helado de miel	7,90
Coulant de chocolate	8,50	Queso manchego	7,00
Helados caseros	7,00	Profiteroles con chocolate	7,90
Sorbetes variados	6,90	Tarta de queso “Los Caracoles”	8,90