



CATALÀ




ESMORZAR



1- Ous ferrats amb bacó i torrades _____	4,90
2- Ous ferrats amb pernil i torrades _____	4,90
3- Ous remenats amb torrades _____	4,90
4- Sandwich de pernil i formatge _____	2,80
5- Sandwich vegetal (Enciam, tomàquet, tunyina i espàrrecs) _____	4,90
6- Hot Dog _____	2,75
7- Pepito de llom amb tomàquet _____	3,50
8- Pepito de llom amb formatge _____	3,75
9- Pepito de llom amb bacó i formatge _____	4,50
10- Pa amb oli amb formatge _____	3,30
11- Pa amb oli amb pernil serrà _____	3,50
12- Pa amb oli amb pernil dolç _____	3,00
13- Pa amb oli amb pernil serrà i formatge _____	4,50
14- Pa amb oli amb pernil dolç i formatge _____	4,00
15- Pa amb oli amb tunyina _____	3,30
16- Pa amb oli amb anxoves _____	4,00
17- Entrepà de truita _____	3,50
18- Entrepà de sobrassada _____	3,50
19- Hamburguesa amb patates fregides _____	4,00
20- Hamburguesa completa _____	5,00

ENTRANTS I TAPES



1- Pop a la gallega _____	 	18,50	(1/2) 10,00
2- Calamar a l'andalusa _____	 	14,00	(1/2) 8,00
3- Calamarsons _____	 	12,50	(1/2) 7,00
4- Alatxes fregides _____	  	8,70	(1/2) 6,00
5- Pop amb ceba _____	 	16,00	(1/2) 8,00
6- Llengua amb tàperes _____		7,50	(1/2) 5,00
7- Frit mallorquí _____ (fetge fregit amb patates fregides i verdura)		9,00	(1/2) 6,00
8- Gambes amb allada _____		14,50	
9- Gambes a la planxa _____		s.p.m	
10- Cloïsses marinera o vapor _____	 	16,00	
11- Musclos marinera o vapor _____	 	9,25	
12- Pebres de Padrón _____		6,50	
13- Assortit d'ibèrics _____		14,50	
14- Navalles _____		14,50	
15- Sípia amb allada _____	 	14,50	
16- Dàtils amb bacó _____		10,50	
17- Xampinyons amb allada _____		7,00	
18- Tumbet _____ (verduras mesclades i fregides)		7,90	
19- Truita al gust _____		10,00	
20- SSopes mallorquines _____	 	6,50	



Tramussos



Api



Cacauets



Crustacis



Diòxid de sofre
i sulfits



Fruits de
clovella



Conté
Gluten



Grans de
Sèsam



Ous



Làctics



Mol·luscs



Mostassa











Peix



Soja

AMANIDES



21-Amanida de llagostins i alvocat _____	  	10,50
22-Amanida de formatge de cabra amb verdures torrades _____		10,50
23-Meló amb pernil ibèric _____		10,50
24-Amanida mixta La Caracola _____		7,00
25-Trempó (+ tonyina 8,00 ) _____		7,00
26-Amanida de pebres torrats amb ventresca de tonyina _____	  	10,75

ARROSSOS I PASTES

* Mínim per a dues persones (preu per persona)

27-Arròs de peix _____	   	14,00
28-Arròs negre _____	   	14,00
29-Paella o fideuà negra _____	   	14,00
30-Paella o fideuà mixta _____	   	13,00
31-Paella o fideuà cega mixta _____	   	14,00
32-Paella o fideuà de peix i marisc _____	   	15,00
33-Sopa Minestrone _____	  	4,50
34-Espaguetis bolonyesa _____	   (1/2)	4,50 6,50



Tramussos



Api



Cacaquets



Crustacis



Diòxid de sofre i sulfits



Fruits de clovella



Conté Gluten



Grans de Sèsam



Ous



Làctics



Mol·luscs



Mostassa






























Peix



Soja

PEIXOS I MARISCS



35-Calamars a la planxa	 	14,00
36-Calamars a l'andalusa	 	14,00
37-Calamars farcits servits amb arròs	   	16,00
38-Sípia a la planxa	 	14,50
39-Llenguado a la planxa o meunière		18,50
40-Lluç a la planxa		17,00
41-Lluç a la basca	   	18,00
42-Orada a la planxa o oberta i cuita pel dors		16,50
43-Bacallà amb pebres	 	16,00
44-Salmó a la planxa		12,00
45-Rèmol a la planxa		18,50
46-Gall a la planxa		s.p.m
47-Gall fregit amb allada i ceba	 	s.p.m
48-Graellada de peix	  	s.p.m



CARNS



49-Albergínies farcides _____	 	9,50
50-Llom de porc a la planxa _____		9,50
51-Llom de porc amb tumbet _____		11,00
52-Llom de porc amb col _____	 	12,75
53-Rellom de porc _____		12,00
54-Rellom Stroganoff _____	  	15,50
55-Rellom de vedella amb foie _____		22,50
56-Porcella rostida a foc lent _____		17,50
57-Escalopa de porc _____	  	9,00
58-Escalopa de vedella _____	  	12,75
59-Cordon Bleu _____	  	13,00
60-Pit de pollastre a la planxa _____	 	10,00
61-1/2 Pollastre torrat _____		9,50 (1/4) 6,00
62-Entrecot _____		18,00
63-Conill amb ceba _____		12,50
64-Espatlla de xot torrada _____		18,00
65-Costelles de xot _____		18,00

Salses

Ritz, Pebre, Rocafort i Curri _____ 3,00



Tramussos



Api



Cacaüets



Crustacis



Dioxid de sofre i sulfits



Fruits de clovella



Conté Gluten



Grans de Sèsam



Ous



Làctics



Mol·luscs



Mostassa



Peix



Soja



VINS



LA CARACOLA

DESDE 1965



+34 971 657 013

Explanada Puerto nº40 Bajo
PORTOPETRO

VINOS TINTOS

ROT WEIN - RED WINE - VIN ROUGE

MORTITX NEGRE ANYADA 15,00 € Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	COTO DE IMAZ RVA. 17,00 € 100% Tempranillo
GR - 174 18,50 € Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon	OBALO 13,50 € 100% Tempranillo
HONORO VERA 12,50 € 100% Garnacha	HACIENDA DE MONASTERIO 42,50 € 100% Sauvignon Blanc
PINTIA 48,50 € 100% Tinta de Toro	RAMÓN BILBAO CZA. 15,75 € 100% Tempranillo
ARMERO ADROVER 14,50 € Callet, Merlot	MARQUÉS DE MURRIETA 28,50 € 100% Tempranillo
SES NINES NEGRE 3/4 15,50 € SES NINES NEGRE 1/2 13,00 € Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot	MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 21,50 € 100% Tempranillo
ÀNIMA NEGRA 50,00 € Callet, Mantonegro, Fogoneu	CUNE 3/8 9,95 € 100% Tempranillo
TIANA NEGRE 34,50 € Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah	TOMÁS POSTIGO 29,50€ Tinta Fina, Cabernet Sauvignon Merlot
JUAN GIL 12 MESES 18,00 € Monastrell	PAGO DE LOS CAPELLANES 37,50 € Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Àn 2 3/4 24,00 € Àn 2 1/2 18,00 € Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu	EL COTO CRIANZA 3/4 14,15 € EL COTO CRIANZA 1/2 8,90 € 100% Albariño
HABLA DEL SILENCIO 18,50 € Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	BARÓN DE LEY RVA. 3/4 17,30 € BARÓN DE LEY RVA. 1/2 12,00 € 100% Albariño
TERMES DE NUMANTHIA 32,50 € 100% Tinta de Toro	BORSAO TRES PICOS 22,00 € 100% Garnacha
MATARROMERA 27,50 € 100% Tinta Fina	CONDADO DE HAZA CZA. 21,00 € 100% Tinta Fina
MAURO 42,00 € Tempranillo, Syrah	PRINCIPE DE VIANA CZA. 10,50 € Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
PAGO DE CARRAOVEJAS 42,00 € Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	

VINOS ROSADOS

ROSSEWEIN - ROSE WINE - VIN ROUGE

OUS & CARGOLS Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	17,50 €	SES NINES ROSAT DE SANG 3/4	15,75 €
		SES NINES ROSAT DE SANG 1/2 Manto Negro, Cabernet Sauvignon	12,05 €
MACIÀ BATLE CZA. Manto Negro, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	16,50 €	BICICLETAS Y PECES 100% Tempranillo	14,50 €
OBALO 100% Tempranillo	13,50 €	PEÑASCAL 100% Tempranillo	11,55 €
TORRES DE CASTA 3/4	14,15 €	PRINCIPE DE VIANA Cabernet Sauvignon, Merlot	10,50 €
TORRES DE CASTA 3/8 100% Albariño	7,75 €		
LAMBRUSCO FIORELLO Marani, Salamino	10,50 €	LANCERS Fermao Pires	12,05 €

VINOS DE LA CASA

HAUSWEIN - HOUSE WINE - VIN DE TABLE

TINTO - BLANCO - ROSADO BOTELLA	10,50 €
TINTO - BLANCO - ROSADO 1/2 LITRO	6,00 €
SANGRÍA 1 LITRO	12,60 €
SANGRÍA 1/2 LITRO	7,35 €



CAVAS

SEKT - SPARKLING WINE - VIN MOUSSEUX

STARS BRUT NATURE D.O. Cava, Parellada, Xarel·lo, Macabeo	17,50 €	PERALADA BRUT RVA. D.O. Cava, Parellada, Xarel·lo, Macabeo	13,10 €
PERE VENTURA TRESOR D.O. Cava, Parellada, Xarel·lo, Macabeo	21,50 €	ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS 3/4 D.O. Cava, Chardonay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada	18,00 €
CODORNIU BENJAMÍN D.O. Cava, Macabeo, Xarel·lo, Parellada	6,80 €	ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS 3/8 D.O. Cava, Chardonay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada	12,00 €
PERRIER JOUËT GRAND BRUT Pinot Noir, Meunier, Chardonay	42,50 €		

VINOS RECOMENDADOS

EMPFHOLEN WEIN - RECOMMENDED WINES - VIN RECOMMANDÉ

SES NINES SELECCIÓ 3/4	22,00 €
SES NINES E. LIMITADA 1/2	15,75 €
SES NINES NEGRE 3/4	15,50 €
SES NINES NEGRE 1/2	13,00 €
SES NINES ROSSAT DE SANG 3/4	15,75 €
SES NINES ROSSAT DE SANG 1/2	12,05 €

