















LA  CARACOLA
RESTAURANTE














Carta Menú
Menu List




















●●●● ENSALADAS €

 	01	Ensalada mixta	9,00
  	02	Ensalada César	11,00
 	03	Ensalada de la Casa	13,00
 	04	Ensalada malagueña	11,00
	05	Ensalada de bonito en escabeche con tomate	15,50
	06	Ensalada de pimientos	8,50
	07	Ensalada de burrata	14,50

●●●● ENTRADAS €

	08	Jamón 100% Ibérico de Bellota	26,00
	09	Queso Manchego	16,00
	10	Carpaccio de Bacalao	19,50
	11	Pipirrana de pulpo	11,00
	12	Espeto de sardinas	7,00
	13	Paté de pescado	10,00
	14	Aguacate con langostinos	12,50
	15	Boquerones en vinagre	12,00
	16	Tartar de salmón con aguacate	18,00
	17	Pulpo a la gallega	18,50
	18	Tentáculo de pulpo a la plancha sobre crema de patatas trufadas	23,00
	19	Anchoas del Cantábrico (8 Uds.)	18,00
	20	Matrimonio de boquerones en vinagre y anchoas	15,50























●●●● SOPAS €

 	21	Ajo blanco (temporada)	8,00
	22	Gazpacho (temporada)	7,00
   	23	Porra antequerana (temporada)	9,00
   	24	Sopa de mariscos	9,50
  	25	Crema de langosta	13,50
  	26	Gazpachuelo (2 pers.)	27,00



ARROCES





























   	27	Paella mixta (2 pers.)	28,00
   	28	Paella de mariscos (2 pers.)	32,00
 	29	Arroz negro (2 pers.)	32,00
 	30	Fideuá (2 pers.)	32,00
 	31	Fideuá negra (2 pers.)	32,00
	32	Paella vegetal (2 pers.)	28,00
 	33	Arroz a banda (2 pers.)	32,00
   	34	Arroz caldoso (2 pers.)	32,00
 	35	Arroz con bogavante caldoso (2 pers.)	55,00



PESCAITOS FRITOS



 	36	Boquerones malagueños	11,50
 	37	Boquerones al limón	12,00
 	38	Rosada frita	11,00
 	39	Pijotas	14,00
  	40	Rosada en adobo	11,50
 	41	Salmonetitos fritos	15,00
 	42	Calamares	13,00
 	43	Calamaritos	14,50
 	44	Fritura (1 pers.)	19,00
  	45	Tortillita de camarones	8,00
 	46	Pez plata	11,50
 	47	Gambas de cristal	14,00



MARISCOS

	48	Conchas finas (Ud.)	3,50
	49	Bolos (Ud.)	3,50
	50	Ostras (Ud.)	5,50
	51	Coquinas	18,00
	52	Almejas	13,50
	53	Almejas Caracola	14,50
	54	Navajas	13,50
	55	Mejillones al vapor	11,50
	56	Mejillones a la marinera	12,50
	57	Mejillones con salsa Caracola	12,50
	58	Gambas a la plancha o cocidas	28,00
	59	Langostinos al pil-pil	13,00
	60	Langostinos de Sanlúcar plancha (p/Kg.)	130,00
	61	Pelegrina a la plancha	8,00
	62	Quisquillas	28,00
	63	Carabineros (p/Kg.)	160,00
	64	Cigalas (p/Kg.)	150,00
	65	Gambas rojas (p/Kg.)	160,00
	66	Buey de mar (p/Kg.)	45,00
	67	Centollo (p/Kg.)	45,00
	68	Langostas (p/Kg.)	150,00
	69	Bogavantes (p/Kg.)	130,00
	70	Parrillada de mariscos (2 pers.)	85,00
	71	Zarzuela de mariscos (2 pers.)	85,00

ESPECIALIDADES

PESCADO AL ESPETO, SAL, ESPALDA Y HORNO

	72	Dorada (p/Kg.)	50,00
	73	Lubina (p/Kg.)	50,00
	74	Pargo (p/Kg.)	60,00
	75	Besugo (p/Kg.)	60,00
	76	Rodaballo (p/Kg.)	60,00
	77	Urta (p/Kg.)	60,00
	78	Salmonetes (p/Kg.)	60,00
	79	Lenguados (p/Kg.)	60,00
	80	Gallineta (p/Kg.)	60,00
	81	Mero (p/Kg.)	60,00
	82	Calamar (p/Kg.)	50,00



PESCADOS



	83	Rosada a la plancha	14,00
	84	Rape a la plancha	21,00
	85	Rape a la marinera	22,50
	86	Pez espada a la plancha	18,50
	87	Merluza a la plancha	20,00
	88	Merluza a la romana	19,00
	89	Merluza con setas y almejas	22,00
	90	Salmón a la plancha	17,00
	91	Salmón a La Caracola	18,00
	92	Creppe relleno de salmón y marisco	14,50
	93	Lenguado a la plancha	20,50
	94	Lenguado a la Meunier	21,50
	95	Bacalao a la plancha	23,00
	96	Bacalao al espeto	24,50
	97	Ventresca de atún a la plancha	24,00
	98	Ventresca de atún al espeto	26,00
	99	Brocheta de rape y langostinos	22,00
















CARNES



	100	Pechuga de pollo a la plancha	14,00
	101	Brocheta de solomillo de ternera	25,50
	102	Solomillo de ternera	25,50
	103	Entrecot de ternera	21,50
	104	Solomillo de ternera al Stroganoff	25,50
	105	Chuletitas de cordero	21,50
	106	Paletilla de cordero	26,00
		Salsa a elegir: pimienta / roquefort / champiñones	2,00
	107	Pan	1,50
	108	Pan sin gluten	2,50




















SALAD

 	01	Mixed salad	9,00
  	02	Caesar salad	11,00
 	03	House salad	13,00
 	04	Málaga salad	11,00
	05	Salad with pickled “Bonito” tuna and tomato	15,50
 	06	Roasted pepper salad	8,50
	07	Burrata salad	14,50

STARTERS

 	08	Iberian Ham 100%	26,00
	09	Manchego Cheese	16,00
	10	Codfish Carpaccio	19,50
	11	Octopus salad	11,00
	12	Skewered sardines grilled over wood fire	7,00
	13	Fish pâté	10,00
	14	Avocado with king prawns	12,50
 	15	White anchovies marinated in vinegar	12,00
	16	Salmon tartar with avocado	18,00
	17	Octopus galician style	18,50
	18	Grilled octopus tentacle over truffled potatoes cream	23,00
	19	Anchovies from the Cantabrian Sea (8 Uts.)	18,00
	20	Combination of white anchovies marinated in vinegar and anchovies	15,50

SOUPS AND EGGS

 	21	Cold garlic and almonds soup. (In season)	8,00
	22	Gazpacho. Cold “andalucian” style soup. (In season)	7,00
   	23	Cold “antequerana” style soup. (In season)	9,00
   	24	Seafood soup	9,50
  	25	Crab cream	13,50
  	26	Gazpachuelo. Málaga-style fish soup (2 pax)	27,00



RICE AND PASTA



	27	Mixed paella (2 pax)	28,00
	28	Seafood paella (2 pax)	32,00
	29	Black rice (2 pax)	32,00
	30	Noodle seafood paella (2 pax)	32,00
	31	Black noodle seafood paella (2 pax)	32,00
	32	Vegetable paella (2 pax)	28,00
	33	Málaga style rice (2 pax)	32,00
	34	Soupy rice (2 pax)	32,00
	35	Soupy rice with lobster (2 pax)	55,00



DEEP FRIED FISH



	36	White anchovies	11,50
	37	White anchovies marinated in lemon	12,00
	38	Fried red snapper	11,00
	39	Young Hake	14,00
	40	Marinated snapper	11,50
	41	Young red mullets	15,00
	42	Squid rings	13,00
	43	Baby squids	14,50
	44	Assorted fried fish (1 pax)	19,00
	45	Small shrimp frittes	8,00
	46	Whitebait	11,50
	47	Crystal Shrimp	14,00



●●●● SEAFOOD €

	48	Big clam on half shell (each)	3,50
	49	Typical shell of Málaga (each)	3,50
	50	Oyster (each)	5,50
	51	Wedge clams	18,00
	52	Clams	13,50
	53	“La Caracola” style clams	14,50
	54	Razor shells	13,50
	55	Steamed mussels	11,50
	56	Mussels “mariniere” style	12,50
	57	Mussels with “La Caracola” sauce	12,50
	58	Grilled or cooked prawns	28,00
	59	Prawns to Pil Pil style	13,00
	60	Grilled Sanlúcar king prawns (per Kg.)	130,00
	61	Grilled scallop	8,00
	62	Shrimps	28,00
	63	Scarlet shrimps (per Kg.)	160,00
	64	Norway lobster (per Kg.)	150,00
	65	Red prawns (per Kg.)	160,00
	66	Edible crab (per Kg.)	45,00
	67	Spider crab (per Kg.)	45,00
	68	King Lobster (per Kg.)	150,00
	69	Lobster (per Kg.)	130,00
	70	Grilled seafood platter (2 pax)	85,00
	71	Zarzuela - Mediterranean seafood stow - (2 pax)	85,00

●●●● SPECIALTIES €

GRILLED OVER WOOD FIRE / SALT BAKED / GRILLED SKIN-SIDE DOWN / OVEN BACK

	72	Gilt-head bream (per Kg.)	50,00
	73	Sea bass (per Kg.)	50,00
	74	Snapper (per Kg.)	60,00
	75	Red sea bream (per Kg.)	60,00
	76	Turbot (per Kg.)	60,00
	77	Red band bream (per Kg.)	60,00
	78	Red mullets (per Kg.)	60,00
	79	Sole (per Kg.)	60,00
	80	Red rockfish (per Kg.)	60,00
	81	Grouper (per Kg.)	60,00
	82	Squid (per Kg.)	50,00



FISHES



	83	Grilled red snapper	14,00
	84	Grilled monkfish	21,00
	85	Monkfish to "marinera" style	22,50
	86	Grilled swordfish	18,50
	87	Grilled hake fillet	20,00
	88	Battered hake	19,00
	89	Hake with mushrooms and clams	22,00
	90	Grilled salmon	17,00
	91	Slamon "La Caracola" style	18,00
	92	Creppe stuffed with salmon & seafood	14,50
	93	Grilled sole fish	20,50
	94	Sole Meunier style	21,50
	95	Grilled cod	23,00
	96	Skewered cod grilled over wood fire	24,50
	97	Grilled fatty tuna	24,00
	98	Skewered fatty tuna grilled over wood fire	26,00
	99	Monkfish and king prawns' skewer	22,00



MEATS



	100	Grilled chicken breast	14,00
	101	Beef tenderloin's skewer	25,50
	102	Grilled sirloin beef	25,50
	103	Grilled estrecote	21,50
	104	Beef tenderloin Stroganoff	25,50
	105	Lambs chops	21,50
	106	Roast lamb shoulder	26,00
		Sauces to choose: Pepper / Roquefort cheese / Mushrooms	2,00
	107	Bread	1,50
	108	Bread gluten free	2,50



SALADES €

	01	Salade mixte	9,00
	02	Salade Cesar	11,00
	03	Salade de la Maison	13,00
	04	Salade "Malaga"	11,00
	05	Salade de thon blanc en sauce mariné avec des tomates	15,50
	06	Salade de poivrons rouges	8,50
	07	Salade de burrata	14,50

ENTRÉS €

	08	Jambon Ibérique 100%	26,00
	09	Fromage Manchego	16,00
	10	Carpaccio de Morue	19,50
	11	Pipirrana (en saison) (salade de poulpe, poivrons et oignons)	11,00
	12	Brochette de sardines	7,00
	13	Pâté de poisson	10,00
	14	Avocat au crevettes	12,50
	15	Anchois au vinaigre	12,00
	16	Tourteau au saumon avec avocat	18,00
	17	Poulpe Galicien	18,50
	18	Cuisse de poulpe grillée sur crème de pommes de terre truffées	23,00
	19	Anchoies de la mer Cantabrique (8 Uds)	18,00
	20	"Mariage" d'anchois et d'anchois	15,50

SOUPES ET OEUFS €

	21	Soupe à l'ail blanc (l'ail, amandes et pain) (en saison)	8,00
	22	Gazpacho andalou (en saison) (soupe froide de tomates)	7,00
	23	Porra antequerana (en saison) (soupe froide de tomates, pain et l'ail)	9,00
	24	Soupe de poissons	9,50
	25	Crème de crabes	13,50
	26	Gazpachuelo (soupe de poisson et mayonnaise) (2 pax)	27,00



RIZ ET PÂTES



	27	Paella terre et mer (2 pax)	28,00
	28	Paella aux fruits de mer (2 pax)	32,00
	29	Riz noir (2 pax)	32,00
	30	Fideuá (paella aux nouilles et aux fruits de mer) (2 pax)	32,00
	31	Fideuá noire (2 pax)	32,00
	32	Paella Végétal (2 pax)	28,00
	33	Riz "A banda" aux fruits de mer (2 pax)	32,00
	34	Riz juteux (2 pax)	32,00
	35	Riz juteux avec homard (2 pax)	55,00



PETITES POISSONS FRITS



	36	Anchoies du Málaga	11,50
	37	Anchois au citron	12,00
	38	Roussete	11,00
	39	Petits merlans	14,00
	40	Roussete mariné	11,50
	41	Petits rougets	15,00
	42	Rodelles de calamars	13,00
	43	Petits calamars	14,50
	44	Friture de poissons (1 pax)	19,00
	45	Mini omelettes de petites crevette	8,00
	46	Poisson argentés	11,50
	47	Crevettes cristallines	14,00



FRUITS DE MER €

	48	Vernis (Ut.)	3,50
	49	Bolos (mollusques sauvages du Málaga) (Ut.)	3,50
	50	Huîtres galiciens (Ut.)	5,50
	51	Tellines	18,00
	52	Palourdes	13,50
	53	Palourdes au "La Caracola"	14,50
	54	Couteaux	13,50
	55	Moules	11,50
	56	Moules marinières	12,50
	57	Moules au "La Caracola"	12,50
	58	Crevettes à la plancha ou cuites	28,00
	59	Crevettes au pil-pil	13,00
	60	Crevettes de Sanlúcar à la plancha (p/Kg.)	130,00
	61	Pèlerin grillé (Fine coquine)	8,00
	62	Petit crevette	28,00
	63	Gambas carabineros (p/Kg.)	160,00
	64	Langoustines (p/Kg.)	150,00
	65	Gambas rouge (p/Kg.)	160,00
	66	Boeuf de mer (p/Kg.)	45,00
	67	Araignée de mer (p/Kg.)	45,00
	68	Langouste (p/Kg.)	150,00
	69	Homards (p/Kg.)	130,00
	70	Plat de fruits de mer grillés (2 pax)	85,00
	71	Zarzuela de mariscos (Fruits de mer à l'étouffée) (2 pax)	85,00

SPÉCIALITÉS €

AU SEL / AUX BRAISES / CUIT / À L'ARRIÈRE

	72	Dorade (p/Kg.)	50,00
	73	Loup de mer (p/Kg.)	50,00
	74	Pagre (p/Kg.)	60,00
	75	Breème de mer (p/Kg.)	60,00
	76	Turbot (p/Kg.)	60,00
	77	Sébaste (p/Kg.)	60,00
	78	Rougets (p/Kg.)	60,00
	79	Sole (p/Kg.)	60,00
	80	Sébaste (p/Kg.)	60,00
	81	Mero (p/Kg.)	60,00
	82	Calamar (p/Kg.)	50,00



POISSONS



	83	Roussette grillée	14,00
	84	Lotte grillée	21,00
	85	Lotte à la marinière	22,50
	86	Espadon grillée	18,50
	87	Filet de colin grillée	20,00
	88	Filet de colin pané	19,00
	89	Colin aux champignons et palourdes	22,00
	90	Saumon grillée	17,00
	91	Saumon "La Caracola"	18,00
	92	Creppe rempli de saumon et decoquillage	14,50
	93	Sole grillée	20,50
	94	Sole meunière	21,50
	95	Morue à la plancha	23,00
	96	Morue brochettes	24,50
	97	Grilled fatty tuna	24,00
	98	Ventrèche de thon brochettes	26,00
	99	Brochette lote et crevettes	22,00



CARNES









	100	Poulet rôti	14,00
	101	Brochette de filet d'agneau	25,50
	102	Filet de boeuf grillé	25,50
	103	Entrecôte grillé	21,50
	104	Filet de boeuf Stroganoff	25,50
	105	Côtes d'agneau	21,50
	106	Epaule d'agneau	26,00
		Sauces a choix: pimienta / aux champignons / Au roquefort	2,00
	107	Pain	1,50
	108	Pain sans gluten	2,50




















SALATE €

 	01	Gemischter salat	9,00
  	02	Caesar salat	11,00
 	03	Salat des Hauses	13,00
 	04	Salat Malaga	11,00
	05	Eingelegter Bonitosalat mit Tomate	15,50
	06	Paprika salat	8,50
	07	Burrata-Salat	14,50

VORSPEISEN €

	08	Iberischer Schinken	26,00
	09	Manchego-Käse	16,00
	10	Carpaccio vom thunfisch	19,50
	11	(Pipirrana) Tintenfischsalat.	11,00
	12	Sardinenespiess	7,00
	13	Fischpastete	10,00
	14	Avocado mit garnelen	12,50
 	15	Marinierte sardellen	12,00
	16	Lachs-Tartar mit Avocado	18,00
	17	Oktopus galizischer stil	18,50
	18	Gegrillte Oktopuskeule auf getrüffelnder Kartoffelcreme	23,00
	19	Kantabrische Anchovis (8 St.)	18,00
	20	“Vermählung” von Sardellen in Essig und Sardellen	15,50

SUPPEN UND EIERGEROCHTE €

 	21	(Ajo blanco) Kalte Knoublauchsuppe mit Mandeln. (Saison)	8,00
	22	(Gazpacho) Kalte Gemüsesuppel. (Saison)	7,00
   	23	Porra antequerana Kalte suppe “Antequerana”. (Saison)	9,00
   	24	Meeresfrüchtesuppe	9,50
  	25	Krebscremesuppe	13,50
  	26	(Gazpachuelo) Spanische Fischsuppe (2 pax)	27,00



REIS UND TEIGWAREN



	27	Paella mit huhn & fisch (2 pax)	28,00
	28	Paella mit fisch & meeresfrüchten (2 pax)	32,00
	29	Schwarzer reis (2 pax)	32,00
	30	(Fideuá) Pasta paella (2 pax)	32,00
	31	(Fideuá) Schwarzer Pasta paella (2 pax)	32,00
	32	Gemüse-Paella (2 pax)	28,00
	33	Fisch-Nudelpfanne mit Meeresfrüchten (2 pax)	32,00
	34	Reistopf (2 pax)	32,00
	35	Reisplatte mit hummer (2 pax)	55,00



FISCHFRIITÜRE



	36	Sardellen	11,50
	37	Sardellen mit zitrone mariniert	12,00
	38	Gegrillte rotbarsch	11,00
	39	Kleine weisslinge	14,00
	40	Marinierte rotbarsch	11,50
	41	Kleine rotbarben	15,00
	42	Kalmarringe	13,00
	43	Baby Kalmare	14,50
	44	Fischfriüre des "Malagueña" (1 pax)	19,00
	45	Krabbentörtchen	8,00
	46	Silberfisch	11,50
	47	Kristallgarnelen	14,00



MEERESFRÜCHTEN €

	48	Miesmuscheln (Gedämpt) (St.)	3,50
	49	(Bolos) Wilde Schalentiere aus Málaga (St.)	3,50
	50	Austern (St.)	5,50
	51	Tellmuscheln	18,00
	52	Venusmuscheln	13,50
	53	Venusmuscheln "La Caracola"	14,50
	54	Messermuscheln	13,50
	55	Gedämpfte Muscheln	11,50
	56	Miesmuscheln nach Seemanns Art	12,50
	57	Muscheln mit Soße "La Caracola"	12,50
	58	Gegrillte oder gekochte Garnelen	28,00
	59	Langustinen pil-pil	13,00
	60	Gegrillte "Sanlúcar" Garnelen (p./Kg.)	130,00
	61	Gegrillte Dünnschale	8,00
	62	Kleinstgarnelen	28,00
	63	Rote Riesengarnelen (p./Kg.)	160,00
	64	Kaiserhummer (p./Kg.)	150,00
	65	Rote Krabben (p./Kg.)	160,00
	66	Taschenkrebs (p./Kg.)	45,00
	67	Spinnenkrabbe (p./Kg.)	45,00
	68	Languste (p./Kg.)	150,00
	69	Hummer (p./Kg.)	130,00
	70	Meeresfrüchte-Grillplatte des Hauses (2 pax)	85,00
	71	Meeresfrüchte-Zarzuela (2 pax)	85,00

SPEZIALITÄTEN €

SALZ FISCH / GEGRILLTER FISCH / GEBACKENER FISCH / FISCH AUF DEM RÜCKEN

	72	Dorade (p/Kg.)	50,00
	73	Seebarsch (p/Kg.)	50,00
	74	Schnapper (p/Kg.)	60,00
	75	Barsch (p/Kg.)	60,00
	76	Steinbutt (p/Kg.)	60,00
	77	Rotbandbrasse (p/Kg.)	60,00
	78	Meerbarben (p/Kg.)	60,00
	79	Seezunge (p/Kg.)	60,00
	80	Rotbarsch (p/Kg.)	60,00
	81	Mero (p/Kg.)	60,00
	82	Kalamare (p/Kg.)	50,00



FISCH



	83	Gegrillter rotbarschr	14,00
	84	Gegrillter seeteufel	21,00
	85	Seeteufel "Marinera"	22,50
	86	Gegrillter Schwertfisch	18,50
	87	Gegrillter Seehecht	20,00
	88	Seehecht nach Art der Römer	19,00
	89	Seehecht mit pilzen und venusmuscheln	22,00
	90	Gegrillter Lachs	17,00
	91	Lachs "La Caracola"	18,00
	92	Voller creppe von lachs und schalentier	14,50
	93	Gegrillter seezunge	20,50
	94	Seezunge "Meunier"	21,50
	95	Gegrillter Kabeljau	23,00
	96	Kabeljau auf Spieß	24,50
	97	Gegrillte Thunfisch-Bauchfilets	24,00
	98	Thunfischbauch am Spieß	26,00
	99	Seeteufel - Garnelenspieß	22,00



FLEISCHGERICHTE



	100	Gegrillte hühnerbrust	14,00
	101	Rinderfilet-Kebab	25,50
	102	Gegrillter rinderfilet	25,50
	103	Gegrillter entrecôte	21,50
	104	Rinderfilet Stroganoff	25,50
	105	Lammkoteletten	21,50
	106	Lammschulter	26,00
		SOßEN ZUR WAHL: Pfeffersoße / Pilzsoße / Roquefortsoße	2,00
	107	Brot	1,50
	108	Glutenfreies Brot	2,50




















SALATS €

 	01	Gemischter salat	9,00
  	02	Caesar salat	11,00
 	03	Salat des Hauses	13,00
 	04	Salat Málaga	11,00
	05	Gepekeldede tonijnsalade met tomaten	15,50
	06	Paprika salat	8,50
	07	Burrata salade	14,50

VOORGERECHTEN €

	08	Iberische Ham 100%	26,00
	09	Manchego Kaas	16,00
	10	Kabeljauw Carpaccio	19,50
	11	(Pipirrana)Tintenfichsalat. (Saison)	11,00
	12	Sardinenespiess	7,00
	13	Vispaté	10,00
	14	Avocado mit garnelen	12,50
 	15	Marinierte sardellen	12,00
	16	Zalmtartaar met avocado	18,00
	17	Oktopus galizischer stil	18,50
	18	Gegrilde octopusbout op aardappelcrème met truffel	23,00
	19	Ansjovis van de Cantabrische Zee (8 Pcs.)	18,00
	20	“Huwelijk” van ansjovis in azijn en ansjovis	15,50

SUPPEN UND EIERGEROCHTE €

 	21	(Ajo blanco) Kalte Knoublauchsuppe mit Mandeln. (Saison)	8,00
	22	(Gazpacho) Kalte Gemüsesuppel. (Saison)	7,00
   	23	(Porra antequerana) Kalte suppe “Antequerana”. (Saison)	9,00
   	24	Zeevruchtensuppe	9,50
  	25	Krabcrème	13,50
  	26	Gazpachuelo (2 pax)	27,00



REIS UND TEIGWAREN



	27	Paella mit huhn & fish (2 pax)	28,00
	28	Paella mit fisch & meeresfrüchten (2 pax)	32,00
	29	Schwarzer reis (2 pax)	32,00
	30	Fideuá (pasta paella) (2 pax)	32,00
	31	Zwarte fideuá (pasta paella) (2 pax)	32,00
	32	Groenten paella (2 pax)	28,00
	33	Rijs van de band (a banda) (2 pax)	32,00
	34	Reistopf (2 pax)	32,00
	35	Reisplatte mit hummer (2 pax)	55,00



FISCHFRIITÜRE



	36	Sardellen Málaga	11,50
	37	Sardellen mit zitrone mariniert	12,00
	38	Gegrillte rotbarsch	11,00
	39	Gefrituurde pijota's	14,00
	40	Marinierte rotbarsch	11,50
	41	Kleine rotbarben	15,00
	42	Kalmarrige	13,00
	43	Baby Kalmare	14,50
	44	Fischfriüre des "Malagueña" (1 pax)	19,00
	45	Krabbentörtchen	8,00
	46	Zilveren vis	11,50
	47	Glazen Garnalen	14,00



SCHAALDIEREN

	48	St. Jacobsschelpen (Eenheid) (Ps.)	3,50
	49	(Bolos) (Ps.) Schelpen van Málaga	3,50
	50	Oesters (Ps.)	5,50
	51	Zaagje	18,00
	52	Kleine schelpdieren	13,50
	53	Kleine schelpdieren "La Caracola"	14,50
	54	Scheermessen	13,50
	55	Mosselen	11,50
	56	Mosselen marinière	12,50
	57	Mossel met saus "La Caracola"	12,50
	58	Garnalen van Málaga	28,00
	59	Garnalen pil-pil	13,00
	60	Gegrilde grote "Sanlúcar" garnalen (p/Kg.)	130,00
	61	(Peregrina) Gegrilde Sint-Jacobsschelpen	8,00
	62	(Quisquillas) Zeer kleine garnalen	28,00
	63	Rode reuzengarnalen, in gewicht (p/Kg.)	160,00
	64	Langoestine, in gewicht (p/Kg.)	150,00
	65	Rode garnalen, in gewicht (p/Kg.)	160,00
	66	Eetbare krab, in gewicht (p/Kg.)	45,00
	67	Spinkrab, in gewicht (p/Kg.)	45,00
	68	Langoesten, in gewicht (p/Kg.)	150,00
	69	Hummer, in gewicht (p/Kg.)	130,00
	70	Gegrilde schaaldieren (2 pax)	85,00
	71	Stoofschotel van vis & schelpdieren (2 pax)	85,00

SPECIALITEITEN

ZIJN WIJ BEREID OM UW SMAAK: ZOUT / OVEN / TERUG / VLEESPEN

	72	Goudbrasem (p/Kg.)	50,00
	73	Zeebars (p/Kg.)	50,00
	74	Porgy (p/Kg.)	60,00
	75	Zeebrasem (p/Kg.)	60,00
	76	Tarbot (p/Kg.)	60,00
	77	Urta (Porgy) (p/Kg.)	60,00
	78	Mulletjes (p/Kg.)	60,00
	79	Tong (p/Kg.)	60,00
	80	(Gallineta) Roodbaars (p/Kg.)	60,00
	81	Louter (p/Kg.)	60,00
	82	Inktvis (p/Kg.)	50,00



VIS SPECIALISTEITEN



	83	Gegrilde "rosada" vis	14,00
	84	Gegrilde zeeduivel vis	21,00
	85	Zeeduivel à la marinière	22,50
	86	Gegrilde zwaardvis	18,50
	87	Gegrilde stokvis	20,00
	88	Gebakkeb stokvis	19,00
	89	Stokvis mit champignons en kokkle	22,00
	90	Gegrilde zalm	17,00
	91	Zalm "La Caracola"	18,00
	92	Vult creppe van zalm en schaal -en schelpdierin	14,50
	93	Gegrilde tong vis	20,50
	94	Tong vis meunier	21,50
	95	Gegrilde kabeljauw	23,00
	96	Kabeljauw aan de spies	24,50
	97	Gegrilde tonijnbuik filets	24,00
	98	Buikfilets van tonijn aan de spies	26,00
	99	Zeeduivel en kleine brochette	22,00



VLEES



	100	Gegrilde kip	14,00
	101	Ossenhaas brochette	25,50
	102	Gegrilde rundhaas	25,50
	103	Gegrilde lendebeefstuk	21,50
	104	Gegrilde Stroganoff	25,50
	105	Lamkotelet	21,50
	106	Schouder van lam	26,00
		Keuze van sausen: peper / roquefort / champignons	2,00
	107	Brood	1,50
	108	Glutenvrij brood	2,50

LA CARACOLA

RESTAURANTE

Muchas gracias por su visita
Thanks you for your visit

ALÉRGENOS - ALLERGENS

Nuestros productos pueden contener los siguientes alérgenos. Por favor, consulte al camarero.
Our products may contain the following allergens. Please consult the waiter.



IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED