



●●●● ENSALADAS €

●●●●	01	Ensalada mixta	12,00
●●●●	02	Ensaladilla rusa con bonito	15,00
●●●●	03	Ensalada de pimientos	11,50
●●●●	04	Ensalada de la Casa	16,00
●●●●	05	Ensalada de bonito en escabeche con tomate	19,00
●●●●	06	Ensalada de burrata	17,50
●●●●	07	Ensalada César	17,00

●●●● ENTRADAS €

●●●●	08	Espeto de sardinas	8,50
●●●●	09	Paté de Mero	14,00
●●●●	10	Croquetas de carabineros (8 ud.)	16,50
●●●●	11	Aguacate con langostinos	16,00
●●●●	12	Cocktail de Langostinos	16,00
●●●●	13	Pipirrana de pulpo	15,50
●●●●	14	Tartar de salmón con aguacate	21,00
●●●●	15	Tartar de atún con aguacate y mango	29,00
●●●●	16	Boquerones en vinagre	16,00
●●●●	17	Anchoas del Cantábrico (8 ud.)	25,50
●●●●	18	Matrimonio de boquerones en vinagre y anchoas	21,00
●●●●	19	Langostinos rellenos de foie con salsa de espinacas (6 ud.)	26,00
●●●●	20	Corazones de alcachofas salteadas con jamón y almejas	24,00
●●●●	21	Pulpo a la gallega	24,50
●●●●	22	Tentáculo de pulpo a la plancha sobre crema de patatas trufadas	25,50
●●●●	23	Jamón Ibérico "Joselito" Gran Reserva ½	18,50 32,00
●●●●	24	Queso Manchego ½	11,00 19,00
●●●●	25	Caviar de Río Frío (15 gr)	58,00

●●●● SOPAS FRÍAS €

●●●●	26	Gazpacho	8,50
●●●●	27	Vaso Gazpacho	7,00
●●●●	28	Salmorejo (Temp. Primavera-Verano)	11,00

●●●● SOPAS CALIENTES €


































●●●●	29	Sopa de mariscos	12,50
●●●●	30	Crema de langosta	14,00
●●●●	31	Gazpachuelo (2 pers.)	34,00
●●●●	32	Fabas con almejas (Temp. Otoño-Invierno)	23,50



































ARROCES €

(MÍNIMO 2 PERS.)












(Precio por pers.)

   	33	Paella mixta	18,00
	34	Paella de verduras	18,00
   	35	Paella de mariscos	19,50
   	36	Paella de mariscos al señorito	19,50
   	37	Paella de presa ibérica, habitas baby y ajos tiernos	23,00
   	38	Paella de arroz negro con choco	19,50
   	39	Fideuá de mariscos	19,50
   	40	Fideuá negra con choco	19,50
   	41	Arroz caldoso a la marinera	19,50
   	42	Arroz caldoso con bogavante	32,00

PESCAITOS FRITOS €

  	43	Boquerones malagueños	15,00
  	44	Boquerones al limón	16,00
  	45	Tortillita de camarones (4 und.)	9,50
  	46	Calamares	18,00
  	47	Calamaritos	19,00
   	48	Rosada en adobo	15,50
  	49	Rosada frita macerada con limón	15,50
  	50	Pijotas	18,00
  	51	Salmonetitos fritos	18,50
 	52	Gambas de cristal	16,50
  	53	Fritura (1 pers.)	25,00

PASTAS Y GRATINADOS €

   	54	Lasaña de Rape y Gambas	26,00
   	55	Tagliatelle al limón con Gambas y tomate seco	24,00
  	56	Vieira gratinada	10,50



MARISCOS €

	57	Ostras (Ud.)	5,70
		58 Conchas finas (Ud.)	5,20
	59	Bolos (Ud.)	5,20
	60	Mejillones al vapor	15,00
		61 Mejillones con salsa Caracola	15,50
	62	Langostinos al pil-pil	16,00
	63	Almejas	18,00
		64 Almejas Caracola	18,50
	65	Coquinas	25,50
		66 Gambas a la plancha o cocidas	34,00
	67	Quisquillas	34,00
		68 Navajas	18,00
		69 Vieira a la plancha	9,50
		70 Parrillada de mariscos (2 pers.)	115,00
		71 Zarzuela de mariscos (2 pers.)	120,00

MARISCOS AL PESO €

		72 Almejas Gallegas (p/Kg.)	85,00
		73 Gambas rojas (p/Kg.)	200,00
		74 Cigalas (p/Kg.)	190,00
		75 Carabineros (p/Kg.)	210,00
		76 Bogavantes (p/Kg.)	160,00
		77 Langostas (p/Kg.)	180,00
		78 Centollo (p/Kg.)	60,00
		79 Buey de mar (p/Kg.)	60,00

ESPECIALIDADES €

PESCADO AL ESPETO, SAL, ESPALDA, HORNO Y FRITO

		80 Dorada (p/Kg.)	65,00
		81 Lubina (p/Kg.)	65,00
		82 Pez Limón (p/Kg.)	70,00
		83 Pargo (p/Kg.)	79,00
		84 Urta (p/Kg.)	79,00
		85 Besugo (p/Kg.)	79,00
		86 Rodaballo (p/Kg.)	79,00
		87 Salmonetes (p/Kg.)	79,00
		88 Gallineta (p/Kg.)	79,00
		89 Lenguados (p/Kg.)	79,00
		90 Mero (p/Kg.)	79,00
		91 Lubina salvaje	79,00
		92 Calamar (p/Kg.)	65,00
		93 Rapecito	65,00
		94 Corvina	65,00



PESCADOS



	95	Rosada a la plancha	17,50
	96	Rape a la plancha	28,00
	97	Rape a la marinera	29,00
	98	Brocheta de rape y langostinos	30,00
	99	Pez espada a la plancha	24,00
	100	Salmón a la plancha	21,00
	101	Salmón a La Caracola	22,00
	102	Creppe relleno de salmón y marisco	18,00
	103	Merluza a la plancha	26,50
	104	Merluza a la romana	26,50
	105	Merluza con setas y almejas	27,50
	106	Bacalao a la plancha	29,00
	107	Bacalao al espeto	29,00
	108	Bacalao al Pil-pil	29,50
	109	Lenguado a la plancha	29,50
	110	Lenguado a la Menier	30,00
	111	Ventresca de atún a la plancha	28,00
	112	Ventresca de atún al espeto	28,00
	113	Lomo de atún plancha	28,00
	114	Lomo de atún a la pimienta	28,00



CARNES A LA PARRILLA



	115	Pechuga de pollo	16,50
	116	Entrecot de ternera	26,50
	117	Entrecot de Lomo Alto de Angus (350gr. aprox.)	36,50
	118	Solomillo de ternera	31,00
	119	Solomillo de ternera al Stroganoff	31,00
	120	Presa Ibérica de Bellota a la parrilla	26,50
	121	Chuletitas de cordero lechal	29,00
	122	Paletilla de cordero lechal	32,00
	123	Chateaubriand (mín. 2 personas) 550gr. aprox.	68,00


















SALSA A ELEGIR:

Pimienta / Champiñones		/ Bearnesa		3,00
Salsa Ketchup / Mayonesa		/ Alioli		1,00

	124	Pan y A.O.V.E.	2,00
	125	Pan sin gluten	3,00
	126	Mantequilla	1,20









SALAD

	01	Mixed salad	12,00
   	02	Russian salad with tuna	15,00
 	03	Roasted pepper salad	11,50
 	04	House salad	16,00
   	05	Salad with pickled “Bonito” tuna and tomato	19,00
	06	Burrata salad	17,50
   	07	Caesar salad	17,00



















STARTERS

	08	Skewered sardines grilled over wood fire	8,50
   	09	Grouper Pate	14,00
    	10	Carabineros croquettes (8 units)	16,50
  	11	Avocado with prawns	16,00
  	12	Prawn Cocktail	16,00
	13	Octopus salad	15,50
  	14	Salmon tartar with avocado	21,00
  	15	Tuna tartar with avocado and mango	29,00
 	16	White anchovies marinated in vinegar	16,00
 	17	Anchovies from the Cantabrian Sea (8 Uts.)	25,50
	18	Combination of white anchovies marinated in vinegar and anchovies	21,00
   	19	Prawns stuffed with foie gras and spinach sauce (6 units)	26,00
 	20	Sautéed artichoke hearts with ham and clams	24,00
	21	Octopus galician style	24,50
  	22	Grilled octopus tentacle over truffled potatoes cream	25,50
 	23	“Joselito” Gran Reserva Iberian Ham $\frac{1}{2}$	18,50 32,00
	24	Manchego Cheese $\frac{1}{2}$	11,00 19,00
	25	Río Frío Caviar (15 gr)	58,00

COLD SOUPS

	26	Gazpacho. Cold “andalucian” style soup.	8,50
	27	Gazpacho glass. Cold “andalucian” style soup.	7,00
   	28	Cold “antequerana” style soup. (Season: Spring-Summer)	11,00

HOT SOUPS

     	29	Seafood soup	12,50
     	30	Crab cream	14,00
    	31	Gazpachuelo. Málaga-style fish soup (2 pax)	34,00
	32	Beans with clams (Season: Autumn-Winter)	23,50








RICE AND PASTA €

(MINIMUM 2 PERS.)











(Price per pers.)

   	33	Mixed paella	18,00
	34	Vegetable paella	18,00
   	35	Seafood paella	19,50
   	36	Seafood Paella "al Señorito"	19,50
   	37	Paella with Iberian pork, baby broad beans, and spring garlic	23,00
   	38	Black rice Paella with cuttlefish	19,50
   	39	Noodle seafood paella	19,50
   	40	Black noddle seafood paella with cuttlefish	19,50
   	41	Seafood rice stew	19,50
   	42	Soupy rice with lobster	32,00

DEEP FRIED FISH €

  	43	White anchovies	15,00
  	44	White anchovies marinated in lemon	16,00
  	45	Small shrimp frittes (4 uds)	9,50
  	46	Squid rings	18,00
  	47	Baby squids	19,00
   	48	Marinated snapper	15,50
  	49	Fried snapper marinated with lemon	15,50
  	50	Young Hake	18,00
  	51	Young red mullets	18,50
 	52	Crystal Shrimp	16,50
  	53	Assorted fried fish (1 pax)	25,00

PASTAS AND GRATINS €

   	54	Monkfish and Prawn Lasagna	26,00
  	55	Lemon Tagliatelle with Prawns and sun-dried tomato	24,00
  	56	Gratinated vieira (Scallop)	10,50



●●●● SEAFOOD €

	57	Oyster (each)	5,70
		58 Big clam on half shell (each)	5,20
	59	Typical shell of Málaga (each)	5,20
	60	Steamed mussels	15,00
		61 Mussels with “La Caracola” sauce	15,50
	62	Prawns to Pil Pil style	16,00
	63	Clams	18,00
		64 “La Caracola” style clams	18,50
	65	Wedge clams	25,50
		66 Grilled or cooked prawns	34,00
	67	Shrimps	34,00
		68 Razor shells	18,00
		69 Grilled scallop	9,50
		70 Grilled seafood platter (2 pax)	115,00
		71 Zarzuela - Mediterranean seafood stow - (2 pax)	120,00

●●●● SEAFOOD BY WEIGHT €

		72 Galician Clams (per/Kg.)	85,00
		73 Red prawns (per/Kg.)	200,00
		74 Norway lobster (per/Kg.)	190,00
		75 Scarlet shrimps (per/Kg.)	210,00
		76 Lobster (per/Kg.)	160,00
		77 King Lobster (per/Kg.)	180,00
		78 Spider crab (per/Kg.)	60,00
		79 Edible crab (per/Kg.)	60,00

●●●● SPECIALTIES €

SPICED FISH, SALT, BACK, OVEN AND ROASTED

		80 Gilt-head bream (per Kg.)	65,00
		81 Sea bass (per Kg.)	65,00
		82 Lemon Fish (per Kg.)	70,00
		83 Snapper (per Kg.)	79,00
		84 Red band bream (per Kg.)	79,00
		85 Red sea bream (per Kg.)	79,00
		86 Turbot (per Kg.)	79,00
		87 Red mullets (per Kg.)	79,00
		88 Red rockfish (per Kg.)	79,00
		89 Sole (per Kg.)	79,00
		90 Grouper (per Kg.)	79,00
		91 Wild sea bass	79,00
		92 Squid (per Kg.)	65,00
		93 Anglerfish	65,00
		94 Corvina	65,00



FISHES €

	95	Grilled red snapper	17,50
	96	Grilled monkfish	28,00
	97	Monkfish to "marinera" style	29,00
	98	Monkfish and king prawns' skewer	30,00
	99	Grilled swordfish	24,00
	100	Grilled salmon	21,00
	101	Salmon "La Caracola" style	22,00
	102	Creppe stuffed with salmon & seafood	18,00
	103	Grilled hake fillet	26,50
	104	Battered hake	26,50
	105	Hake with mushrooms and clams	27,50
	106	Grilled cod	29,00
	107	Skewered cod grilled over wood fire	29,00
	108	Cod to Pil Pil style	29,50
	109	Grilled sole fish	29,50
	110	Sole Meunier style	30,00
	111	Grilled fatty tuna	28,00
	112	Skewered fatty tuna grilled over wood fire	28,00
	113	Grilled tuna loin	28,00
	114	Peppered tuna loin	28,00

GRILLED MEATS €

	115	Chicken breast	16,50
	116	Beef entrecote	26,50
	117	High Angus Loin (350gr.)	36,50
	118	Beef tenderloin	31,00
	119	Beef tenderloin Stroganoff	31,00
	120	Iberian Bellota Presa	26,50
	121	Suckling lamb chops	29,00
	122	Suckling lamb shoulder	32,00
	123	Chateaubriand (min. 2 people) 550gr. approx.	68,00

SAUCES TO CHOOSE:

	Pepper / Mushrooms / Bearnaise	3,00	
	Ketchup Sauce / Mayonnaise / Aioli	1,00	
	124	Bread and A.O.V.E.	2,00
	125	Bread gluten free	3,00
	126	Butter	1,20



SALADES €

	01	Salade mixte	12,00
	02	Salade russe au thon	15,00
	03	Salade de poivrons rouges	11,50
	04	Salade de la Maison	16,00
	05	Salade de thon blanc en sauce mariné avec des tomates	19,00
	06	Salade de burrata	17,50
	07	Salade Cesar	17,00

ENTRÉS €

	08	Brochette de sardines	8,50
	09	Pâté de mérrou	14,00
	10	Croquettes Carabineros (8 unités)	16,50
	11	D'avocat aux crevettes	16,00
	12	Cocktail de crevettes	16,00
	13	Pipirrana (en saison) (salade de poulpe, poivrons et oignons)	15,50
	14	Tartare au saumon avec avocat	21,00
	15	Tartare de thon à l'avocat et à la mangue	29,00
	16	Anchois au vinaigre	16,00
	17	Anchoies de la mer Cantabrique (8 Uds)	25,50
	18	Mariage d'anchois marinés au vinaigre et d'anchois	21,00
	19	Crevettes farcies au foie gras et sauce aux épinards (6 pièces)	26,00
	20	Cœurs d'artichauts sautés au jambon et aux palourdes	24,00
	21	Poulpe Galicien	24,50
	22	Cuisse de poulpe grillée sur crème de pommes de terre truffées	25,50
	23	Jambon Ibérique Gran Reserva "Joselito" ½ 18,50	32,00
	24	Fromage Manchego ½ 11,00	19,00
	25	Caviar Río Frío (15 gr)	58,00

SOUPES FROIDES €

	26	Gazpacho andalou (soupe froide de tomates)	8,50
	27	Verre à Gazpacho andalou (soupe froide de tomates)	7,00
	28	Salmorejo (soupe froide de tomates, pain et l'ail) (Saison Printemps-Été)	11,00










SOUPES CHAUDES €

	29	Soupe de poissons	12,50
	30	Crème de crabes	14,00
	31	Gazpachuelo (soupe de poisson et mayonnaise) (2 pax)	34,00
	32	Haricots aux palourdes (Saison : Automne-Hiver)	23,50



● ● ● ● RIZ ET PÂTES		€
(MINIMUM 2 PERSONNES)		(Prix par personne)
   	33 Paella terre et mer	18,00
	34 Paella Végétal	18,00
   	35 Paella aux fruits de mer	19,50
   	36 Paella aux fruits de mer avec un gentleman	19,50
   	37 Paella au porc ibérique, fèves et ail nouveau	23,00
   	38 Paella au riz noir et à la seiche	19,50
   	39 Fideuá (paella aux nouilles et aux fruits de mer)	19,50
   	40 Fideuá noire a la seiche	19,50
   	41 Riz jus de mer à la marinière	19,50
   	42 Riz juteux avec homard	32,00

● ● ● ● PETITES POISSONS FRITS		€
  	43 Anchois du Málaga	15,00
  	44 Anchois au citron	16,00
  	45 Mini omelettes de petites crevette (4 uds.)	9,50
  	46 Rodelles de calamars	18,00
  	47 Petits calamars	19,00
   	48 Roussete mariné	15,50
  	49 Rose frite marinée au citron	15,50
  	50 Petits merlans	18,00
  	51 Petits rougets	18,50
 	52 Crevettes cristallines	16,50
  	53 Friture de poissons (1 pax)	25,00

● ● ● ● PÂTES ET GRATINS		€
   	54 Lasagne à la Lotte et aux Crevettes	26,00
  	55 Tagliatelles au citron avec Crevettes et tomates séchées	24,00
 	56 Vieira (Coquille Saint-Jacques) gratinée	10,50



FRUITS DE MER €

	57	Huîtres galiciens (Ut.)	5,70
	58	Vernis (Ut.)	5,20
	59	Bolos (mollusques sauvages du Málaga) (Ut.)	5,20
	60	Moules	15,00
	61	Moules au "La Caracola"	15,50
	62	Crevettes au pil-pil	16,00
	63	Palourdes	18,00
	64	Palourdes au "La Caracola"	18,50
	65	Tellines	25,50
	66	Crevettes à la plancha ou cuites	34,00
	67	Petit crevette	34,00
	68	Couteaux	18,00
	69	Pèlerin grillé (Fine coquine)	9,50
	70	Plat de fruits de mer grillés (2 pax)	115,00
	71	Zarzuela de mariscos (Fruits de mer à l'étouffée) (2 pax)	120,00

FRUITS DE MER PAR POIDS €

	72	Palourdes galiciennes (p/Kg.)	85,00
	73	Gambas rouge (p/Kg.)	200,00
	74	Langoustines (p/Kg.)	190,00
	75	Gambas carabineros (p/Kg.)	210,00
	76	Homards (p/Kg.)	160,00
	77	Langouste (p/Kg.)	180,00
	78	Araignée de mer (p/Kg.)	60,00
	79	Boeuf de mer (p/Kg.)	60,00

SPÉCIALITÉS €

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

	80	Dorade (p/Kg.)	65,00
	81	Loup de mer (p/Kg.)	65,00
	82	Poisson Citron (p/Kg.)	70,00
	83	Pagre (p/Kg.)	79,00
	84	Sébaste (p/Kg.)	79,00
	85	Breème de mer (p/Kg.)	79,00
	86	Turbot (p/Kg.)	79,00
	87	Rougets (p/Kg.)	79,00
	88	Sébaste (p/Kg.)	79,00
	89	Sole (p/Kg.)	79,00
	90	Mero (p/Kg.)	79,00
	91	Bar sauvage	79,00
	92	Calamar (p/Kg.)	65,00
	93	Petit colza	65,00
	94	Corvina	65,00



POISSONS





 	95	Rousette grillée	17,50
 	96	Lotte grillée	28,00
    	97	Lotte à la marinière	29,00
  	98	Brochette lote et crevettes	30,00
 	99	Espadon grillée	24,00
 	100	Saumon grillée	21,00
    	101	Saumon "La Caracola"	22,00
     	102	Creppe rempli de saumon et decoquillage	18,00
 	103	Filet de colin grillée	26,50
   	104	Filet de colin pané	26,50
    	105	Colin aux champignons et palourdes	27,50
 	106	Morue à la plancha	29,00
	107	Morue brochettes	29,00
	108	Morue au pil-pil	29,50
 	109	Sole grillée	29,50
 	110	Sole meunière	30,00
 	111	Grilled fatty tuna	28,00
	112	Ventrèche de thon brochettes	28,00
 	113	Filet de thon grillé	28,00
  	114	Longe de thon poivrée	28,00



VIANDES GRILLÉES



	115	Poitrine de poulet	16,50
	116	Entrecôte de bœuf	26,50
	117	Longe Angus (500gr.)	36,50
	118	Filet de bœuf	31,00
 	119	Filet de boeuf Stroganoff	31,00
	120	Bellota Presa ibérique	26,50
	121	Côtelettes d'agneau de lait	29,00
	122	Épaule d'agneau de lait	32,00
	123	Chateaubriand (min. 2 personnes) 550gr. environ	68,00

SAUCES A CHOIX:

Pimienta / Aux champignons  	/ Bearnaise   	3,00
Sauce Ketchup / Mayonnaise   	/ Aioli  	1,00

 	124	Pain et A.O.V.E.	2,00
	125	Pain sans gluten	3,00
	126	Beurre	1,20




SALATE

	01	Gemischter Salat	12,00
	02	Russischer Salat mit Bonito-Thunfisch	15,00
	03	Paprikasalat	11,50
	04	Salat des Hauses	16,00
	05	Salat mit eingelegtem Bonito-Thunfisch in Marinade mit Tomaten	19,00
	06	Burrata-Salat	17,50
	07	Caesar-Salat	17,00




VORSPEISEN

	08	Sardinenspieß	8,50
	09	Zackenbarschpastete	14,00
	10	Garnelenkroketten (8 Stk.)	16,50
	11	Avocado mit Garnelen	16,00
	12	Krabbencocktail	16,00
	13	Tintenfischsalat (Pipirrana)	15,50
	14	Lachstatar mit Avocado	21,00
	15	Thunfischtatar mit Avocado und Mango	29,00
	16	Marinierte Sardellen	16,00
	17	Kantabrische Sardellen (8 Stk.)	25,50
	18	Kombination aus Sardellen und marinierten Sardellen	21,00
	19	Mit Foie gefüllte Garnelen mit Spinatsauce (6 Stk.)	26,00
	20	Gebratene Artischockenherzen mit Schinken und Venusmuscheln	24,00
	21	Oktopus nach galizischer Art	24,50
	22	Gegrillter Oktopustentakel auf Trüffelkartoffelcreme	25,50
	23	Iberischer Schinken „Joselito“ Gran Reserva $\frac{1}{2}$	18,50
	24	Manchego-Käse $\frac{1}{2}$	11,00
	25	Kaviar aus Río Frío (15 g)	58,00

KALTE SUPPEN

	26	Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)	8,50
	27	Gazpacho im Glas	7,00
	28	Kalte Suppe (Salmorejo) (Saison: Frühling–Sommer)	11,00

HEISSE SUPPEN

	29	Meeresfrüchtesuppe	12,50
	30	Hummercremesuppe	14,00
	31	Spanische Fischsuppe (Gazpachuelo) (für 2 Personen)	34,00
	32	Bohnen mit Venusmuscheln (Saison: Herbst–Winter)	23,50



REISGERICHTE



(MINDESTENS 2 PERSONEN)

(Preis pro Person)

	33	Gemischte Paella (Fleisch und Meeresfrüchte)	18,00
	34	Gemüse - Paella	18,00
	35	Meeresfrüchtepaella	19,50
	36	„Señorito“- Paella (geschälte Meeresfrüchte)	19,50
	37	Paella mit iberischem Schweinefleisch, jungen Saubohnen und Frühlingsknoblauch	23,00
	38	Schwarzer Reis mit Tintenfisch	19,50
	39	Meeresfrüchte-Fideuà (Nudeln)	19,50
	40	Schwarze Fideuà mit Tintenfisch	19,50
	41	Reissuppe nach Matrosenart	19,50
	42	Reissuppe mit Hummer	32,00



FRITIERTE FISCHSPEZIALITÄTEN



	43	Sardellen nach Málaga-Art	15,00
	44	Zitronensardellen	16,00
	45	Garnelenomelett (4 Stk.)	9,50
	46	Tintenfisch	18,00
	47	Kleine Tintenfische	19,00
	48	Mariniertes Seehechtfilet	15,50
	49	Frittierter Seehecht mit Zitrone mariniert	15,50
	50	Kleine Seehechte	18,00
	51	Kleine Rotbarben	18,50
	52	Kristallgarnelen	16,50
	53	Frittierter Fischteller (1 Person)	25,00



NUDELN UND GRATINIERTE GERICHTE



	54	Lasagne mit Seetuefel und Garnelen	26,00
	55	Zitronen-Tagliatelle mit Garnelen und sonnengetrockenen Tomaten	24,00
	56	Gratinierter Jakobsmuschel	10,50



MEERESFRÜCHTE €

	57	Austern (pro Stück)	5,70
	58	Feine Venusmuscheln (pro Stück)	5,20
	59	Bolos (Muschelart) (pro Stück)	5,20
	60	Gedämpfte Miesmuscheln	15,00
	61	Miesmuscheln in Caracola-Sauce	15,50
	62	Garnelen in Pil-Pil	16,00
	63	Venusmuscheln	18,00
	64	Venusmuscheln „La Caracola“	18,50
	65	Herzmuscheln	25,50
	66	Gegrillte oder gekochte Garnelen	34,00
	67	Quisquilla-Garnele	34,00
	68	Schwertmuscheln	18,00
	69	Gegrillte Jakobsmuscheln	9,50
	70	Meeresfrüchte-Grillplatte (für 2 Personen)	115,00
	71	Meeresfrüchte-Zarzuela (für 2 Personen)	120,00

MEERESFRÜCHTE (nach Gewicht) €

	72	Galicische Venusmuscheln	85,00
	73	Rote Garnelen	200,00
	74	Kaisergranat	190,00
	75	Carabinero-Riesengarnelen	210,00
	76	Hummer	160,00
	77	Langusten	180,00
	78	Seespinne	60,00
	79	Taschenkrebs	60,00

FISCH SPEZIALITÄTEN €

AM SPIESS, MIT SALZ, AUS DEM OFEN ODER GEGRILLT

	80	Goldbrasse (Preis pro kg)	65,00
	81	Wolfsbarsch (Preis pro kg)	65,00
	82	Bernstein-Stachelmakrele (Preis pro kg)	70,00
	83	Schnapper (Preis pro kg)	79,00
	84	Urta (Brassenart) (Preis pro kg)	79,00
	85	Rote Fleckbrasse (Preis pro kg)	79,00
	86	Steinbutt (Preis pro kg)	79,00
	87	Rotbarben (Preis pro kg)	79,00
	88	Blaumaul (Preis pro kg)	79,00
	89	Seezunge (Preis pro kg)	79,00
	90	Zackenbarsch (Preis pro kg)	79,00
	91	Wilder Wolfsbarsch (Preis pro kg)	79,00
	92	Tintenfisch (Preis pro kg)	65,00
	93	Kleiner Seeteufel (Preis pro kg)	65,00
	94	Umberfisch (Preis pro kg)	65,00



FISCHGERICHTE



	95	Gegrilltes Rosada-Fischfilet	17,50
	96	Seeteufel gegrillt	28,00
	97	Seeteufel „Marinera“	29,00
	98	Seeteufel- und Garnelenspieß	30,00
	99	Gegrillter Schwertfisch	24,00
	100	Gegrillter Lachs	21,00
	101	Lachs „La Caracola“	22,00
	102	Crêpe gefüllt mit Lachs und Meeresfrüchten	18,00
	103	Gegrillter Seehecht	26,50
	104	Seehecht nach römischer Art	26,50
	105	Seehecht mit Pilzen und Venusmuscheln	27,50
	106	Gegrillter Kabeljau	29,00
	107	Kabeljau am Spieß	29,00
	108	Kabeljau in Pil-Pil	29,50
	109	Gegrillte Seezunge	29,50
	110	Seezunge nach Meunière-Art	30,00
	111	Gegrilltes Thunfischbauchfilet	28,00
	112	Thunfischbauchfilet am Spieß	28,00
	113	Gegrilltes Thunfischfilet	28,00
	114	Thunfischfilet mit Pfeffersauce	28,00



GEGRILLTE FLEISCHGERICHTE



	115	Hähnchenbrust	16,50
	116	Rinder-Entrecôte	26,50
	117	Hochrückenschnitt vom Angus-Rind (ca. 350 g)	36,50
	118	Rinderfilet	31,00
	119	Rinderfilet Stroganoff	31,00
	120	Gegrilltes iberisches Eichelschwein (Presa Ibérica)	26,50
	121	Lammkoteletts	29,00
	122	Lammschulter	32,00
	123	Chateaubriand (min. 2 Personen, ca. 550 g)	68,00

SAUCEN ZUR WAHL:

Pfeffer / Champignon	/ Béarnaise	3,00
Ketchup / Mayonnaise	/ Aioli	1,00

	124	Brot & Natives Olivenöl Extra	2,00
	125	Glutenfreies Brot	3,00
	126	Butter	1,20



SALADES

	01	Gemengde salade	12,00
	02	Russische salade met bonito-tonijn	15,00
	03	Paprikasalade	11,50
	04	Huis salade	16,00
	05	Salade met gemarineerde bonito-tonijn en tomaten	19,00
	06	Burrata salade	17,50
	07	Caesar salade	17,00

VOORGERECHTEN

	08	Sardinespies	8,50
	09	Zeebaars paté	14,00
	10	Garnalenkroketten (8 st.)	16,50
	11	Avocado met garnalen	16,00
	12	Garnalencocktail	16,00
	13	Inktvissalade (Pipirrana)	15,50
	14	Zalmtartaar met avocado	21,00
	15	Tonijntartaar met avocado en mango	29,00
	16	Gemarineerde ansjovis	16,00
	17	Ansjovis uit Cantabrië (8 st.)	25,50
	18	Combinatie van ansjovis en gemarineerde ansjovis	21,00
	19	Garnalen gevuld met eendenpaté en spinaziesaus (6 st.)	26,00
	20	Gebakken artisjokharten met ham en venusmosselen	24,00
	21	Inktvis op Galicische wijze	24,50
	22	Gegrilde inktvistentakel op truffelaardappelpuree	25,50
	23	Iberische ham "Joselito" Gran Reserva $\frac{1}{2}$	18,50 32,00
	24	Manchego kaas $\frac{1}{2}$	11,00 19,00
	25	Kaviaar uit Río Frío (15 g)	58,00

KOUDE SOEPEN

	26	Gazpacho	8,50
	27	Gazpacho in glas	7,00
	28	Salmorejo (seizoen: lente-zomer)	11,00

WARME SOEPEN

	29	Zeevruchtensoep	12,50
	30	Kreeftensoep	14,00
	31	Gazpachuelo (voor 2 personen)	34,00
	32	Bonen met venusmosselen (seizoen: herfst-winter)	23,50



RIJSTGERECHTEN



(MINIMAAL 2 PERSONEN)

(Prijs per persoon.)

	33	Gemengde paella (vlees en zeevruchten)	18,00
	34	Groentepaella	18,00
	35	Zeevruchtenpaella	19,50
	36	“Señorito” paella (gepelde zeevruchten)	19,50
	37	Paella met Iberisch varkensvlees, jonge tuinbonen en lenteknoflook	23,00
	38	Zwarte rijst met inktvis	19,50
	39	Fideuà met zeevruchten	19,50
	40	Zwarte fideuà met inktvis	19,50
	41	Romige vissersrijst	19,50
	42	Romige rijst met kreeft	32,00



GEFRITUURDE VISSPECIALITEITEN



	43	Ansjovis op Málaga wijze	15,00
	44	Ansjovis met citroen	16,00
	45	Garnalenamelet (4 st.)	9,50
	46	Inktvis	18,00
	47	Kleine inktvisjes	19,00
	48	Gemarineerde heek	15,50
	49	Gefrituurde heek met citroenmarinade	15,50
	50	Kleine heken	18,00
	51	Kleine rode mul	18,50
	52	Kristalgarnalen	16,50
	53	Gefrituurde visschotel (1 persoon)	25,00



PASTA'S EN GEGRATINEERDE GERECHTEN



	54	Lasagne met zeeduivel en garnalen	26,00
	55	Citroen tagliatelle met garnalen en zongedroogde tomaten	24,00
	56	Gegratineerde sint-jakobsmossel	10,50



ZEEVRUCHTEN €

	57	Oesters (per stuk)	5,70
	58	Fijne venusmosselen (per stuk)	5,20
	59	Bolos (soort mossel) (per stuk)	5,20
	60	Gestoomde mosselen	15,00
	61	Mosselen in Caracola-saus	15,50
	62	Garnalen in pil-pil	16,00
	63	Venusmosselen	18,00
	64	Venusmosselen "La Caracola"	18,50
	65	Kokkels	25,50
	66	Gegrilde of gekookte garnalen	34,00
	67	Quisquilla-garnalen	34,00
	68	Scheermessen	18,00
	69	Gegrilde sint-jakobsmosselen	9,50
	70	Zeevruchtenschotel (voor 2 personen)	115,00
	71	Zeevruchten-zarzuela (voor 2 personen)	120,00

ZEEVRUCHTEN (PER KILO) €

	72	Galicische venusmosselen	85,00
	73	Rode garnalen	200,00
	74	Langoustines	190,00
	75	Carabinero-garnalen	210,00
	76	Kreeft	160,00
	77	Langoesten	180,00
	78	Zeespin	60,00
	79	Noordzeekrab	60,00

VISSPECIALITEITEN €

AAN HET SPIT, IN ZOUTKORST, UIT DE OVEN OF VAN DE GRILL

	80	Dorade (Prijs per kilo)	65,00
	81	Zeebaars (Prijs per kilo)	65,00
	82	Amberjack (Prijs per kilo)	70,00
	83	Snapper (Prijs per kilo)	79,00
	84	Urta (Prijs per kilo)	79,00
	85	Rode zeebrasem (Prijs per kilo)	79,00
	86	Tarbot (Prijs per kilo)	79,00
	87	Rode mul (Prijs per kilo)	79,00
	88	Blauwe wijting (Prijs per kilo)	79,00
	89	Tong (Prijs per kilo)	79,00
	90	Tandbaars (Prijs per kilo)	79,00
	91	Wilde zeebaars (Prijs per kilo)	79,00
	92	Inktvis (Prijs per kilo)	65,00
	93	Kleine zeeduivel (Prijs per kilo)	65,00
	94	Ombervis (Prijs per kilo)	65,00



●●●● VISGERECHTEN €

	95	Gegrilde rosadafilet	17,50
	96	Gegrilde zeeduivel	28,00
	97	Zeeduivel "Marinera"	29,00
	98	Spies van zeeduivel en garnalen	30,00
	99	Gegrilde zwaardvis	24,00
	100	Gegrilde zalm	21,00
	101	Zalm "La Caracola"	22,00
	102	Crêpe gevuld met zalm en zeevruchten	18,00
	103	Gegrilde heek	26,50
	104	Heek op Romeinse wijze	26,50
	105	Heek met champignons en venusmosselen	27,50
	106	Gegrilde kabeljauw	29,00
	107	Kabeljauwspies	29,00
	108	Kabeljauw in pil-pil	29,50
	109	Gegrilde tong	29,50
	110	Tong meunière	30,00
	111	Gegrilde tonijnbuik	28,00
	112	Spies van tonijnbuik	28,00
	113	Gegrilde tonijnfilet	28,00
	114	Tonijnfilet met pepersaus	28,00

●●●● GEGRILDE VLEESGERECHTEN €







	115	Kipfilet	16,50
	116	Entrecote	26,50
	117	Angus ribeye (ca. 350 g)	36,50
	118	Ossenhaas	31,00
	119	Ossenhaas Stroganoff	31,00
	120	Gegrilde Iberische presa	26,50
	121	Lamskoteletten	29,00
	122	Lamsschouder	32,00
	123	Chateaubriand (min. 2 personen, ca. 550 g)	68,00

SAUZEN OM UIT TE KIEZEN:









	Peper / Champignon / Béarnaise	3,00
	Ketchup / Mayonaise / Aioli	1,00
	124 Brood & extra vierge olijfolie	2,00
	125 Glutenvrij brood	3,00
	126 Boter	1,20



САЛАТЫ

	01	Салат «Микс»	12,00
	02	Салат Оливье с тунцом	15,00
	03	Салат с печёным перцем	11,50
	04	Фирменный салат	16,00
	05	Салат с тунцом в маринаде и томатами	19,00
	06	Салат с бурратой	17,50
	07	Салат «Цезарь»	17,00





ЗАКУСКИ

	08	Шампур с сардинами («эспето»)	8,50
	09	Паштет из морского окуня	14,00
	10	Крокеты с красными креветками (carabineros) (8 шт.)	16,50
	11	Авокадо с креветками	16,00
	12	Коктейль из креветок	16,00
	13	Овощной салат с осьминогом	15,50
	14	Тартар из лосося с авокадо	21,00
	15	Тартар из тунца с авокадо и манго	29,00
	16	Маринованные анчоусы (boquerones)	16,00
	17	Кантабрийские анчоусы (8 шт.)	25,50
	18	Комбинация маринованных анчоусов и анчоусов	21,00
	19	Креветки, фаршированные фуа-гра, с соусом из шпината (6 шт.)	26,00
	20	Обжаренные сердцевинки артишоков с хамоном и моллюсками	24,00
	21	Осьминог по-галисийски	24,50
	22	Щупальце осьминога на гриле и на картофельном креме с трюфельным маслом	25,50
	23	Иберийский хамон «Joselito» Гран Резерва ½	18,50 32,00
	24	Сыр Манчего (из Ла-Манчи) ½	11,00 19,00
	25	Икра «Рио Фрио» (15 г)	58,00

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

	26	Гаспачо	8,50
	27	Стакан гаспачо	7,00
	28	Сальморехо (холодный суп-пюре из томатов и хлеба) (весенне-летний сезон)	11,00

ГОРЯЧИЕ СУПЫ




























	29	Суп из морепродуктов	12,50
	30	Крем-суп из лангуста	14,00
	31	Гаспачуэло (рыбный суп) (на 2 человека)	34,00
	32	Фасолевый суп с моллюсками (осенний и зимний сезон)	23,50
































● ● ● ● БЛЮДА ИЗ РИСА €

(минимум на 2 человека)










(Цена на одного человека)

   	33	Смешанная паэлья	18,00
	34	Овощная паэлья	18,00
   	35	Паэлья с морепродуктами	19,50
   	36	Паэлья с очищенными морепродуктами («по-сеньорски»)	19,50
   	37	Паэлья с иберийской свининой, молодыми бобами и зелёным чесноком	23,00
   	38	Паэлья с чёрным рисом и каракатицей	19,50
   	39	Фидеуа (паэлья с вермишелью) с морепродуктами	19,50
   	40	Чёрная фидеуа с каракатицей) с морепродуктами	19,50
   	41	Аррос кальдосо (рис в бульоне)	19,50
   	42	Аррос кальдосо с омаром	32,00

● ● ● ● ЖАРЕНАЯ МЕЛКАЯ РЫБА €

  	43	Анчоусы из Малаги	15,00
  	44	Анчоусы с лимоном	16,00
  	45	Оладьи с креветками (4 шт.)	9,50
  	46	Кальмары	18,00
  	47	Молодые кальмары	19,00
   	48	Маринованная жареная рыба "розада"	15,50
  	49	Жареная рыба "розада", маринованная в лимоне	15,50
  	50	Молодые хека	18,00
  	51	Жареные барабульки	18,50
 	52	Креветки "кристалл" (мелкие хрустящие креветки)	16,50
  	53	Ассорти из жареной рыбы (1 порция)	25,00

● ● ● ● ПАСТА И ЗАПЕКАНКИ €

   	54	Лазанья с морским чёртом и креветками	26,00
  	55	Тальятелле с лимоном, креветками и вялеными томатами	24,00
 	56	Гребешок под сырной корочкой	10,50



●●●● МОРПРОДУКТЫ €

	57	Устрицы (за 1 шт.)	5,70
	58	Тонкие моллюски (за 1 шт.)	5,20
	59	Морские улитки (за 1 шт.)	5,20
	60	Мидии на пару	15,00
	61	Мидии в соусе «Каракола»	15,50
	62	Креветки в соусе пиль-пиль	16,00
	63	Моллюски альмехас	18,00
	64	Моллюски альмехас «Каракола»	18,50
	65	Моллюски «Кокины»	25,50
	66	Креветки отварные или на гриле	34,00
	67	Мелкие креветки (Кискильяс)	34,00
	68	Моллюски («Навахас»)	18,00
	69	Гребешок на гриле	9,50
	70	Ассорти из морепродуктов на гриле (на 2 чел.)	115,00
	71	Морская сарсуэла (рагу из морепродуктов, на 2 чел.)	120,00

●●●● МОРПРОДУКТЫ НА ВЕС €

	72	Моллюски альмехас из Галисии (за кг)	85,00
	73	Красные креветки (за кг)	200,00
	74	Лангустины (за кг)	190,00
	75	Карабинерос (крупные красные креветки) (за кг)	210,00
	76	Омары (за кг)	160,00
	77	Лангусты (за кг)	180,00
	78	Краб-паук (за кг)	60,00
	79	Морской бык (краб) (за кг)	60,00

●●●● ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА €

РЫБА НА ШАМПУРЕ, В СОЛИ, НА СПИНКЕ, В ДУХОВКЕ И ЗАПЕЧЁННАЯ

	80	Дорада (за кг)	65,00
	81	Сибас (за кг)	65,00
	82	Лемонема (за кг)	70,00
	83	Луциан (за кг)	79,00
	84	Урта (за кг)	79,00
	85	Морской карась (за кг)	79,00
	86	Палтус (за кг)	79,00
	87	Барабульки (за кг)	79,00
	88	Морской окунь (за кг)	79,00
	89	Солея (за кг)	79,00
	90	Группер (за кг)	79,00
	91	Дикая сибас	79,00
	92	Кальмар (за кг)	65,00
	93	Малый морской черт	65,00
	94	Корвина (Горбыль)	65,00



РЫБНЫЕ БЛЮДА



	95	Розада на гриле	17,50
	96	Морской черт на гриле	28,00
	97	Морской черт по-морскому	29,00
	98	Шашлык из морского черта и креветок	30,00
	99	Меч-рыба на гриле	24,00
	100	Лосось на гриле	21,00
	101	Лосось по-карокольски	22,00
	102	Блинчик, фаршированный лососем и морепродуктами	18,00
	103	Мерлуза на гриле	26,50
	104	Мерлуза в кляре	26,50
	105	Мерлуза с грибами и моллюсками	27,50
	106	Треска на гриле	29,00
	107	Треска на шампуре	29,00
	108	Треска по пиль-пиль	29,50
	109	Солея на гриле	29,50
	110	Солея Meunière	30,00
	111	Животик тунца на гриле	28,00
	112	Животик тунца на шампуре	28,00
	113	Филе тунца на гриле	28,00
	114	Филе тунца с перцем	28,00



МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ



	115	Куриная грудка	16,50
	116	Антрекот из говядины	26,50
	117	Антрекот из высокой части вырезки Ангус на гриле (прибл. 350 г)	36,50
	118	Филе говядины	31,00
	119	Филе говядины по-строгановски	31,00
	120	Преса Иберика де Бельота (вырезка иберийской свиньи, откормленной желудями)	26,50
	121	Отбивные из молочного ягненка	29,00
	122	Лопатка молочного ягненка	32,00
	123	Шатобриан (на двоих, мин.) прибл. 550 г	68,00

СОУС НА ВЫБОР:

Перечный / Грибной	/ Беарнский	3,00
Кетчуп / Майонез	/ Айоли	1,00

	124	Хлеб, Оливковое масло первого отжима (A.O.V.E.)	2,00
	125	Безглютеновый хлеб	3,00
	126	Сливочное масло	1,20