

Los Caracoles Bodeguita

Caracoles

	Tapa	Plato
1. Caracoles	3,00	5,60
2. Tarrina Caracoles	4,90	8,00
3. Cabrillas	3,50	6,00
4. Tarrina Cabrillas	5,50	8,90

Chacinas y Salazones

	Tapa	Plato
1. Paleta Ibérica de Bellota	3,50	14,50
2. Lomito Ibérico de Bellota	3,50	14,00
3. Salchichón Ibérico de Bellota a taquitos	3,50	9,50
4. Surtido Serrano		18,50
5. Mejillones gigantes en Escabeche (lata)	4,20	
6. Anchoas del Cantábrico "El Menú" (lata)	7,50	
7. Tosta de salmorejo y anchoa "00"	2,00 ud.	

Tomates

	Plato
1. Clásico: Aceite Oliva Virgen Extra y Vinagre de Jerez	4,90
2. Ventresca: Aceite de oliva Virgen Extra y Ventresca de Atún	8,50
3. Anchoas del Cantábrico "00" y Queso añejo: Aceite de Oliva Virgen Extra y Vinagre Viejo de Jerez	8,50

Quesos

	Tapa	Plato
1. Queso de Oveja añejo	3,50	10,50
2. Queso de Oveja Curado en Manteca	3,50	10,50
3. Queso de Oveja Curado con Uva tempranillo	3,50	10,50
4. Queso de Oveja con Trufa	4,00	13,50
5. Queso Curado de Cabra Payoya	3,50	12,50
6. Tabla de Quesos	4,90	15,50
7. Carne de Membrillo con Nueces	2,50	

Arroces

Mínimo 2 personas. Precio por persona. Tiempo 25 minutos. Fines de semana y festivos solo por encargo

1. De Pato de La Marisma	14,50
2. De Carabineros	15,50
3. De Cola de Toro	12,50

Tapas

	Tapa	Plato
1. Tataki de Atún con Mahonesa de Soja	4,50	12,00
2. Salmorejo con taquitos de Huevo y Jamón	3,50	7,50
3. Tartar de Salmón Ahumado y Aguacate	4,50	12,00
4. Ensaladilla de Langostinos	3,50	8,50
5. Taquitos de salmón ahumado con suave guacamole y lomito de bellota	4,50	14,00
6. Lasaña de Verduras y Gratén de Parmesano	3,50	10,50
7. Cous cous con alambre de presa ibérica	3,50	9,00
8. Atún rojo sobre noodles y sweet chili	4,50	13,50
9. Croquetas de Puchero, Jamón ibérico y Carabineros	3,50	9,50
10. Milhojas de Foie con Queso de Cabra y Manzana caramelizada	4,50	
11. Flamenquín Ibérico	3,90	
12. Carrillada Iberica con crema de patatas trufada	3,90	10,50
13. Cola de Toro	4,90	14,50
14. Bacalao de la Casa	4,50	13,00
15. Canelón de Pato y Foie con bechamel de Pedro Ximénez	3,90	10,50
16. Crujiente de Patatas con Morcilla de Arroz y Cebolla caramelizada	3,50	10,50
17. Patatas bravas con salsa casera de tomate seco	3,20	7,50
18. Brownie de Cola de Toro y crema de boletus	3,90	10,50
19. Ravioli Wonton de pollo de corral y foie	3,90	11,50
20. Torrija de pan brioche con foie fresco y mandarina	4,50	
21. Fritura sevillana del día	3,50	10,90
22. Hamburguesita de kobe al Jack Daniel's	4,50	
23. Hamburguesita de atun rojo con mahonesa de tomate seco y soja	4,50	

Pan y picos 0,40 persona / Pan o Picos sin gluten 1,00 pieza
 Aceitunas 0,75.
 Todos los precios llevan I.V.A. incluido.
 Disponemos de información para alérgicos según normativa.

Huevos Rotos y Salteados

	Plato
1. Huevos rotos con Jamón Ibérico	10,50
2. Huevos rotos con Lagartito Ibérico	9,50
3. Huevos rotos con Mollejas de ternera a la brasa	10,90
4. Huevos rotos con Torreznos	9,50
5. Huevos rotos con escalopos de Foie fresco	12,50
6. Reuuelto de Bacalao "Dorado"	9,50
7. Salteado de Alcachofas con taquitos de Jamón y Langostino	10,90

La Parrilla

	Tapa	Plato
1. Solomillo Ibérico Salsas: Whisky, Cabrales	3,90	10,50
2. Presa Ibérica	4,50	12,00
3. Lagartito Ibérico	3,90	9,50
4. Lomo alto de novillo argentino		16,90
5. Chuletón de vaca gallega 30 días de maduración		19,50
6. Surtido de Carnes Ibéricas		17,50
7. Mollejas de ternera a la brasa	3,90	11,50
8. Pescado del día		sm
9. Calamar de potera a la parrilla		19,50
10. Chipirones con picada de Ajo y Perejil	3,90	10,50
11. Montadito Piripi (Lomo, bacon, queso, tomate y alioli)	3,25	
12. Montadito Mantecaito (Solomillo Ibérico al Whisky con Patatas)	3,25	

Postres

1. Tartas artesana Locura de Chocolate • De Queso y Arándanos • De galletas y Caramelo	4,00
2. Milhoja de merengue y dulce de leche	4,50
3. Tocino de cielo casero con helado de turrón	4,50
4. Torrija de Pan brioche y bolita de turrón	4,50
5. Helado Häangen Dags	3,25 / 7,50

Bebidas

1. Cerveza Cruzcampo origen	1,40 / 1,95 / 2,65
2. Cerveza Cruzcampo 1/5	1,20
3. Cerveza Cruzcampo 1/3	1,60
4. Cerveza Cruzcampo Gran Reserva	1,90
5. Cerveza Cruzcampo Radler	1,40
6. Tinto de Verano	1,90 / 2,50
7. Refrescos	1,95
8. Combinados	5,50
9. Combinados Premium	6,50



Amontillados

Viña AB
Don Zoilo
Monteagudo
Escuadrilla
Contrabandista
Príncipe
Del Duque

Olorosos

Riouejo
Alfonso
Monteagudo
Don Zoilo
Don Nuño
Matusalem

Palo Cortao

Monteagudo
Península
Zon Zoilo
Leonor
Dos Cortados
Obispo Gascón
Apóstoles

Pedro Ximénez

PX
Néctar
San Emilio
El Candado
Noé

Cream

Eva Cream
Solera 1847
Canasta
East India
Canasta 20 años

Finos

Tío Pepe
La Ina
Tío Mateo
Tío Pepe en Rama
Fino Una Palma

Manzanillas

La "E"
Solear
La Goya
La Guita
Papurusa
Pastora

Varios

Naranja
Yzaguirre
Vermut R/B

bodega	precio
González Byass	2,50
Williams Humbert.	2,50
Delgado Zuleta	3,25
Lustau	3,25
Valdespino	3'75
Barbadillo	4,90
González Byass	8,75

bodega	precio
Lustau	1,95
González Byass	1,95
Delgado Zuleta	2,50
Williams Humbert	2,50
Lustau	3,25
González Byass	8,75

bodega	precio
Delgado Zuleta	2,75
Lustau	3,25
Williams Humbert	3,50
González Byass	3,75
Williams Humbert	6,50
Barbadillo	7,90
González Byass	8,75

bodega	precio
Toro Albalá	2,50
González Byass	2,75
Lustau	4,50
Valdespino	3,90
González Byass	9,00

bodega	precio
Barbadillo	1,95
González Byass	1,95
Williams Humbert	1,95
Lustau	3,90
Williams Humbert	6,50

bodega	precio
González Byass	2,15
Domecq	2,15
Real Tesoro	2,15
González Byass	2,75
González Byass	4,00

bodega	precio
Argüeso	1,75
Barbadillo	1,75
Delgado Zuleta	1,75
Real Tesoro	1,75
Lustau	2,50
Barbadillo	6,50

Calif.	precio
de la casa	1,95
Vermut	2,20
Lustau	2,95



Rioja

Viña Real
Viña Pomal
Azpilicueta
Asua
Ramón Bilbao
Izadi
Baí Gorri
Lan D12
Viña Alberdi
Cosme Palacios
Ramón Bilbao ed. Limitada
Ramón Bilbao
Muga
Marqués de Murrieta
Marqués de Vargas
Imperial

Ribera del Duero

Pepe Yllera
Legaris
Celeste
Finca Resalzo
Sembro
La Planta
Verónica Salgado
Hito
Cepa 21
Emilio Moro
Matarromera
Malleolus
Pago de Carraovejas

Otros

3404
Pícaro
Zancoo
Habla del Silencio
Garum
Juan Gil
Conde de Halcones
Habla Nº17, Nº 18

Blancos

Castillo San Diego
Habidis semi dulce
Verdeo
Marqués de Irún
Nécora
Yllera
Pago das Bruxas
Mar de Frades
José Pariente
Juve Camps reru familia
Moët & Chandon

Calif.	copa	botella
Crianza	2,50	13,90
Crianza	2,75	14,50
Crianza	2,75	14,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,50	17,50
Reserva		19,50
Crianza		22,00
Reserva		24,00
Reserva		26,00
Reserva		29,00

Calif.	copa	botella
Roble	2,50	13,50
Roble	2,75	14,50
Roble	2,95	15,50
Roble	2,95	15,50
Roble	2,95	15,50
Roble	2,95	15,50
Roble	3,25	16,50
Roble	3,25	16,50
Roble	3,25	16,50
Crianza		19,90
Crianza		24,00
Crianza		24,00
Crianza		34,00
Crianza		42,00

Calif.	copa	botella
Somontano	2,20	12,00
Toro	2,95	15,50
Sevilla	2,95	15,50
Extremadura	3,00	16,00
Tierra de Cádiz	3,25	16,00
Jumilla	3,25	16,90
La Manchuela		17,50
Extremadura		35,00

Calif.	copa	botella
Cádiz	1,75	9,00
Condado	1,75	9,00
Rueda Verdejo	2,50	12,50
Rueda	2,50	12,50
Frizzante	2,75	13,00
Rueda Vedejo	2,75	13,00
Albariño		15,00
Albariño		16,00
Rueda verdejo		16,50
Cava		22,50
Champán		49,00

comer y mucho más



Los Caracoles
Bodeguita

Información de Alérgenos



Sésamo



Pescado



Moluscos



Sulfitos



Lácteos



Crustáceos



Soja



Huevo



Gluten



Frutos secos

Debido a que puede existir alguna contaminación cruzada por la elaboración de nuestros platos con ingredientes que son alérgenos, informamos que todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas de los alérgenos aquí declarados.

* El atún está previamente congelado según normativa