



Los Caracoles

Bodeguita

Caracoles

	Tapa	Plato
1. Caracoles	3,90	7,50
2. Tarrina Caracoles	5,50	9,50
3. Cabrillas	4,90	8,90
4. Tarrina Cabrillas	6,50	12,00

Chacinas y Salazones

	Tapa	Plato
1. Jamón Ibérico de Bellota	4,50	19,50
2. Lomito Ibérico de Bellota	4,50	19,50
3. Surtido Serrano		23,00
4. Mejillones gigantes en Escabeche (lata)	4,90	
5. Anchoas del Cantábrico en mariposa "don Bocarte"		17,50
6. Tosta de anchoa "00"	2,50 ud.	

Tomates

Todos nuestros tomates son variedad Rosa Ecológico

	Plato
1. Clásico: Aceite Oliva Virgen Extra y Vinagre de Jerez	7,50
2. Melva: Aceite de oliva Virgen Extra y Melva Canutera	12,00
3. Anchoas del Cantábrico "00" y Queso añejo: Aceite de Oliva Virgen Extra y Vinagre Viejo de Jerez	12,00

Quesos

	Tapa	Plato
1. Queso de Oveja añejo	4,20	14,50
2. Queso de Oveja Curado en Manteca	4,20	14,50
3. Queso de Oveja con Trufa	4,90	16,50
4. Queso Curado de Cabra Payoya	4,20	14,50
5. Tabla de Quesos	4,90	16,50

Arroces

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

1. De Carabineros	20,50
2. De Cola de Toro	15,50

Tapas

	Tapa	Plato
1. Atún rojo de la Almadra en Tataki con maho de soja	4,90	16,50
2. Ensaladilla de Langostinos	4,20	8,50
3. Taquitos de Salmón ahumado con suave guacamole y Lomito de Bellota	4,90	14,50
4. Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota	4,20	12,50
5. Corvina al Ríoviejo	5,50	16,50
6. Pez Espada del Estrecho al "Amontillado"	4,90	14,50
7. Pimientos del Piquillo rellenos de Bogavante y Bechamel de su Coral	5,50	14,90
8. Crujiente de Patatas con Morcilla de Arroz y Cebolla caramelizada	4,50	13,50
9. Hojaldre de "Muerte por Foie"	5,90	
10. Brownie de Cola de Toro y crema de boletus	5,50	16,50
11. Canelón de Pato y Foie con bechamel de Pedro Ximénez	4,90	14,50
12. Pastela de Pollo Marroquí	6,90	
13. Hamburguesita Limousine al Jack Daniel's	4,90	
14. Taco Mexicano de Costilla Ibérica al Bourbon	4,90	
15. Albóndigas de "Angus" en crema de setas	4,90	14,50
16. Carrillada Ibérica al oloroso	4,90	14,50
17. Cola de Toro	5,90	17,90
18. San Jacobo de Chicharrón de Cádiz y Queso Payoyo	5,90	17,50
19. Alcachofas confitadas en AOVE con taquitos de bellota y Langostinos	15,00	

Huevos Rotos

	Plato
1. Huevos rotos con Jamón Ibérico	14,50
2. Huevos rotos con Lagartito Ibérico	14,50
3. Huevos rotos con Mollejas de ternera a la brasa	16,50

La Parrilla

	Tapa	Plato
1. Presa Ibérica	4,90	18,00
2. Lagartito Ibérico	4,90	16,00
3. Surtido de Carnes Ibéricas		26,00
4. Mollejas de ternera a la brasa	5,50	17,50

CARNES MADURADAS

5. Chuletón de vaca gallega "Caseira" (900 g aprox.). Corte con hueso de lomo alto. Maduración +40 días	59,90 €/Ud.
6. T-Bone de vaca "Lux" (900 g aprox.). Corte con hueso en forma de T con lomo bajo y solomillo en la misma pieza. Maduración +30 días	59,90 €/Ud.
7. Rib Eye de vaca origen (350 g aprox.). Corte del lomo alto sin tapa y sin falda. Maduración +30 días	24,90 €/Ud.

Postres

1. Tarta de la casa	5,50
2. Tarta cremosa de queso al horno	5,50
3. Milhoja de merengue y dulce de leche	5,50
4. Tocino de cielo casero con helado de turrón	5,50
5. Torrija de Pan brioche y bolita de turrón	5,50
6. Helado Häangen Dazs	4,50

Bebidas

	33cl / 50cl
1. Cerveza Cruzcampo origen	2,40 / 3,50
2. Cerveza 1900 Ámbar, Cruzcampo Gran Reserva	2,90
3. Tinto de Verano	2,60
4. Refrescos	2,95
5. Combinados / Premium	7,00 / 8,00

Pan y picos 1,00 persona / Pan o Picos sin gluten 1,50 pieza

Aceitunas 2,00 / Gilda 2,50 unidad

Todos los precios llevan I.V.A. incluido

Disponemos de información para alérgicos según normativa

Bodega



Amontillados

	bodega	precio
Viña AB	González Byass	3,90
Don Zoilo	Williams Humbert	3,90
Contrabandista	Valdespino	4,90
Botaina	Lustau	4,90
Jalifa	Williams Humbert	7,50
Tresillo	E. Hidalgo	7,50

Olorosos

	bodega	precio
Rioviejo	Lustau	2,90
Alfonso	González Byass	2,90
Don Zoilo	Williams Humbert	3,90
Gobernador	E. Hidalgo	4,20

Palo Cortao

	bodega	precio
Península	Lustau	4,90
Don Zoilo	Williams Humbert	4,90
Leonor	González Byass	4,90
Dos Cortados	Williams Humbert	7,50
Obispo Gascón	Barbadillo	7,90
Marqués Rodil	E. Hidalgo	7,90

Pedro Ximénez

	bodega	precio
PX	Toro Albalá	4,90
Triana	Hidalgo	4,50
Néctar	González Byass	4,50

Cream

	bodega	precio
Solera 1847	González Byass	2,90
Canasta	Williams Humbert	2,90
East India	Lustau	4,50
Canasta 20 años	Williams Humbert	6,50

Finos

	bodega	precio
Tío Pepe	González Byass	2,50
La Ina	Domeq	2,50
Tío Pepe en Rama	González Byass	4,25
Inocente	Valdespino	4,50
La Panesa	E. Hidalgo	6,50

Manzanillas

	bodega	precio
Solear	Barbadillo	2,25
Papirusa	Lustau	2,90
Pastrana	Hidalgo	3,25
Pastora	Barbadillo	6,50

Vermut

	Calif.	precio
Lustau	Lustau	3,90
La Gitana	Hidalgo	3,90



Rioja

	Calif.	copa	botella
Rioja del mes	Crianza	2,95	15,50
Martínez Lacuesta	Crianza	2,95	15,50
Azpilicueta	Crianza	3,50	17,50
Ramón Bilbao Ed Limitada	Crianza	3,75	18,50
Viña Alberdi	Crianza	4,50	23,00
Bigas Luberri	Crianza		18,50
Izadi	Crianza		18,50
Lan D12	Crianza		19,50
Marqués de Murrieta	Reserva		32,00
Allende	Crianza		33,00
Imperial	Reserva		42,00
Remírez de Ganuza	Reserva		69,00
Castillo de Ygay	Gran Reserva		195,00

Ribera del Duero

	Calif.	copa	botella
Ribera del mes		3,25	16,50
Celeste	Roble	3,50	17,00
Pago de los Capellanes	Roble	4,20	22,00
Finca Resalzo	Roble		19,50
Trus	Crianza		19,90
Empecinado	Crianza		19,90
Rivendel	Crianza		22,00
Pruno	Crianza		23,00
Tres Manos Proventus	Crianza		24,00
La Capilla	Crianza		25,00
Cepa 21	Crianza		27,00
Jesús Yllera	Crianza		28,00
Matarromera	Crianza		29,00
Viña Pedrosa	Crianza		35,00
Malleolus	Crianza		42,00
Valduero 2 Cotas	Reserva		58,00
Pago de Carraovejas	Crianza		58,00
Aalto	Crianza		58,00

Otros

	Calif.	copa	botella
3404	Somontano	2,75	14,00
Zancúo	Sevilla	3,50	17,50
Habla del Silencio	Extremadura	3,50	17,50
Carchelo	Jumilla		19,00
Quadis	Crianza		19,50
Finca Moncloa	V.T. Cádiz		27,50
Gala Plácida	Cariñena		32,00
Abadía de Retuerta	C. y León		35,00
Mauro	C. y León		52,00

Blancos, Cavas y Champagne

	Calif.	copa	botella
Barbadillo	Cádiz	2,50	13,50
Verdejo del mes	Rueda Verdejo	2,95	15,50
Castillo de Miraflores	Rueda Verdejo	2,95	15,50
Tentación	Frizzante	2,95	15,50
José Pariente	Rueda Verdejo		23,00
Quinta Luna	Rueda Verdejo		26,00
Godeval	Godello	3,50	23,00
O'luar Do Sil	Godello		23,00
Paco y Lola N.º 12	Albariño	3,50	18,50
Eidosela	Albariño	3,50	18,50
Santiago Ruiz	Albariño		25,00
Mar de Frades	Albariño		25,00
Torrelló Brut	Cava	3,75	25,00
Ars Collecta Rosé/Blanc	Cava		25,00
Moët & Chandon	Champán		69,00
Veuve Clicquot	Champán		77,00



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

Juan Pablos 18, Sevilla