

ENTRANTES Y TAPAS



STARTERS AND TAPAS
VORSPEISEN UND TAPAS
ENTREÉS ET TAPAS



1-PULPO A LA GALLEGA		19,50 €	(1/2) 11,95 €
GALICIAN OCTOPUS KRAKE GALIZISCHE ART POULPE À LA GALICIENNE	 		
2-ANILLAS DE CALAMAR FRITAS A LA ANDALUZA		19,50 €	(1/2) 12,00 €
BATTER-F RIED SQUID RINGS TINTENFISH ANDALUSISCHE ART CALAMARS À LA ROMAINE	 		
3-CALAMARINES REBOZADOS FRITOS		17,00 €	(1/2) 10,95 €
FRIED BATTERED SQUID FRITTIERTE KLEINE CALAMARI CALMARS FRITS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE	 		
4-BOQUERONES FRITOS		14,00 €	(1/2) 8,50 €
FRIED ANCHOVIES GEBRATENE SARDELLEN ANCHOIS FRITS	  		
5-PULPO ENCEBOLLADO		17,50 €	(1/2) 10,95 €
STEWED OCTOPUS WITH ONION IN SAUCE GESCHMORTER OKTOPUS MIT ZWIEBELN IN SOSSE RAGOÛT DE POULPE À L'OIGNON, EN SAUCE	 		
6-MEJILLONES MARINERA O VAPOR		14,85 €	
MUSSELS À LA MARINIÈRE OR STEAMED MUSSELS MIESMUSCHELN AUF SEEMANNSART ODER IM EIGENEN SUD MOULES À LA MARINIÈRE OU À LA VAPEUR	 		
7-GAMBAS AL AJILLO		17,50 €	
PRAWNS WITH GARLIC KNOBLAUCHGARNELEN CREVETTES À L'AIL			
8-FRITO MARINERO		17,95 €	(1/2) 13,50 €
SEAFOOD, POTATO AND VEGETABLE STIR-FRY HERZHAFT GEBRATENE MEERESFRÜCHTE MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE FRUITS DE MER FRITS AUX POMMES DE TERRE ET LÉGUMES SAUTÉS.	 		
9-FRITO MALLORQUÍN		14,00 €	(1/2) 9,00 €
"FRITO MALLORQUÍN" (fried liver with fried potatoes and vegetables) "FRITO MALLORQUÍN" (Pfannengericht aus gebratener Leber mit Kartoffeln und Gemüse) "FRITO MALLORQUÍN" (foie frit aux pommes de terre et légumes sautés)			
10-CARPACCIO DE QUISQUILLAS		23,00 €	
CARPACCIO OF SHRIMP CARPACCIO VON GARNELEN CARPACCIO DE CREVÊTTES			

ENTRANTES Y TAPAS



STARTERS AND TAPAS
VORSPEISEN UND TAPAS
ENTREÉS ET TAPAS



- 11-PIMIENTOS DE PADRÓN** _____ 12,50 €
PADRON PEPPERS
"PIMIENTOS DE PADRÓN" (kleine grüne Paprikaschoten, z.T. scharf)
POIVRONS DE PADRON 
- 12-SURTIDO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO** _____ 22,00 €
ASSORTED IBERIAN PORK PRODUCTS AND CURED CHEESE  
SORTIMENT AN IBERISCHEM SCHINKEN UND GEREIFTEM KÄSE
ASSORTIMENT DE JAMBONS IBÉRIQUES ET DE FROMAGES AFFINÉS
- 13-JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE** _____ 25,00 €
IBERIAN HAM CUT AT THE MOMENT
GESCHNITTENER IBERISCHER SCHINKEN
JAMBON IBÉRIQUE FRAÎCHEMENT TRANCHÉ
- 14-QUESO CURADO** _____ 18,00 €
CURED CHEESE 
KURZKÄSEKÄSE
FROMAGE CURED
- 15-DÁTILES CON BACON** _____ 13,75 €
BACON-WRAPPED DATES   
DATTELN IM SPECKMANTEL
DATTES AU LARD
- 16-TUMBET** _____ 14,00 €
"TUMBET" (Typical Mallorcan stew of zucchini, eggplant, peppers and fried potatoes with tomato sauce) 
"TUMBET" (Typisch mallorquinischer Eintopf aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Bratkartoffeln mit Tomatensauce)
"TUMBET" (Ragoût typiquement majorquin de courgettes, aubergines, poivrons et pommes de terre sautées à la sauce tomate)
- 17-CARPACIO DE TERNERA CON PARMESANO Y ALCAPARRAS** _____ 23,00 €
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND CAPERS 
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN UND KAPERN
CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET CÂPRES
- 18-CROQUETAS DE CHIPIRÓN** _____ 16,00 €
BABY SQUID CROQUETTES     
BABY-TINTENFISCHKROKETTEN
CROQUETTES DE PETITS CALMARS
- 19-CROQUETAS DE TRUFA Y HONGOS** _____ 16,00 €
TRUFFLE AND MUSHROOM CROQUETTES    
TRÜFFEL-PILZ-KROKETTEN
CROQUETTES AUX TRUFFES ET AUX CHAMPIGNONS
- 20-CROQUETAS DE CARNE DE BUEY** _____ 16,00 €
BEEF CROQUETTES    
RINDFLEISCH-KROKETTEN
CROQUETTES DE BOEUF

21-CROQUETAS VARIADAS

ASSORTED CROQUETTES
VERSCHIEDENE KROKETTEN
CROQUETTES ASSORTIES



16,00 €

22-GYOZAS DE BUEY

BEEF GYOZES
RINDFLEISCH-GYZES
GYOZES DE BOEUF



16,00 €

23- FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y PARMESANO

ARTICHOKE CONFIT FLOWERS WITH IBERIAN HAM AND PARMESAN CHEESE
ARTISCHOCKEN-CONFIT-BLÜTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND PARMESANKÄSE
FLEURS D'ARTICHAUTS CONFITS AU JAMBON IBÉRIQUE ET AU PARMESAN FROMAGE



20,00 €

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI (Por persona)

Bread, Olives and Alioli (Per person)

Brot, Oliven und Alioli (Pro Person)

Pai, Olives et Alioli (Par personne)



2,90 €



ENSALADAS

SALADS
SALATE
SALADES

24-TIMBAL DE AGUACATE Y GAMBAS CON SALSA COCTEL

AVOCADO AND PRAWN TIMBALE WITH COCKTAIL SAUCE
AVOCADO- UND GARNELEN-TIMBALE MIT COCKTAILSAUCE
TIMBALE D'AVOCAT ET DE CREVETTES AVEC SAUCE COCKTAIL



16,50 €

25-ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VERDURAS ASADAS Y FRUTOS SECOS

GOAT CHEESE AND GRILLED VEGETABLE SALAD AND NUTS
SALAT MIT ZIEGENKÄSE UND GERÖSTETEM GEMÜSE UND NÜSSEN
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES GRILLÉS ET NOIX



16,00 €

26-ENSALADA TEMPLADA CON BURRATA Y PASAS

WARM SALAD WITH BURRATA AND SULTANAS
WARMER SALAT MIT BURRATA UND ROSINEN
SALADE TIÈDE À LA BURRATA ET AUX RAISINS SECS



17,40 €

27-ENSALADA "LA CARACOLA" ATÚN, HUEVOS, ESPÁRRAGOS, ETC.

MIXED SALAD "LA CARACOLA"
GEMISCHTER SALAT "LA CARACOLA"
SALADE COMPOSÉE "LA CARACOLA"



16,00 €

28-TRAMPÓ CON ATÚN O ANCHOAS

"TRAMPÓ" Typical Mallorcan salad made with green peppers, tomato, onion and tuna

"TRAMPÓ" Typischer mallorquinischer Salat mit grünen Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch

"TRAMPÓ" Salade typique de Majorque à base de poivrons verts, tomates, oignons et thon



13,50 €

ARROCES y PASTAS



RICE AND PASTA
REIS UND NUDELGERICHTE
RIZ EL PÂTES



29-ARROZ A LA MARINERA RICE WITH BROTH, FISH AND SEAFOOD REIS MIT BRÜHE, FISCH UND MEERESFRÜCHTEN RIZ AU BOUILLON, POISSON ET FRUITS DE MER		21,00 €
30-ARROZ NEGRO MELOSO* CREAMY BLACK RICE WITH SQUID INK CREMIGER SCHWARZER REIS MIT TINTENFISCHTINTE RIZ À L'ENCRE DE SEICHE		21,00 €
31-PAELLA NEGRA O FIDEUÁ NEGRA* SQUID INK PAELLA OR FIDEUÁ NOODLE PAELLA SCHWARZE PAELLA ODER FIDEUÁ (NUDELPABELLA) PAELLA OU FIDEUÁ À L'ENCRE DE SEICHE		21,00 €
32-PAELLA O FIDEUÁ MIXTA* MEAT, FISH AND SEAFOOD PAELLA PAELLA MIT FLEISCH, FISCH UND MEERESFRÜCHTEN PAELLA À LA VIANDE, AU POISSON ET AUX FRUITS DE MER		17,25 €
33-PAELLA DE ENTRECOT MADURADO CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS MATURED ENTRECOTE PAELLA WITH ROASTED PEPPER SAUCE GEREIFTE ENTRECOTE-PAELLA MIT GERÖSTETER PAPRIKASAUCE PAELLA D'ENTRECÔTE AFFINÉE AVEC SAUCE AUX POIVRONS GRILLÉS		25,00 €
34-PAELLA O FIDEUÁ CIEGA MIXTA* BONELESS MEAT AND SEAFOOD PAELLA PAELLA MIT FLEISCH UND MEERESFRÜCHTEN OHNE KNOCHEN PAELLA DÉSOSSÉE À LA VIANDE, AU POISSON ET AUX FRUITS DE MER		18,25 €
35-PAELLA O FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO* FISH AND SEAFOOD PAELLA OR FIDEUÁ PAELLA ODER FIDEUÁ MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN PAELLA OU FIDEUÁ DE POISSON ET FRUITS DE MER		21,00 €
36-PAELLA DE VERDURAS DE LA HUERTA DE TEMPORADA KM0 PAELLA WITH SEASONAL VEGETABLES FROM THE KM 0 GARDEN PAELLA MIT SAISONALEM GEMÜSE AUS DEM GEMÜSEGARTEN DES KM 0 PAELLA AVEC DES LÉGUMES DE SAISON DU JARDIN KM 0		15,50 €
37-SPAGHETTI BOLOÑESA (BOLOGNESE)		14,00 €

*Arroces, Paella y Fideuá mínimo 2 personas
Rice, Paella and Fideuá minimum 2 persons
Reis, Paella und Fideuá mindestens 2 personen
Riz Paella et Fideuá minimum 2 personnes

PESCADOS y MARISCOS



FISH AND SEAFOOD
FISH UND MEERESFRÜCHTE
POISSONS ET FRUITS DE MER



- 38-CALAMARCITOS A LA PLANCHA 19,50 €
SMALL GRILLED SQUID
KLEINER GEGRILLTER TINTENFISCH
DES PETITES CALAMARS GRILLÉS  
- 39-SEPIA A LA PLANCHA 18,70 €
GRILLED CUTTLEFISH
GEBRATENER SEPIA-TINTENFISCH
SEICHE GRILLÉE  
- 40-LENGUADO A LA PLANCHA O MEUNIERE 29,80 €
GRILLED SOLE OR SOLE MEUNIÈRE
SEEZUNGE, GEBRATEN ODER MÜLLERIN ART
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE  
- 41-SUPREMA DE MERLUZA A LA PLANCHA 22,00 €
GRILLED HAKE
GEBRATENER SEEHECHT
COLIN GRILLÉ 
- 42-DORADA A LA PLANCHA O A LA ESPALDA 19,50 €
GRILLED SEA BREAM, OR WITH GARLIC AND PAPRIKA SAUCE
GEGRILLTE SEEBRASSE, ODER MIT KNOBLAUCH-PAPRIKASAUCE
DORADE GRILLÉE, OU AVEC UNE SAUCE À L'AIL ET AU PAPRIKA 
- 43-LUBINA A LA PLANCHA O A LA ESPALDA SPM
GRILLED SEA BASS, OR WITH A GARLIC AND PAPRIKA SAUCE D
GEGRILLTER WOLFSBARSCH ODER MIT KNOBLAUCH-PAPRIKASAUCE
LOUP DE MER GRILLÉ OU AVEC UNE SAUCE À L'AIL ET AU PAPRIKA 
- 44-CAZUELA DE LOMO DE BACALAO CON SALSA DE PIMIENTOS 19,50 €
COD WITH PEPPERS
KABELJAU MIT PAPRIKA
MORUE AUX POIVRONS 
- 45-SALMÓN A LA PLANCHA 18,50 €
GRILLED SALMON
GEBRATENER LACHS
SAUMON GRILLÉ 
- 46-GALLO A LA PLANCHA O GALLO FRITO CON AJOS Y CEBOLLA S.P.M.
GRILLED JOHN DORY OR FRIED WITH GARLIC AND ONION
GEBRATENER PETERFISH ODER MIT KNOBLAUCH UND ZWIEBELN GEBRATEN
SAINT-PIERRE GRILLÉE OU FRITS AVEC DE L'AIL ET DE L'OIGNON 

CARNES



MEAT
FLEISCHGERICHTE
VIANDES



- 47- ENTRECOT MADURADO DURANTE 50 DIAS. _____ SPM
ENTRECÔTE MATURED FOR 50 DAYS
ENTRECOTE 50 TAGE LANG GEREIFT
ENTRECOTE MÛRIE PENDANT 50 JOURS
- 48-ESCALOPE DE TERNERA MADURADA DURANTE 50 DÍAS _____ 21,00 €
ESCALOPE OF VEAL MATURED FOR 50 DAYS
KALBSSCHNITZEL, 50 TAGE GEREIFT
ESCALOPE DE VEAU AFFINÉE PENDANT 50 JOURS
- 49-CHULETÓN DE VACA OKELAND 500 GRMS. _____ 40,00 €
PREMIUM OKELAND BEEF CUTLET 500 GRMS.
PREMIUM OKELAND RINDERKOTELETT 500 GRMS.
PREMIUM OKELAND BEEF CUTLET 500 GRMS.
- 50-CARRET DE CORDERO AL ROMERO _____ 29,00 €
LAMB CARRET WITH ROSEMARY
LAMMKARREE MIT ROSMARIN
CARRET D'AGNEAU AU ROMARIN
- 51-CHULETAS DE CORDERO _____ 19,00 €
LAMB CHOPS
LAMMKOTELETTS
CÔTELETTES D'AGNEAU
- 52-LECHONA ASADA A FUEGO LENTO _____ 20,50 €
SLOW-ROAST SUCKING PIG
LANGSAM GESCHMORTES SPANFERKEL
COCHON DE LAIT RÔTI À PETIT FEU
- 53-SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE AL PEDRO XIMENEZ _____ 29,00 €
BEEF TENDERLOIN WITH PEDRO JIMÉNEZ SAUCE AND FOIE GRAS
RINDERLENDE MIT PEDRO-JIMÉNEZ-SAUCE UND GÄNSELEBER
FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS ET AU XÉRÈS PEDRO XIMENEZ

CARNES



MEAT
FLEISCHGERICHTE
VIANDES



54-SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA 26,50 €

GRILLED BEEF TENDERLOIN
GEGRILLTES RINDERFILET
FILET DE BOEUF GRILLÉ

55-SOLOMILLO DE CERDO STROGONOF 19,50 €

PORK FILLET ESTROGONOF
SCHWEINEFILET ESTROGONOF
FILET MIGNON DE PORC ESTROGONOF



56-LOMO DE CERDO CON TUMBET 16,50 €

PORK LOIN WITH TUMBET (Typical Mallorcan stew of zucchini, eggplant, peppers and fried potatoes with tomato sauce)
SCHWEINELENDE MIT „TUMBET“(Typisch mallorquinischer Eintopf aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Bratkartoffeln mit Tomatensauce)
LONGE DE PORC AU TUMBET: Ragoût typiquement majorquin de courgettes, aubergines, poivrons et pommes de terre sautées à la sauce tomate)

57-CORDÓN BLEU 17,50 €

CORDON BLEU
CORDON BLEU
CORDON BLEU



58-PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 14,50 €

GRILLED CHICKEN BREAST
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
BLANC DE POULET GRILLÉ

SALSAS / SAUCES / SAUCEN / SAUCES 3,25 €

Roquefort o Pimienta
Roquefort or Peppercorn
Roquefort oder Pfeffer
Roquefort ou Poivre



POSTRES



DESSERTS



58-ARROZ CON LECHE

6,50 €

RICE PUDDING
REISPUDDING
PUDDING DE RIZ



59- CRÈME BRULE

7,50 €



60-PUDING DIPLOMÁTICO

7,50 €

DIPLOMATIC PUDDING
DIPLOMATENPUDDING
PUDDING DIPLOMATIQUE



61-BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

8,50 €

WHITE CHOCOLATE BROWNIE
BROWNIE MIT WEISSER SCHOKOLADE
BROWNIE AU CHOCOLAT BLANC



62-TARTA DE QUESO CASERA

10,00 €

HOMEMADE CHEESECAKE
HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN
GÂTEAU AU FROMAGE MAISON



63-VASO DE CHOCOLATE GOLD, CON TAPA DE CHOCOLATE

10,00 €

NEGRO, RELLENO DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO E
INFUSIÓN DE CAFÉ, CRUJIENTE DE CRUMBLE DE CAFÉ Y PAILLETE
FEUILLETINE.



COFFEE AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE SURPRISE WITH CARAMEL AND DARK CHOCOLATE
MOUSSE AUS KAFFEE UND WEISSER SCHOKOLADE MIT KAREMELL UND DUNKLER SCHOKOLADE
MOUSSE AU CAFÉ ET AU CHOCOLAT BLANC SURPRISE AU CARAMEL ET AU CHOCOLAT NOIR

64-SORPRESA DE MOUSE DE MANDARINA, CON INTERIOR DE MERMELADA DE NARANJA, STREUSEL, TROCITOS DE NARANJA Y COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO

10.00 €



MANDARIN MOUSE SURPRISE WITH WHITE CHOCOLATE COATING
MANDARINENMAUS-ÜBERRASCHUNG MIT WEISSER SCHOKOLADENGLASUR
SOURIS SURPRISE À LA MANDARINE ENROBÉE DE CHOCOLAT BLANC

65-SABLE DE HIGOS CON HELADO DE QUESO DE CABRA

10,00 €

FIG SABLE WITH GOAT CHEESE ICE CREAM
FEIGENZOBEL MIT ZIEGENKÄSEIS
SABLE DE FIGUE AVEC GLACE AU FROMAGE DE CHÈVRE





Con el fin de agilizar su experiencia y garantizar un servicio eficiente, informamos a nuestros distinguidos clientes que se aplicará un único cargo por mesa. Esta política nos permite optimizar los procesos y evitar demoras en el servicio.

In order to streamline your experience and ensure efficient service, we inform our distinguished customers that a single charge will be applied per table. This policy allows us to optimize processes and avoid delays in service.

Um Ihre Erfahrung zu optimieren und einen effizienten Service zu gewährleisten, informieren wir unsere Kunden, dass pro Tisch eine einzige Gebühr erhoben wird. Diese Richtlinie ermöglicht es uns, Prozesse zu optimieren und Serviceverzögerungen zu vermeiden

www.lacaracolaportopetro.com