

UNSER "EINMAL ESSEN – EIN MAHL SPENDEN" MODELL

¡EL COLMADO möchte die WELT VERÄNDERN!

In EL COLMADO gibt es nicht nur das beste spanische Essen der Stadt, sondern Ihr werdet auch Teil unsere Initiative "MEAL FOR MEAL": Für jeden Verzehr unserer Produkte GEHT JEWEILS EINE MAHLZEIT AN VIER HUNGERLEIDENDE KINDER in Zusammenarbeit mit der NGO Mary's Meals. Ihr könnt den Echtzeitähler der gespendeten Mahlzeiten hinter unsere Theke sehen.

Ein Besuch bei uns macht SINN, weil du nicht nur ISST, sondern auch etwas GIBST!





PINTXOS UND TOSTAS VON DER BAR

“Spanischer geht es nicht”

Mini-bocadillo de Jamón ibérico

(Mini-Sandwich mit Iberischem Schinken) 4 4,90€

Empanada Gallega (Blätterteigtasche mit

Thunfisch, Pfeffer, Ei und Zwiebel) 4,7,2 5,90€

**Caracola de Queso cabrales, Mermelada
de higos y Crujiente de jamón**

(Blätterteigschnecken mit Cabrales-Käse, Feigenmarmelade
und knusprigem Schinken) 7,2,4 5,90€

Tosta de Micuit de Foie con Manzanitas asadas

(geröstetes Brot mit Gänseleberpastete, geröstetem Apfel) 4,2 6,90€

**Tosta de Queso de cabra con Cebolla
caramelizada, Nueces y reducción de Vinagre
balsámico** (geröstetes Brot mit Ziegenkäse, karamellierter

Zwiebel, Nüssen und Balsamico-Creme) 6,90€

**Tosta de Solomillo de cerdo confitado con
Queso brie y mostaza verde** (geröstetes Brot mit

confiertem Schweinefilet, Brie und grünem Senf) 4,2 6,90€

**Geröstetes Brot mit Spiegelei und iberischer
Chorizo-Wurst** 4 5,90€

Pintxo de Tortilla de Patata

(Spanisches Omelette) 4 5,90€



EL COLMADO WURST- UND KÄSEPLATTEN

“Die, die uns berühmt gemacht haben”

Alle inklusive geröstetem, mit Tomate und Olivenöl bestrichenem Brot

Iberischer Schinken 100% D.O.

(spanische Herkunft) 4 24,90€

Käseauswahl: Curado de Oveja (voll gereifter

Schafskäse), **Semicurado** (halb gereift), **Trufado** (mit

Trüffeln gefüllt) und **Ziegenkäse** 4 22,80€

**Gemischte Iberische Platte: Schinken 100%
D.O.** (spanische Herkunft), **Chorizo, Salchichón und
voll gereifter Schafskäse** 4 25,80€



UNSERE TAPAS

“Denn Gutes schmeckt noch besser,
wenn man es teilt”

Pimientos del Padrón (kleine, grüne

Paprikaschoten, gebraten) 9,50€ 

Patatas Bravas (gebratene Kartoffelstücke

mit Brava-Sauce und Alioli) 7,90€ 

Puntillas fritas (gebratene

Mini-Tintenfische) 10,50€

Gambas al ajillo (Kleine Garnelen

in Knoblauchsauce mit einem Hauch Chili) 12,50€

**Kroketten aus einer Füllung mit iberischem
Schinken** (4 Stck.) 4 9,50€

**Kroketten aus einer Füllung mit Kabeljau y
Garnelen** (4 Stck.) 4 9,50€

**Kroketten aus einer Füllung mit Cabrales-
Käse und Nüssen** (4 Stck.) 4 9,50€



SARTENES DE TORTILLA Y HUEVOS

“Jeweils frisch zubereitet”

Tortilla de Bacalao (Spanisches

Omelette mit Kabeljau) 4 12,90€

Tortilla clásica con Cebolla caramelizada

(Klassisches spanisches Omelette unseres Chefs, perfektioniert mit
karamellierter Zwiebel) 11,90€

**Huevos rotos con Jamón ibérico en nido de
patata crujiente y reducción de Trufa** (Spanisches

Spiegelei mit Iberischem Schinken auf knusprigem Kartoffelbett und
beträufelt mit Trüffelreduktion) 4 17,90€

**Huevos rotos con Chistorra en nido de patata
crujiente y mojo canario** (Spanisches Spiegelei

mit Chistorra -Variante der Chorizo-Wurst- auf knusprigem
Kartoffelbett und beträufelt mit kanarische Soße) 4 16,90€



MEDITERRANE SALATE

Ensalada Mediterránea (*Mediterraner Salat mit Filetstücken vom weißen Thunfisch (Bonito del norte), Ei, Zwiebeln, Oliven und Tomaten aus Murcia*) 4,2 **11,90€**

Salat mit karamellisierten Erdbeeren, Iberischem Schinken und einer Vinaigrette aus Honig und Senf 4,2 **13,90€**

Ensaladilla Rusa (*Kartoffelsalat mit Thunfisch, leichtem Mayonnaiseschaum, Karotte und fliegender Fischrogen*) 4,2,9,7 **11,90€**

Lauwarmer Riesengarnelensalat mit Mango-Vinaigrette 4 **14,90€**



HAUPTGERICHTE

Reis nach traditioneller Art mit Gemüse 5 19€ 



AUS DEM MEER

Paella de Marisco (*Paella mit Meeresfrüchten*) 5 **21€ pro Person**

Pulpo gallego a la brasa (*Oktopus vom Grill nach galicischer Art mit Kartoffeln, roter Paprika und Avocado*) 5 **24,90€**

Bacalao a la vizcaína (*Kabeljau in spezieller Paprika-Zwiebel-Sauce*) 4 **23,50€**

Von Montag bis Freitag bieten wir besondere Tagesgerichte an **12,50€**



FÜR LIEBHABER VON ERLESENEM FLEISCH

Entrecôte aus Ávila vom Grill mit soufflierten Kartoffelscheiben und glasiertem Schnittlauch 26,90€

Schweinebäckchen in Wermuth mit Kürbispüree und kandierten Schalotten 6 **23€**

Iberisches Wild vom Grill mit Kartoffelpüree und kandierter roter Paprika 3,4 **24€**



DESSERTS

Crema catalana (*Spanische Crème brûlée*) 6,90€

Tarta de Santiago (*Mandelkuchen*) 5 **6,90€**

Torrijas marinadas en Baileys (*Spanische Variante der Armen Ritter in Baileys eingelegt, mit Vanilleeis*) 6,4 **8,50€**

Zitronensorbet mit Cava 6 **7€**

Dessertwein-Empfehlung: Secua Dulce 6 **6,50€**

Oder wie wär's mit einem Gin-Tonic? 6 **12,50€**

Zusatz- und Konservierungsstoffe:

1. Mehverbesserung, 2. Zitronensäure, 3. Milchsäure, 4. Konservierungsstoff/Konservierungsmittel, 5. Farbstoff, 6. Sulfite, 7. Säuerungsmittel und Antioxidans, 8. Härter, 9. Stabilisatoren, 10. Säurechecker und Emulgator
- *Allergen Informationen: erhältlich an der Theke

OFFENE FLASCHENWEINE 6

Rot: 0,20l | 0,50l

Hauswein, El Colmado (Signature Wein)
6,50€ | 15,90€

Monasterio de las Viñas, Cariñena, Aragón
6,95€ | 16,90€

Ocho y medio Tinto BIO, Tierra de Castilla
7,50€ | 18,50€ 

Weiß: 0,20l | 0,50l

Hauswein, El Colmado (Signature Wein)
6,50€ | 15,90€

Luna Negra (Verdejo), La Mancha
6,95€ | 16,90€

Beso de Vino Garnacha, Cariñena, Aragón
7,50€ | 18,50€

Rosé: 0,20l | 0,50l

Don Aurelio, Valdepeñas
6,95€ | 16,90€

FLASCHE ROTWEIN 0,75l

El Colmado (Hauswein), Signature Wein *Voller Struktur, Körper und Tiefe. Weich und doch kraftvoll* 21,70€

Monasterio de las Viñas, Cariñena, Aragón
Es ist saftig und reichhaltig und füllt den Mund mit Aromen von Beeren und Gewürzen 24€ 

Ocho y medio Tinto BIO, Castilla
Weiche Palette mit Aromen von Brombeeren, Zitrusfrüchten, süßen Tanninen und einem süßen Limetten-Abgang 25,90€ 

Llave Real Crianza, Rioja
Empfindung von reifen Früchten und würzigen Noten als Ergebnis des Alterungsprozesses 28€

Condado de Arce, Ribera del Duero
Der Gaumen ist breit, lecker und anhaltend 32€

Hello World BIO Cabernet Franc, Castilla
Geschmack nach dunkelroten Früchten, zarten, weichen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang 33€ 

Corona de Aragón RESERVA, Cariñena, Aragón
Es ist ein ausgewogener Wein mit einem weichen mittleren Gaumen, der nicht aufhört, seine fruchtigen Essenzen zu zeigen 38€ 

*****Premium Flasche Rotwein *****
Finca la Estacada 18 meses RESERVA
BIO, Uclés

Hervorragende Integration von Frucht- und Fassalterung und einem langen, trockenen und frischen Abgang 49€ 

Secua Cabernet Syrah BIO 22 meses
barrica, Castilla
Fein und subtil, cremig und frisch, elegant und ausgewogen mit einem langen Abgang 78€ 

FLASCHE WEIßWEIN 0,75l

El Colmado (Hauswein), Signature Wein
Erfrischend, leicht, freundlich und mit einem angenehmen Abgang 21,70€

Luna Negra (Verdejo), La Mancha
Ein ausgewogener, anhaltender Wein mit einem sehr angenehme Endsäure 24€

Beso de Vino Garnacha, Cariñena, Aragón
Frisch, mit einem reifen Körper und Hintergrund 25,90€ 

Lirum Verdejo, Rueda
Geschmeidig, cremig, lecker und fruchtig 28€

Palacio de Oriente Viura, Rioja
Es hat eine sehr ausgeprägte Säure, die frisch und fruchtig ist 32€

*****Premium Flasche Weißwein*****
Tesouro Segredo, Albariño, Rias Baixas
Am Gaumen ist es glatt, cremig, lecker und fruchtig 43€

Anayón Chardonnay, Cariñena, Aragón
Cremig mit ausdrucksstarken Limettenkuchen- und Honigaromen 64€ 

FLASCHE ROSÉWEIN 0,75l

Don Aurelio, Valdepeñas
Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen. Frisch, lecker und fruchtig 23€

Finca la Estacada Syrah, Uclés
Langer und sauberer Abgang 27€

Idrias BIO, Somontano
Frischer Mund von großem Volumen und Intensität 31€

CAVA 6

Glas Cava Divino Oro Brut 0,1l 5,90€

Glas Cava Imperial Rosado Brut
0,1l 6,90€

Flasche Divino Oro Brut 0,75l, Cataluña
Im Mund wird eine ausgewogene Säure mit dem Alkoholgehalt geschätzt 28€

Flasche Ramiro II BIO Brut 0,75l
Frisch, mit einer sehr gut integrierten Säure, die einen langen und eleganten Blumengeschmack hinterlässt 39€

Flasche IMPERIAL Rosado Brut 0,75l, Cataluña
Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und in einer kontinuierlichen Perlage 39€

SANGRIA 6

Glas Sangria 0,2l 4,90€

Karaffe Sangria 1L 21€

CERVEZA

Von Fass: Estrella Galicia
0,3l 3,95€ | 0,4l 4,70€

Bier 1906 RESERVA Spezieller Toast
0,33l (Alc: 6,5%) 4,30€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol
0,33l 3,95€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft (frisch gepresst) 4,20€

Coca-Cola | Coca-Cola Zero 0,33l 3,80€

Fanta Naranja 0,33l 3,80€

Lift Apfelschorle 0,33l 3,80€

Vio Rhabarber BIO 0,3l 3,90€

Vio Zitronen BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,2l 3,80€

Pfirsichsaftnektar 0,2l 3,90€

Mineralwasser - ohne Kohlensäure
0,25l 3,70€ | 0,75l 5,90€

Mineralwasser - mit Kohlensäure
0,75l 3,70€ | 0,75l 5,90€

APERITIF

Vermut (rot/weiß) Corona de Aragón PREMIUM
0,1l 6 4,50€

Sherry Wein: Pedro Ximénez Barbadillo
(Reserva 5 Jahre) 5cl 6 4,90€

Glas Moscatel lieblicher Wein 5cl 6 6,50€

Whisky Cardhu 12 Jahre, Single Malt 5cl 7,90€

GESUNDE GETRÄNKE UND COCKTAILS

Gin-Tonic Puerto de Indias Himbeere (Sevilla)
Premium (im Ballonglas) 12,90€

Gin-Tonic Nordes (Galicia) ***Premium***
(im Ballonglas) 14,90€

Ron Arehucas Carta Oro (Canarias) + Cola
(im Ballonglas) 11,50€

Whisky Johnnie Walker (Red Label) + Cola
(im Ballonglas) 11,50€

Mojito: Havana Rum, frische Minze, Limette,
Zucker & Soda 8,90€

Margarita: Tequila, Cointreau, Zitronensaft
8,90€

Mimosa: Cava und Orangensaft 7,90€

LIKÖRE | DIGESTIF

Kräuterlikör | Hierbas de Mallorca 5cl 4,50€

Kräutertrester | Orujo de Hierbas 5cl 4,50€

Schlehenlikör | Pacharán Etxeko 5cl 4,80€

Brandy (Spanischer Cognac) Carlos I Solera
Gran RESERVA 5cl 6,50€

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

Café solo (Espresso) 2,60€

Cortado (Espresso Macchiato) 2,90€

Café con Leche (Cappuccino) 3,20€

Latte Machiato 3,90€

Earl Grey | roter Tee | grüner Tee
mit Zitrone 2,90€

Pfefferminze | Kamillen 2,90€