



PINTXOS UND TOSTAS VON DER BAR

“Spanischer geht es nicht”

Mini-bocadillo de Jamón ibérico
(Brötchen mit Iberischem Schinken) D 4,90€

Empanada Gallega (Blätterteigtasche mit
Thunfisch, Paprika, Ei und Zwiebel) D,G 5,90€

**Caracola de Queso cabrales, Mermelada
de higos y Crujiente de jamón**
(Blätterteigschnecken mit Cabrales-Blauschimmelkäse,
Feigenmarmelade und Trockenfrüchte) C,D 4,90€

**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) D 7,90€

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

Pintxo de Tortilla de Patata
(Spanisches Omelette) D 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) D 24,90€

Käseauswahl: Curado de Oveja (voll gereifter
Schafskäse), **Semicurado** (halb gereift), **Trufado** (mit
Trüffeln gefüllt) und **Ziegenkäse** D 22,80€

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



UNSERE TAPAS

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

Pimientos del Padrón (kleine, grüne
Paprikaschoten, mit Brot und kanarische Mojo-Soße) 9,50€ 

Patatas Bravas (Kartoffelstückchen mit
Brava-Soße und Alioli) 7,90€ 

Puntillas fritas (gebratene
Mini-Tintenfische) 10,50€

Gambas al ajillo (Garnelen in Knoblauchsoße
mit einem Hauch Chili) 11,50€

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

**Kroketten aus einer Füllung mit Kabeljau
und Garnelen** (mit Aioli-Soße) (4 Stck.) D 9,50€

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

**Iberische Schweinebäckchen in Wermuth mit
Kürbispüree und Schalotten** F 12,50€



SARTENES DE TORTILLA Y HUEVOS

“Jeweils frisch zubereitet”

Tortilla clásica con Cebolla caramelizada
(Klassisches spanisches Omelette 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) D 17,90€

**Huevos rotos con Chistorra en nido de patata
crujiente y mojo canario** (Spanisches Spiegelei mit
Chistorra (Chorizo-Wurst) auf knusprigem Kartoffelbett und
beträufelt mit kanarische Soße) D 16,90€



MEDITERRANE SALATE

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

Salat mit karamellisierten Erdbeeren, Iberischem Schinken und einer Vinaigrette aus Honig und Senf D 12,90€

Unsere Ensaladilla Rusa (*Kartoffelsalat mit Thunfisch, Mayonnaise und Karotte*) mit Fischrogen D,I,G 10,90€

HAUPTGERICHTE:



VEGETARISCH

Süßkartoffel, geröstete Aubergine und karamellisierter Ziegenkäse mit Zitronencreme C €18,50



AUS DEM MEER

Paella de Marisco (*Paella mit Meeresfrüchten*) E
(ab 2 Personen) 21€ pro Person

Pulpo gallego a la brasa (*Oktopus vom Grill nach galicischer Art mit Kartoffeln, roter Paprikapulver und Avocado*) E 22,90€



FÜR FLEISCHLIEBHABER

Entrecôte vom Grill, hausgemachte Chips und kandierter roter Paprika 26,90€



NACHTISCH

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

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

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

Zitronensorbet mit Cava F 7€

Dessertwein-Empfehlung: Secua Dulce F 6,50€

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

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

Zusatz- und Konservierungsstoffe:
A. Mehlverbesserung, C. Milchsäure,
D. Konservierungsstoff/Konservierungsmittel, E. Farbstoff,
F. Sulfite, G. Säuerungsmittel und Antioxidans, H. Härter,
I. Stabilisatoren, J. Säurechecker und Emulgator
*Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergeninformationen

SANGRIA F

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) 0,2l 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 F 4,50€

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

Glas Moscatel lieblicher Wein 5cl F 6,50€

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

LONG-DRINKS UND COCKTAILS

Gin-Tonic Puerto de Indias Himbeere (Sevilla)
Premium (0,3l im Ballonglas) 12,90€

Gin-Tonic Nordes (Galicia) ***Premium***
(0,3l im Ballonglas) 14,90€

Ron Arehucas Carta Oro (Canarias) + Cola
(0,3l im Ballonglas) 11,50€

Whisky Johnnie Walker (Red Label) + Cola
(0,3l 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 (IN TASSE)

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€

OFFENE FLASCHENWEINE F

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€

Cochina (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 F

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

Cochina (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 F

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 F

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€