

# UNSERE GERICHTE

**EL COLMADO** hat eine **LEIDENSCHAFT**  
für **SPANISCHE KÜCHE**

*Mach dich auf ein besonderes Erlebnis gefasst,  
wenn du zu uns ins El Colmado kommst. Wir  
bieten dir ausgezeichnete spanische Gerichte und  
wählen jedes unserer Produkte sorgfältig aus,  
damit du auch in Berlin den authentischen  
„Sabor de España“ genießen kannst!*

## Bocadillos

*\*\*\*Alle inklusive Chips\*\*\**

### Bocadillo Jamón Gran Reserva 4

*Dieses Sandwich ist der beste Beweis dafür, dass  
Schinken der Star der spanischen Küche ist*  
6,50€

### Bocadillo Jamón ibérico

*\*\*\*Premium\*\*\* 4*

*Der Klassiker: Unser knuspriges Brot mit feinstem  
Ibérico-Schinken schmeckt und krümelt vom ersten  
bis zum letzten Happen!*  
7,90€

### Brötchen mit Jamón Gran Reserva 4

*Ein köstlicher Snack mit Serrano-Schinken*  
3,80€

### Bocadillo Jamón Gran Reserva y Queso 4

*Probieren unseren Serrano-Schinken in perfekter  
Harmonie mit einem köstlichen Hartkäse*  
7,20€

## Schinken & Wurst-Platten

*\*\*\*Empfehlungen des Hauses\*\*\**

### Jamón ibérico 100% D.O. + Brot mit frischen Tomaten und Olivenöl 4

*Unser Beweis, weshalb die spanische Küche  
die beste der Welt ist!*  
24,90€

### Käseauswahl: voll gereifter Schafskäse,

halb gereift, mit Trüffeln gefüllt und  
Ziegenkäse (Manchego) + Brot mit  
frischen Tomaten und Olivenöl 4

*Eine wahre Geschmacksexplosion erwartet dich bei  
unserer Selektion an Gourmet-Käse (als bester Käse  
der Welt prämiert!)*  
21,80€

### Ibéricos-Mix: Jamón 100% D.O.,

Chorizo, Salchichón und Käse Auswahl  
+ Brot mit frischen Tomaten und  
Olivenöl 4

*Unsere Spitzen-Auswahl, frisch für dich zubereitet*  
25,80€

## Tapas

### Tortilla de Patata / Spanisches Omelette 4

*Das klassische spanische Gericht, das in einer  
authentischen Tapas-Bar nicht fehlen darf*  
6,50€

### Empanada Gallega

*Omas Blätterteigtasche mit Thunfisch,  
Paprika, Ei und Zwiebel*  
5,90€

### Geröstetes Brot mit Flambierter Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Nüssen 4

*Die Kombination wird dir auf der Zunge zergehen!*  
6,90€

### Geröstetes Brot mit Spiegelei und iberischer Chorizo-Wurst 4

*Spanisch, einfach und jeder liebt es!*  
5,90€

### Pimientos del Padrón

*Unsere grünen Paprikaschoten, allesamt  
köstlich und nicht scharf!*  
9,50€

### Iberische Schinkenkroketten (4x Magnum-Stück)

*Kroketten: traditionelle spanische Spezialität*  
9,50€

**Pintxos von der Bar: Weiße Sardelle,  
Anchovis, Schinken, Käse, Salchichón  
mit Brotstangen und Chorizo**  
(Preis pro Stück) 2,3

1,95€

### Auswahl von 6 Pintxos

11,50€

*Meer und Land: Pintxos für jeden Geschmack!*

### Oliven und Chips 3

*Riechst du die Olivenhaine Andalusiens?*  
4,20€

### Brot mit Alioli nach Mallorca Art

*Die Chefin kommt aus Mallorca und verpflichtet  
uns, die besten Aliolisöße in Berlin zu haben*  
3,00€

### Patatas Arrugadas con Mojo picón aus Canarias

*Geben Sie dem Leben mit unseren Runzel Kartoffeln  
mit "Salsa Canaria" eine würzige Note*  
8,50€

## Patatas Bravas

Geben Sie dem Leben mit unseren Kartoffeln mit  
"Salsa Brava" eine würzige Note  
8,50€

## Spiegelei mit Iberischem Schinken auf knusprigem Kartoffelbett und beträufelt mit Trüffelreduktion

Es ist nicht nur lecker, sondern macht auch süchtig  
17,90€

## Anchovies mit gebratenen roten Paprikaschoten 2,3,4

Mit diesem Gericht entführen wir dich ans  
Kantabrische Meer  
5,95€

## Weißer Sardellen mit Tomate in Scheiben 4

Einfach nur köstlich, mit frischen Tomaten  
und nativem Olivenöl  
4,90€

## Mediterraner Salat (Eisbergsalat, Tomaten, Thunfish, Lauchzwiebeln und gebratenen roten Paprikaschoten) 2

Frisch, mediterran und gesund  
9,50€

## Ensaladilla rusa

Köstlicher Kartoffelsalat mit Thunfish,  
Mayonnaise und Karotte  
8,90€

## Gazpacho

(in der Saison von Juni bis September)

Kalte Gemüsesuppe aus feldfrischer Paprika,  
Salatgurke, Tomate und einem Schuss Olivenöl  
Nahrhaft und erfrischend zugleich  
6,50€

## Chorizo in Sidra (Apfelwein)

Der Favorit von Fernando Alonso, aus Asturien!  
7,80€

## Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili  
11,50€

## Puntillas Fritas

Gebratene Mini-Tintenfische nach Andalucía Art!  
10,50€

## Nachtsch

### Tarta de Santiago (Mandelkuchen) 4,5,1

Ein süßer Segen direkt vom Jakobsweg  
4,90€

### Tarta de queso La Viña

Typischer hausgemachter Kuchen aus dem  
Baskenland  
5,90€

### Crema catalana

#### (Spanische Crème brûlée)

Dale a tu cuerpo alegría, Macarena  
5,90€

### Heiße Schokolade mit Churros

Erinnerst du dich? Du hast es geliebt, als du in  
Spanien warst!  
6,50€

## Kaffee

### Café solo (Espresso)

2,60€

### Cortado (Espresso Macchiato)

2,90€

### Café con Leche (Cappuccino)

3,30€

### Latte Machiato

3,80€

## FRÜHSTÜCK ANGEBOT

9:30 - 11:30

Kaffee + Geröstetes Brot mit  
Tomaten, Öl und Jamón: **5,90€**

Heiße Schokolade mit Churros: **6,50€**

### Zusatz- und Konservierungsstoffe

1 Mehlerbesserung, 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 am Theke

Alle Preise inklusive MwSt

# WEIN, CAVA, SANGRIA, BIER

## Wein

Lasst euch nicht unsere sorgfältig ausgewählte Weinkarte entgehen: ob Ribera oder Rioja, ob trocken oder fruchtig, hier ist für jeden Gaumen etwas dabei...

**\*\*\*Alle unsere Weine sind mit einem Rabatt von 30% auch zum Mitnehmen erhältlich\*\*\***

### Offene Flaschenweine 6:

#### Hausrotwein (El Colmado)

Signature Wein

0,2l 6,50€ | 0,5l 15,90€

#### Rotwein (Llave Real) Rioja

0,2l 7,50€ | 0,5l 18,50€

#### Hausweißwein (El Colmado)

Signature Wein

0,2l 6,50€ | 0,5l 15,90€

#### Weißwein (Luna Negra) Verdejo La Mancha

0,2l 7,50€ | 0,5l 18,50€

#### Roséwein (Don Aurelio) Valdepeñas

0,2l 6,50€ | 0,5l 15,90€

#### Hauswein Rot | Weiß (El Colmado)

0,1l 3,90€

### Flasche Rotwein 0,75l 6:

#### El Colmado (Hauswein) Signature Wein

Voller Struktur, Körper und Tiefe. Weich und doch kraftvoll  
22,70€

#### Llave Real (Rioja)

Fruchtig, lecker und rund, mit einem sehr guten Gleichgewicht zwischen Tanninen und Säure  
24,50€

#### Ocho y medio BIO (Castilla)

Weiche Palette mit Aromen von Brombeeren, Zitrusfrüchten, süßen Tanninen und einem süßen Limetten-Abgang     
26,50€




#### Barón de Navarro (Ribera del Duero)

Breit, lecker und ausdauernd

29,00€




### \*\*\*Premium Flasche Rotwein\*\*\* 6

#### Hello World Cabernet Franc BIO (Castilla)

Geschmack nach dunkelroten Früchten, zarten, weichen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang   

33,00€

#### Finca la Estacada 18 meses RESERVA BIO (Uclés)

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

45,00€

### Flasche Weißwein 0,75l 6:

#### El Colmado (Hauswein) Signature Wein

Lebendige Säure, so typisch für die Verdejo Rebsorte, und voller sortentypischer Zitrus- und Stachelbeeraromen.  
22,70€

22,70€

#### Luna Negra (Verdejo) La Mancha

Ein ausgewogener Wein am Gaumen, anhaltend und mit einer sehr angenehmen Endsäure  
24,50€

24,50€

#### Palacio de Oriente Viura (Rioja)

Es hat eine sehr ausgeprägte Säure, die frisch und fruchtig ist  
27,00€

27,00€

### \*\*\*Premium Flasche Weißwein\*\*\*

#### Tesouro Segredo Albariño (D.O. Rías Baixas)

Am Gaumen ist es glatt, cremig, lecker und fruchtig  
35,00€

35,00€

### Flasche Roséwein 0,75l:

#### Don Aurelio (Valdepeñas) 6

Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen. Frisch, lecker und fruchtig  
22,70€

22,70€

### Cava / Spanische Sekt 6

#### Glas Cava Divino Oro Brut

0,1l 4,90€

#### Flasche Divino Oro Brut (Cataluña)

0,75l 26,80€

#### Flasche IMPERIAL Rosé Brut

(Cataluña)

0,75l 35,00€

## Sangria und Vermut 6

Glas Sangria

0,2l 4,50€

Karaffe Sangria

1l 19,90€

Vermut (rot | weiß) PREMIUM

Corona de Aragón

0,15l 4,50€

## Bier

Von Fass: Estrella Galicia

0,3l 3,90€ | 0,4l 4,70€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol

0,33l 3,90€

Bier 1906 RESERVA Spezieller

Toast (Alk: 6,5%)

0,33l 4,30€

## Alkoholfreie Getränke

Orangensaft (frisch gepresst)

0,2l 4,20€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

0,33l 3,80€

Fanta Orange

0,33l 3,80€

Apfelschorle

0,33l 3,80€

Rhabarber/ Zitronen BIO

0,33l 3,90€

Mineralwasser - mit/ohne Kohlensäure

0,25l 3,70€ | 0,75l 5,90€

## Gin-Tonic

Gin-Tonic Puerto de Indias Himbeere

(Sevilla) im Ballonglas

0,3l 11,50€

Gin-Tonic Bombay Sapphire

(England) im Ballonglas

0,3l 11,90€

Gin-Tonic Hendrick's

(Schottland) im Ballonglas

0,3l 13,50€

## Liköre

Kräuterlikör / Hierbas de Mallorca

5cl 4,50€

Kräutertrester / Orujo de Hierbas

5cl 4,50€

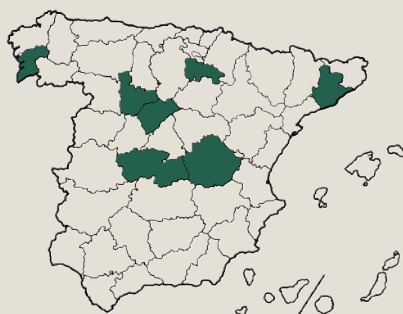
Schlehenlikör / Pacharán Etxeko

5cl 4,50€

Glas Moscatel lieblicher Wein

5cl 6,50€

## KARTE UNSERER ANBAUGEBIETE:



## HAT IHNEN DIE ERFahrung MIT UNS GEFALLEN?



## HILF UNS UND GIB UNS EINE GUTES BEWERTUNG!

## FOLGE UNS



el\_colmado\_berlin



Joachimsthaler Straße 10  
Rathausstraße 13

info@elcolmado.de