



PINTXOS UND TOSTAS VON DER BAR

“Spanischer geht es nicht“

Pintxos: Weiße Sardelle, Anchovis,
Schinken, Käse, Salchichon mit
Brotstangen und iberischer Chorizo

(Preis pro Stück) D 1,95€

Auswahl von 6 Pintxos D 11,50€

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€

Tosta de Queso de cabra con Cebolla
caramelizada, Nueces y reducción de

Vinagre balsámico (geröstetes Brot mit

Ziegenkäse, karamellierter Zwiebel, Nüssen

und Balsamico-Creme) D,G 6,90€

Tostas de Solomillo de cerdo
confitado con Queso brie y mostaza
verde (geröstetes Brot mit confiertem Schweinefilet,

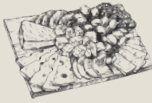
Brie und grünem Senf) D 7,90€

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“

Iberischer Schinken 100% D.O. D

(spanische Herkunft) 24,90€ | 1/2 13€

Käseauswahl: Curado de Oveja (voll
gereifter Schafskäse), Semicurado (halb

gereift), Trufado (mit Trüffeln gefüllt) und

Ziegenkäse D 22,80€ | 1/2 12€

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“

Pa amb tomàquet 

(Brot mit Tomate nach Cataluña Art) 2,90€

Pimientos del Padrón 

(kleine, grüne Paprikaschoten) 9,50€

Patatas Bravas 

(Kartoffelstücke mit Brava-Soße und Alioli) 8,50€

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 D (4 Stck.) 9,50€

Kroketten aus einer Füllung mit
Kabeljau und Garnelen D

(mit Aioli-Soße) (4 Stck.) 9,50€

Kroketten aus einer Füllung mit
Cabrales-Käse und Nüssen D


(4 Stck.) 9,50€

Pulpo gallego a la brasa

(Oktopus vom Grill nach galicischer Art mit

Kartoffeln und roter Paprikapulver) E 12,50€

Chorizo in Sidra (in Apfelwein) D, F 7,80€

Omas Pisto manchego 

(Gemüse-Eintopf mit Aubergine, Zucchini,

Tomaten, Roten Paprika und Zwiebeln) 11€



SARTENES DE TORTILLA Y HUEVOS

“Jeweils frisch zubereitet“

Tortilla con Cebolla caramelizada

(Klassisches spanisches Omelette mit

karamellierter Zwiebel) 11,90€

Tortilla Trufada (Omelette mit Trüffel) D 16,50€

Huevos rotos con Jamón ibérico en
nido de patata crujiente y reducción
de Trufa (Spanisches Spiegelei (2 Stck.) mit

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

Huevos rotos con Chorizo en nido de
patata crujiente Spanisches Spiegelei (2 Stck.)

mit Chorizo auf knusprigem Kartoffelbett) D 13,90€



UM WEITER ZU TEILEN:

“Dale a tu cuerpo alegría Macarena”

Paella de Marisco

(Paella mit Meeresfrüchten) €

(ab 2 Personen) 21€ pro Person

Paella de Arroz Negro con gambas

(schwarzer Reis mit Garnelen nach Valencia Art) €

(ab 2 Personen) 22,50€ pro Person

Mediterraner Salat mit Filetstücken
vom weißen Thunfisch *(Bonito del norte)*,
Zwiebeln, Oliven und Tomaten aus
Murcia) D 10,90€

Entrecôte vom Grill *(500 gr)*,
hausgemachte Chips und
Pimientos del Padrón

(empfohlen, 2 Personen zu teilen) 49€



NACHTISCH

Crema catalana

(Spanische Crème brûlée) 6,50€

Tarta de Santiago

(Mandelkuchen) € 4,90€

Käsekuchen *(Typischer hausgemachter*

Kuchen aus dem Baskenland) € 5,90€

Torrijas marinadas en Baileys con helado de vainilla

(Spanische Variante der Armen Ritter in Baileys

eingelegt, mit Vanilleeis) €D 7,50€

Churros mit Schokolade 6,50€

Schokoladencoulant mit
Vanille Eis D 6,90€

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

HAT IHNEN DIE ERFAHRUNG MIT UNS GEFALLEN?



HILF UNS UND GIB UNS EINE GUTES BEWERTUNG!

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

SANGRIA UND VERMUT _F

Glas Sangria 0,2l 4,90€

Karaffe Sangria 1L 21€

Vermut (rot/weiß) Corona de Aragón
PREMIUM 0,15l _F 4,50€

CERVEZA

Von Fass: Cerveza 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

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

Fanta Naranja 0,33l 3,80€

Apfelschorle 0,33l 3,80€

Vio Rhabarber BIO 0,3l 3,90€

Vio Zitronen BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3l 3,80€

Orangensaft 0,3l 3,80€

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

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

LIKÖRE | DIGESTIF

Hierbas de Mallorca (Kräuterlikör)
5cl 4,50€

Orujo de Hierbas (Kräutertrester)
5cl 4,50€

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

Glas Moscatel lieblicher Wein
5cl _F 6,50€

Whisky Chivas Regal 12 Jahre,
Single Malt 5cl 7,90€

GIN-TONIC UND COCKTAILS

Gin-Tonic Bombay Sapphire (England)
mit Pfeffer, einem Hauch Erdbeere
und Thomas Henry Tonic
(0,3l im Ballonglas) 11,90€

Gin-Tonic Hendrick's (Schottland)
mit Gurke, Wacholder, einem
Hauch Limette und Thomas Henry
(0,3l im Ballonglas) 13,90€

Gin-Tonic Monkey 47 (Deutschland)
mit Zimt, einem Hauch Erdbeere und
Thomas Henry Ginger Tonic
(0,3l im Ballonglas) 14,90€

Gin-Tonic Gin Mare (Spanien)
mit Hibiskus in Sirup und Thomas
Henry Tonic (0,3l im Ballonglas) 14,90€

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

Margarita: Tequila, Cointreau
und Zitronensaft 8,90€

Caipirinha: Cachaca, Limette
und brauner Zucker 8,90€

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€

Frischer Minztee 2,90€

Frischer Ingwer und Zitronentee
2,90€

Frischer Ingwer und Orangentee
2,90€

OFFENE FLASCHENWEINE ^F

Rot: 0,20l | 0,50l

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

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€

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 22,70€

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, Rioja

Empfindung von reifen Früchten und würzigen
Noten als Ergebnis des Alterungsprozesses 28€

Barón de Navarro, 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

Ausgewogen mit einem weichen mittleren
Gaumen, der seine fruchtigen
Essenzen zeigt 38€



***Vinos Tintos Premium ***
Finca la Estacada 18 meses
RESERVA BIO, Uclés

Hervorragende Integration von Frucht- und
Fassalterung und einem langen, trockenen
und frischen Abgang 45€



Secua Cabernet Syrah BIO
22 meses barrica, Castilla

Fein und subtil, cremig und frisch, elegant und
ausgewogen mit einem langen Abgang 58€



FLASCHE WEIßWEIN (0,75l) ^F

El Colmado (Hauswein), Signature
Wein

Erfrischend, leicht, freundlich und mit einem
angenehmen Abgang 22,70€

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 37€

Anayón Chardonnay,
Cariñena, Aragón

Cremig mit ausdrucksstarken Limettenkuchen-
und Honigaromen 45€



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 29€

CAVA ^F

Glas Cava Divino Oro Brut
0,1l 5,90€

Flasche Divino Oro Brut
0,75l, Cataluña

Im Mund wird eine ausgewogene Säure mit dem
Alkoholgehalt geschätzt 28€

Flasche IMPERIAL Rosado Brut
0,75l, Cataluña

Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und in
einer kontinuierlichen Perlage 39€

KARTE UNSERER ANBAUGEBIETE:

