



## PINTXOS Y TOSTAS DE LA BARRA

*“Al más puro estilo español”*

Pintxos: Anchoa, Jamón, Queso, Gilda, Salchichón con picos y Chorizo ibérico (Precio/ud) D 1,95€

Selección de 6 Pintxos D 11,50€

Mini-bocadillo de Jamón ibérico D 4,90€

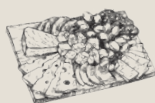
Empanada Gallega D,G 5,90€

Tosta de Queso de cabra con Cebolla caramelizada, Nueces y reducción de Vinagre balsámico D,G 6,90€

Tostas de Solomillo de cerdo confitado con Queso brie y mostaza verde D 7,90€

Tosta de Chorizo Ibérico con Huevo frito D 5,90€

Pintxo de Tortilla de Patata D 5,90€



## TABLAS DE EMBUTIDO EL COLMADO

*“Las que nos han hecho famosos”*

Jamón ibérico 100% D.O. D 24,90€ | 1/2 13€


Selección de quesos (Curado de Oveja, Semicurado, Trufado y Cabra) D 22,80€ | 1/2 12€


Tabla mixta de Ibéricos: Jamón 100% D.O., Chorizo, Salchichón y Queso curado de Oveja D 25,80€




## NUESTRAS TAPAS

*“Porque lo bueno, compartido, sabe mejor”*

Pan tumaca 2,90€ 

Pimientos del Padrón 9,50€ 

Patatas Bravas 8,50€ 

Puntillas fritas 10,50€

Gambas al ajillo 11,50€

Croquetas Melosas de Jamón ibérico D (4 uds) 9,50€

Croquetas de Bacalao y Gambas D (acompañadas de Alioli) (4 uds) 9,50€

Croquetas de Queso Cabrales y nueces D (4 uds) 9,50€

Pulpo gallego a la brasa con patata y pimentón de la Vera E 12,50€

Chorizo a la Sidra D,F 7,80€

Pisto Manchego de la Abuela 11€ 



## SARTENES DE TORTILLA Y HUEVOS

*“Todas hechas al momento”*

Tortilla con Cebolla caramelizada (secreto del chef para la tortilla perfecta) 11,90€

Tortilla Trufada D 16,50€

Huevos rotos (2u) con Jamón ibérico en nido de patata crujiente y reducción de Trufa D 17,90€

Huevos rotos (2u) con Chorizo en nido de patata crujiente D 13,90€



## PARA SEGUIR COMPARTIENDO:

*"Dale a tu cuerpo alegría Macarena"*

Paella de Marisco <sup>E</sup>

(a partir de 2 personas) 21€ por persona

Paella de Arroz Negro con gambas <sup>E</sup>

(a partir de 2 personas) 22,50€ por persona

Ensalada con lomos de Bonito del  
norte, Cebolla, Aceitunas y Tomates  
de la huerta murciana <sup>D</sup> 10,90€

Entrecôte de ternera a la  
brasa (500 gr), Chips caseras  
y Pimientos del Padrón

(recomendado para compartir 2 personas) 49€



## POSTRES

*"Porque a nadie le amarga un dulce"*

Crema catalana 6,50€

Tarta de Santiago <sup>E</sup> 4,90€

Tarta de queso La Viña <sup>E</sup> 5,90€

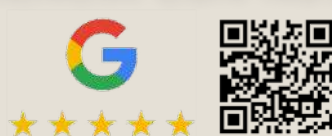
Torrijas marinadas en Baileys con  
helado de vainilla <sup>F,D</sup> 7,50€

Churros con chocolate 6,50€

Volcán de chocolate con helado  
de vainilla <sup>D</sup> 6,90€

O, ¿prefieres un Gin-Tonic con  
Ginebra de Barcelona? <sup>F</sup> 12,50€

## ¿TE HA GUSTADO LA EXPERIENCIA CON NOSOTROS?



## ¡AYÚDANOS Y DANOS UNA BUENA VALORACIÓN!

Aditivos y Conservantes:  
A. Mejorador de harina, C. Ácido láctico,  
D. Conservante/preservador, E. Colorante, F. Sulfitos,  
G. Acidificante y antioxidante, H. Endurecedor, I. Estabilizadores,  
J. Verificador de ácido y emulsionante  
\* Solicite a nuestro personal información sobre alérgenos

## SANGRIA Y VERMUT

Vaso de Sangría 0,2l 4,90€

Jarra de Sangría 1L 21€

Vermut (rojo/blanco) Corona de Aragón PREMIUM 0,15l 4,50€

## CERVEZA

De Barril: Cerveza Estrella Galicia 0,3l 3,95€ | 0,4l 4,70€

Cerveza 1906 RESERVA Especial Tostada 0,33l (Alc: 6,5%) 4,30€

Cerveza Estrella Galicia Sin Alcohol 0,33l 3,95€

## REFRESCOS

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

Fanta Naranja 0,33l 3,80€

Apfelschorle 0,33l 3,80€

Vio Ruibarbo BIO 0,3l 3,90€

Vio Limón BIO 0,3l 3,90€

Zumo de manzana 0,3l 3,80€

Zumo de naranja 0,3l 3,80€

Agua sin gas  
0,25l 3,70€ | 0,75l 5,90€

Agua con gas  
0,75l 3,70€ | 0,75l 5,90€

## DIGESTIVOS

Hierbas de Mallorca 5cl 4,50€

Orujo de Hierbas 5cl 4,50€

Brandy Carlos I Solera Gran RESERVA 5cl 6,50€

Copa de Vino Dulce Moscatel 5cl 6,50€

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

## GIN-TONIC Y CÓCTELES

Gin-Tonic Bombay Sapphire (Inglaterra) con Pimienta, toque de fresa y Tónica Thomas Henry (0,3l en copa de balón) 11,90€

Gin-Tonic Hendrick's (Escocia) con pepino, enebro, toque de lima y Tónica Thomas Henry (0,3l en copa de balón) 13,90€

Gin-Tonic Monkey 47 (Alemania) con canela, toque de fresa y Tónica Ginger Thomas Henry (0,3l en copa de balón) 14,90€

Gin-Tonic Gin Mare (España) con Hibiscus en Siropo y Tónica Thomas Henry (0,3l en copa de balón) 14,90€

Mojito: Ron Havana, menta fresca, lima, azúcar y soda 8,90€

Margarita: Tequila, Cointreau y zumo de lima 8,90€

Caipirinha: Cachaca, lima y azúcar moreno 8,90€

## CAFÉ E INFUSIONES (EN TAZA)

Café solo 2,60€

Cortado 2,90€

Café con Leche 3,20€

Latte Machiato 3,90€

Té de Menta fresca 2,90€

Té fresco de Jengibre y limón 2,90€

Té fresco de Jengibre y naranja 2,90€

## VINOS ABIERTOS <sub>F</sub>

Tinto: 0,20l | 0,50l

Vino de la Casa, El Colmado  
(Vino de Autor) 6,50€ | 15,90€

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



Blanco: 0,20l | 0,50l

Vino de la Casa, El Colmado  
(Vino de Autor) 6,50€ | 15,90€

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



Rosado: 0,20l | 0,50l

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

## NUESTROS VINOS TINTOS (0,75l)

El Colmado (Vino de la Casa),  
Vino de Autor

Estructurado, profundo, con cuerpo y un final largo.  
Ligero y con temperamento 22,70€

Monasterio de las Viñas,  
Cariñena, Aragón

Es jugoso y rico y llena la boca con sabores de  
frutas del bosque y especias 24€



Ocho y medio Tinto BIO, Castilla

Paleta suave con sabores de mora, cítricos,  
taninos dulces y un final de lima dulce 25,90€



Llave Real, Rioja

Sensación de fruta madura y notas especiadas  
por el proceso de bodega 28€

Barón de Navarro, Ribera del Duero

En boca es amplio, sabroso y persistente 32€

Hello World BIO Cabernet  
Franc, Castilla

Sabor a fruta roja oscura, delicados taninos  
suaves y largo final especiado 33€



Corona de Aragón RESERVA,  
Cariñena, Aragón

Equilibrado con un paso por boca suave que  
muestra sus esencias afrutadas 38€



\*\*\*Vinos Tintos Premium \*\*\*

Finca la Estacada 18 meses  
RESERVA BIO, Uclés

Gran integración de fruta y crianza en bodega y  
un largo final seco y fresco 45€



Secua Cabernet Syrah BIO  
22 meses bodega, Castilla

Fino y sutil, cremoso y fresco, elegante y  
equilibrado con un final largo 58€



## NUESTROS VINOS BLANCOS (0,75l) <sub>F</sub>

El Colmado (Vino de la Casa),  
Vino de Autor

Refrescante, ligera, amigable y con un  
final agradable 22,70€

Beso de Vino Garnacha,  
Cariñena, Aragón

Fresco, con cuerpo y fondo maduro 25,90€



Lirum Verdejo, Rueda

Suave, cremoso, sabroso y afrutado 28€

Palacio de Oriente Viura, Rioja

Tiene una acidez muy marcada, resultando  
fresco y afrutado 32€

\*\*\*Vinos Blancos Premium\*\*\*

Tesouro Segredo, Albariño,  
Rias Baixas

En boca es suave, sabroso y afrutado 37€

Anayón Chardonnay,  
Cariñena, Aragón

Cremoso con sabores expresivos de  
tarta de lima y miel 45€



## NUESTRO VINO ROSADO <sub>F</sub>

Don Aurelio, Valdepeñas

Intensos aromas de fresa y frambuesa. Fresco,  
sabroso y afrutado 23€

Finca la Estacada Syrah, Uclés

Final largo y limpio 29€

## CAVA <sub>F</sub>

Copa de Cava Divino Oro Brut  
0,1l 5,90€

Botella Divino Oro Brut  
0,75l, Cataluña

En boca se aprecia una acidez bien equilibrada  
con el grado alcohólico 28€

Botella IMPERIAL Rosado Brut  
0,75l, Cataluña

Intenso en boca, muy equilibrado y  
en continuo perlaje 39€

## MAPA CON NUESTRAS D.O.:

