



## 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€

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebel, Nüssen und Balsamico-Creme D,G 6,90€

Geröstetes Brot mit iberischer Schweinebäckchen in Rotwein mit einem Hauch von Schokolade und Limette D 12,50€

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

Pintxo de Tortilla de Patata

(Spanisches Omelette) D 6,50€



## EL COLMADO WURST- UND KÄSEPLATTEN

“Die, die uns berühmt gemacht haben”

Iberischer Schinken 100% D.O. D

(spanische Herkunft) 24,90€ | 1/2 14€

Käseauswahl: Curado de Oveja

(voll gereifter Schafskäse), Semicurado (halb gereift), Trufado (mit Trüffeln gefüllt) und

Ziegenkäse D 22,80€ | 1/2 13€

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) 8,90€

Puntillas fritas

(gebratene Mini-Tintenfische) 10,90€

Gambas al ajillo (Garnelen in

Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili) 11,90€

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

Kroketten aus einer Füllung mit Kabeljau und Garnelen D

(mit Aiolissoße) (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 12,90€

Chorizo in Sidra (in Apfelwein) D, F 8,50€

Omas Pisto manchego 

(Gemüse-Eintopf mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, Roten Paprika und Zwiebeln)

11€ | mit Ei 12,50€



## SARTENES DE TORTILLA Y HUEVOS

“Jeweils frisch zubereitet”

Tortilla con Cebolla caramelizada

(Klassisches spanisches Omelette mit karamellisierte Zwiebel) 11,90€

Cremige Kartoffel, pochiertes Ei und Trüffel 9,50€

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*

### Raf-Tomatensalat und Thunfischfilets aus Cantabria 10,90€

### Schulter vom Iberico-Schwein vom Grill mit Sobrasada aus Mallorca 18€



## 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) € 7,50€*

### Churros mit Schokolade 6,50€

### Oder wie wär's mit einem Gin-Tonic aus Barcelona? € 14,90€

## HAT IHNEN DIE ERFAHRUNG MIT UNS GEFALLEN?



## HILF UNS UND GIB UNS EINE GUTES BEWERTUNG!

## OFFENE FLASCHENWEINE <sup>F</sup>

Rot: 0,20l | 0,50l

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

Naxus, Rioja 7,50€ | 18,50€



Weiß: 0,20l | 0,50l

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

Peramor Verdejo, Rueda  
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€

Naxus, Rioja

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€

Copaboca, 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) <sup>F</sup>

El Colmado (Hauswein), Signature Wein

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

Peramor Verdejo, Rueda

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) <sup>F</sup>

Don Aurelio, Valdepeñas

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

Finca la Estacada Syrah, Uclés

Langer und sauberer Abgang 29€

## CAVA <sup>F</sup>

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:



## SANGRIA UND VERMUT <sub>F</sub>

Glas Sangria 0,2l 4,90€

Karaffe Sangria 1L 22€

Vermut (rot/weiß) Izaguirre  
0,15l <sub>F</sub> 4,50€

## CERVEZA

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

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 3,90€

Fanta Naranja 0,33l 3,90€

Apfelschorle 0,33l 3,80€

Rhabarber BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3l 3,80€

Orangensaft 0,3l 3,80€

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

Mineralwasser - mit Kohlensäure  
0,25l 3,90€ | 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 <sub>F</sub> 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 0,3l 3,50€

Frischer Ingwer und Zitronentee  
0,3l 3,50€

Frischer Ingwer und Orangentee  
0,3l 3,50€