



## PINTXOS UND TOSTAS VON DER BAR

“Spanischer geht es nicht”

Pintxos: Weiße Sardellen, Anchovis,  
Schinken, Käse, Salchichón  
und Chorizo ibérico <sup>D</sup>

(Preis pro Stück) 2,20€

Auswahl von 6 Pintxos <sup>D</sup> 12,90€

### Empanada Gallega

(Blätterteigtasche mit Thunfisch, Paprika,  
Ei und Zwiebeln) <sup>D,G</sup> 6,50€

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse,  
karamellisierter Zwiebeln, Nüssen  
und Balsamico-Creme <sup>D,G</sup> 6,90€

Geröstetes Brot mit Spiegelei und  
iberischer Chorizo-Wurst <sup>D</sup> 6,50€

Pintxo de Tortilla de Patata

(Spanisches Omelett) <sup>D</sup> 6,90€



## EL COLMADO WURST- UND KÄSEPLATTEN

“Die, die uns berühmt gemacht haben”

Iberischer Schinken 100% D.O. <sup>D</sup>

(spanische Herkunft) 26,90€ | ½ 16€


Käseauswahl: Curado de Oveja  
(voll gereifter Schafskäse), Semicurado (halb  
gereift), Trufado (mit Trüffel gefüllt) und  
Ziegenkäse <sup>D</sup> 24,80€ | ½ 15€

Gemischte Iberische Platte: Schinken  
100% D.O. (spanische Herkunft), Chorizo,  
Salchichón und voll gereifter  
Schafskäse <sup>D</sup> 27,80€




## UNSERE TAPAS

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


Pa amb tomàquet 

(Brot mit Tomate auf katalanische Art) 4,70€

Brot mit Alioli auf  
Mallorquinisch Art 4,70€

Pimientos del Padrón 

(kleine, grüne Paprikaschoten) 9,80€

Patatas Bravas 

(Kartoffelstücke mit Brava-Soße und Alioli) 9,80€

Puntillas fritas

(gebratene Mini-Tintenfische) 15,80€

Gambas al ajillo (Garnelen in

Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili) 14,50€

Kroketten, gefüllt mit iberischem  
Schinken <sup>D</sup> (4 Stck.) 9,80€

Kroketten, gefüllt mit Kabeljau und  
Piquillo-Paprikaschoten <sup>D</sup> (4 Stck.) 9,80€

Kroketten, gefüllt mit Cabrales

(Blauschimmelkäse) und Nüssen <sup>D</sup>

(4 Stck.) 9,80€

Pulpo a la brasa

(Oktopus vom Grill mit Kartoffelmousseline  
und rotem Paprikapulver) € 18,90€

Chorizo in Sidra (Iberische Wurst


in Apfelwein gekocht) <sup>D, F</sup> 9,80€

Tortilla con Cebolla caramelizada

(Klassisches spanisches Omelett mit  
karamellisierten Zwiebeln) 13,90€

Spektakuläre Timbale mit Sobrasada  
aus Mallorca, Auberginen und  
gratiniertem Ziegenkäse 12,90€

Tapa Don Quijote: Iberischer  
Schweinebäckchen in Rioja-Rotwein  
mit Süßkartoffel-Parmentier <sup>D</sup> 16,50€

Tapa Picasso: Knusprige 

Auberginenscheiben auf Rote  
Bete-Romesco 12,90€

Tapa Dalí: In Cava geschmortes  
Hähnchen mit Kartoffeln und  
Saubohnen 14,90€



## UM WEITER ZU TEILEN

“Dale a tu cuerpo alegría Macarena”

### Paella de Marisco

(Paella mit Meeresfrüchten) €  
(ab 2 Personen) 23€ pro Person

### Paella de Arroz Negro con gambas

(schwarzer Reis mit Garnelen auf valencianische Art) €  
(ab 2 Personen) 24,50€ pro Person

### Paella de Verduras

(Paella mit Gemüse der Saison)  
(ab 2 Personen) 21€ pro Person

### 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 18,90€



## NACHTISCH

### Crema catalana

(Spanische Crème brûlée) 6,90€

### Tarta de Santiago

(Mandelkuchen) € 6,90€

### Baskischer Käsekuchen (Typischer

hausgemachter Kuchen aus dem Baskenland) € 7,60€

Churros (5 Stck.) mit Schokolade 7,90€

Glas Moscatel Dessertwein

5cl F 6,50€




## MITTAGSMENÜ

Montag bis Donnerstag von 12 bis 16 Uhr

1x folgendes Gericht + Getränk: 13,90€

Tortilla con Cebolla caramelizada

Knusprige Auberginenscheiben auf Rote Bete-Romesco 

In Cava geschmortes Hähnchen mit Kartoffeln und Saubohnen

Spektakuläre Timbale mit Sobrasada aus Mallorca, Auberginen und gratiniertem Ziegenkäse 11,90€

Iberischer Schweinebäckchen in Rioja-Rotwein mit Süßkartoffel-Parmentier

Spanisches Spiegelei (2 Stck.) mit Chorizo auf knusprigem Kartoffelbett und beträufelt mit Trüffelreduktion D

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse, karamellierter Zwiebel, Nüssen und Balsamico-Creme + Krokettenauswahl (4 Stck.)

Blätterteigtasche mit Thunfisch, Paprika, Ei und Zwiebel + Spanisches Omelette

## HAT IHNEN DIE ERFAHRUNG MIT UNS GEFALEN?



## HILF UNS UND GIB UNS EINE GUTES BEWERTUNG!

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 ₣

Glas Sangria 0,2l 6,20€

Karaffe Sangria 1L 25€

## CERVEZA

Von Fass: Estrella Galicia  
0,3l 4,20€ | 0,4l 5,50€

Bier Estrella Galicia 0,33l 4,30€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol  
0,33l 4,30€

Bier 1906 RESERVA Bockbier  
0,33l (Alc: 6,5%) 4,50€

## APERITIF

Vermut (rot/weiß) Espinaler  
0,2l ₣ 4,90€

Aperol Spritz nach Mallorquinische  
Art (Canonita, Cava, Soda, Orange)  
0,3l 9,50€

Rebujito (Sherry Manzanilla, Sprite)  
0,3l 5,90€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola Zero  
0,2l 3,70€

Fanta Naranja 0,2l 3,70€


Sprite 0,2l 3,70€


Apfelschorle 0,33l 3,80€

Rhabarberschorle BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3l 3,80€

Orangensaft 0,3l 3,80€

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

Mineralwasser - mit Kohlensäure  
Bad Liebenwerda   
0,25l 3,70€ | 0,75l 5,90€

## GIN-TONIC

Gin-Tonic Bombay Sapphire (England)  
mit Pfeffer, einem Hauch Erdbeere  
und Thomas Henry Tonic  
(0,3l im Ballonglas) 10,90€

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

Gin-Tonic Puerto de Indias  
Himbeere (Sevilla, Spanien)  
(0,3l im Ballonglas) 11,50€

Gin-Tonic Nordes (Galicia, Spanien)  
(0,3l im Ballonglas) 13,50€

## LIKÖRE | DIGESTIF

Hierbas de Mallorca (Kräuterlikör)  
4cl 4,70€

Orujo (Kräutertrester)  
4cl 4,90€

Brandy (Spanischer Cognac) Carlos I  
Solera Gran RESERVA 4cl 5,60€

Patxaran Etxeko 4cl 4,70€

## KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN (IN TASSE)

Kaffee 2,80€

Espresso 2,80€

Cortado (Espresso Macchiato) 2,90€

Café con Leche (Kaffee mit Milch) 3,50€

Cappuccino 3,50€

Carajillo (Kaffee mit Brandy) 4€

Frischer Minztee 0,3l 4,20€

Frischer Ingwer und Zitronentee  
0,3l 4,20€

## ROTWEIN

### El Colmado (Hauswein), Signature Wine

Voller Struktur, Körper und Tiefe.  
Weich und doch kraftvoll

0,15l 6,50€ | 0,5l 18,50€ | 0,75l 24€

### Arca de Noé, Rioja

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

0,15l 6,90€ | 0,75l 27€

### La Bien Cercada, Toro

Empfindung von reifen Früchten und würzigen  
Noten als Ergebnis des Alterungsprozesses

0,15l 7,20€ | 0,75l 28€


### Alegra, Ribera del Duero

Breit, lecker und ausdauernd

0,15l 7,30€ | 0,75l 29€


### Casa Mariol Samsó, Terra Alta, (Cataluña)

Sehr cremig am Gaumen, mit einer leichten und  
köstlichen exotischen Note am Ende

0,15l 7,90€ | 0,75l 32€ 


### Gancedo (Mencía), Bierzo BIO

Süßer Mund mit Volumen und einem  
runden Gefühl anhaltender Süße

0,15l 8,50€ | 0,75l 37€ 



### Seis de Luberri, Rioja

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

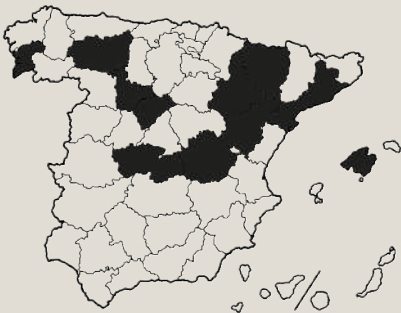
0,75l 46€ 

### Bocins Negre, Priorat BIO

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

0,75l 59€    

## KARTE DER HERKUNFT UNSERER WEINE:



## WEIßWEIN <sup>F</sup>

### El Colmado (Hauswein), Signature Wein

Lebendige Säure, so typisch für die Verdejo  
Rebsorte, und voller sortentypischer Zitrus  
und Stachelbeeraromen

0,15l 6,50€ | 0,5l 18,50€ | 0,75l 24€


### Moyorido (Verdejo), Rueda

Frischer, vollmundiger und reifer Hintergrund

0,15l 6,90€ | 0,75l 27€

### Oventosela (Godello), Ribeiro

Intensiver veganer Wein. Komplexes und  
elegantes Aroma mit Noten von tropischen  
Früchten und Ananas

0,15l 7,10€ | 0,75l 28€ 


### Pasaporte Viognier, Castilla

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

0,15l 7,90€ | 0,75l 33€





### Legado del Fraile

#### (Albariño), Rías Baixas

Am Gaumen ist es glatt, cremig,  
lecker und fruchtig 

0,75l 36€

### Vineta, (Xarello), Penedés


Cremig mit ausdrucksstarken Limettenkuchen-  
und Honigaromen    

0,75l 46€

## ROSÉWEIN <sup>F</sup>




### Gea (BIO), Castilla

Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen.  
Frisch, lecker und fruchtig

0,15l 6,95€ | 0,5l 18,90€ | 0,75l 25€ 

### Finca la Estacada Syrah, Uclés

Langer und sauberer Abgang

0,15l 7,50€ | 0,75l 30€   

## CAVA <sup>F</sup>

### Cava Roura Brut (Cataluña)

Elegantes und mäßig anhaltendes Aroma am  
Gaumen, blumig und fruchtig in der Natur

0,1l 6,90€ | 0,75l 29€

### Cava Ca Xa Rosé (Cataluña)

Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und  
in einer kontinuierlichen Perlage

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€