

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

Bocadillo Jamón Gran Reserva 4

Dieses Sandwich ist der beste Beweis dafür, dass Schinken der Star der spanischen Küche ist
7,50€

Bocadillo Jamón ibérico

Premium 4

Der Klassiker: Unser knuspriges Brot mit feinstem Ibérico-Schinken schmeckt und krümelt vom ersten bis zum letzten Happen!
8,90€

Bocadillo Jamón Gran Reserva y Queso (mit Jamón Ibérico +1€) 4

Probiere unseren Serrano-Schinken in perfekter Harmonie mit einem köstlichen Hartkäse
8,90€

Schinken & Wurst-Platten

Empfehlungen des Hauses

Jamón ibérico 100% D.O. 4

Unser Beweis, weshalb die spanische Küche die beste der Welt ist!
27€

Käseauswahl: voll gereifter Schafskäse, halb gereift, mit Trüffel gefüllt und Ziegenkäse (Manchego) 4

Eine wahre Geschmacksexplosion erwartet dich bei unserer Selektion an Gourmet-Käse (als bester Käse der Welt prämiert!)
24,80€

**Ibéricos-Mix: Jamón 100% D.O.,
Chorizo, Salchichón und Käse Auswahl 4**
Unsere Spitzen-Auswahl, frisch für dich zubereitet
28€

Tapas

Tortilla de Patata / Spanisches Omelett 4

Das klassische spanische Gericht, das in einer authentischen Tapas-Bar nicht fehlen darf
7,30€

Empanada Gallega

Omas Blätterteigtasche mit Thunfisch,
Paprika, Ei und Zwiebeln
6,50€

Geröstetes Brot mit Flambierter Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Nüssen 4

Die Kombination wird dir auf der Zunge zergehen!
7,50€

Geröstetes Brot mit Spiegelei und iberischer Chorizo-Wurst 4

Spanisch, einfach und jeder liebt es!
6,80€

Pimientos del Padrón

Unsere grünen Paprikaschoten, allesamt köstlich und nicht scharf!
9,80€

Kroketten, gefüllt mit iberischem Schinken (6x Stück)

Kroketten: traditionelle spanische Spezialität
11,50€

Pintxos von der Bar:

Weißer Sardellen, Anchovis, Schinken,
Käse, Salchichón und Chorizo ibérico 2,3
2,20€ (Preis pro Stück)

Auswahl von 6 Pintxos von der Bar

Meer und Land: Pintxos für jeden Geschmack!
12,90€

Oliven 3

Riechst du die Olivenhaine Andalusiens?
3,90€

**Pa amb tomàquet (Brot mit Tomate 
und Knoblauch auf katalanische Art)**
4,70€

Brot mit Alioli auf Mallorquinisch Art
Die Chefin kommt aus Mallorca und verpflichtet uns, die besten Aliolisöße in Berlin zu haben
4,70€

Papas Arrugadas con Mojo picón aus Canarias

Geben Sie dem Leben mit unseren Runzel Kartoffeln mit „Salsa Canaria“ eine würzige Note
9,80€

Patatas Bravas

Geben Sie dem Leben mit unseren Kartoffeln mit
"Salsa Brava" eine würzige Note
9,80€

Spiegelei mit Iberischem Schinken auf knusprigem Kartoffelbett und beträufelt mit Trüffelreduktion

Es ist nicht nur lecker, sondern macht auch süchtig
18,90€

Anchovis mit gebratenen roten Paprikaschoten 2,3,4

Mit diesem Gericht entführen wir dich ans
Kantabrische Meer
6,90€

Weißer Sardellen mit Tomate in Scheiben 4

Einfach nur köstlich, mit frischen Tomaten
und nativem Olivenöl
6,50€

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

Frisch, mediterran und gesund
10,60€

Gazpacho

(in der Saison von Juni bis September)

Kalte Gemüsesuppe aus feldfrischer Paprika,
Salatgurke, Tomate und einem Schuss Olivenöl
Nährhaft und erfrischend zugleich
7,50€

Chorizo in Sidra (Iberische Wurst in Apfelwein gekocht)

Der Favorit von Fernando Alonso, aus Asturien!
10,50€

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen: Knusprig und saftig!
9,90€

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili
14,90€

Frisch frittierte Tintenfisch mit Alioli

Nach Andalucía Art!
12,50€

Nachtisch

Tarta de Santiago (Mandelkuchen) 4,5,1

Ein süßer Segen direkt vom Jakobsweg
7,30€

Tarta de Queso Vasca

Typischer hausgemachter Kuchen aus dem
Baskenland
7,60€

Crema catalana

(Spanische Crème brûlée)

Dale a tu cuerpo alegría, Macarena
6,90€

Heiße Schokolade mit Churros (5 Stck.)

Erinnerst du dich? Du hast es geliebt, als du in
Spanien warst!
7,90€

Glas Moscatel Dessertwein

5cl 6,50€

Kaffee

Kaffee

3,20€

Espresso

2,80€

Cortado (Espresso Macchiato)

2,90€

Café con Leche (Kaffee mit Milch)

3,50€

Cappuccino

3,80€

Carajillo (Kaffee mit Brandy)

4,20€

FRÜHSTÜCK ANGEBOT

10:30 - 11:30

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

Heiße Schokolade mit Churros: **6,90€**

Zusatz- und Konservierungsstoffe

1 Mehlverbesserung, 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

Sangria 6

Glas Sangria
0,2l 6,20€

Karaffe Sangria
1l 25€

Bier

Von Fass: Estrella Galicia
0,3l 4,50€ | 0,4l 5,90€

Bier Estrella Galicia
0,33l 4,60€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol
0,33l 4,60€

Bier 1906 RESERVA Bockbier
(Alk: 6,5%)
0,33l 4,80€

Aperitif

Wermut (rot | weiß) Espinaler
0,2l 5,50€

Aperol Spritz nach Mallorquinische Art
(Canonita, Cava, Soda, Orange)
0,3l 9,80€

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

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola | Coca-Cola Zero
0,2l 3,80€

Fanta Orange
0,2l 3,80€

Sprite
0,2l 3,80€

Apfelschorle | Apfelsaft
0,33l 3,90€

Orangenschorle | Orangensaft
0,33l 3,90€

Mineralwasser Bad Liebenwerda
mit | ohne Kohlensäure
0,25l 3,70€ | 0,75l 6,20€



Gin-Tonic

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

Gin-Tonic Bombay Sapphire
(England) im Ballonglas
0,3l 10,90€

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

Gin-Tonic Xoriguer
(Menorca, Spanien) im Ballonglas
0,3l 10,90€

Liköre

Kräuterlikör | Hierbas de Mallorca
4cl 4,70€

Kräutertrester | Orujo
4cl 4,90€

Schlehenlikör | Pacharán Etxeko
4cl 4,70€

Brandy Carlos I
4cl 5,80€

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

Wein

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

Rotwein 6:

El Colmado (Hauswein) Signature Wein

Voller Struktur, Körper und Tiefe. Weich und doch kraftvoll

0,15l 6,50€ | 0,5l 19,50€ | 0,75l 25€

Arca de Noé (Rioja)

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

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

Alegra (Ribera del Duero)

Breit, lecker und ausdauernd

0,15l 7,30€ | 0,75l 30€

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 33€

Hello World Cabernet Franc BIO (Castilla)

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


0,15l 8,20€ | 0,75l 35€ 

Gancedo BIO (Mencia) Bierzo

Süßer Mund mit Volumen und einem runden Gefühl anhaltender Süße 

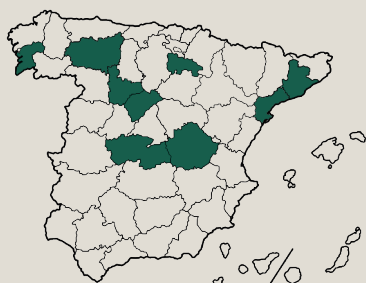
0,75l 39€

Finca la Estacada 18 meses RESERVA BIO (Uclés)

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

0,75l 47€

UNSERE ANBAUGEBIETE:



Weißwein 6:

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 19,50€ | 0,75l 25€

Moyorido (Verdejo) Rueda

Frischer, vollmundiger und reifer Hintergrund

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

Oventosela (Godello) Ribeiro

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


0,15l 7,10€ | 0,75l 29€

Pasaporte Viognier (Castilla)

Intensiv, aromatisch, frisch und fruchtig

0,15l 7,90€ | 0,75l 34€

Legado del Fraile (Albariño) Rías Baixas

Am Gaumen ist es glatt, cremig, lecker und fruchtig 

0,75l 37€

Roséwein 6:

Gea, BIO (Castilla)

Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen. Frisch, lecker und fruchtig

0,15l 6,95€ | 0,5l 19,80€ | 0,75l 26€

Cava | Spanische Sekt 6

Cava Roura Brut (Cataluña)

Im Mund wird eine ausgewogene Säure mit dem Alkoholgehalt geschätzt

0,1l 6,90€ | 0,75l 29€

Can Xa Rosé (Cataluña)

Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und in einer kontinuierlichen Perlage

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€