



PINTXOS Y TOSTAS DE LA BARRA

"Al más puro estilo español"

Pintxos: Anchoa, Boquerón, Jamón, Queso, Salchichón y Chorizo ibérico ^D
(Precio/ud) 2,20€

Selección de 6 Pintxos ^D 12,90€

Empanada Gallega ^{D,G} 6,50€

Tosta de Queso de cabra con Cebolla caramelizada, Nueces y reducción de Vinagre balsámico ^{D,G} 7,50€

Tosta de Chorizo Ibérico con Huevo frito ^D 6,80€

Pintxo de Tortilla de Patata ^D 7,30€



TABLAS DE EMBUTIDO EL COLMADO

"Las que nos han hecho famosos"

Jamón ibérico 100% D.O. ^D
27€ | 1/2 16€

Selección de quesos (Curado de Oveja, Semicurado, Trufado y Cabra) ^D 24,80€ | 1/2 15€

Tabla mixta de Ibéricos: Jamón 100% D.O., Chorizo, Salchichón y Queso curado de Oveja ^D 28€



NUESTRAS TAPAS

"Porque lo bueno, compartido, sabe mejor"

Pan tumaca 4,70€ 

Pan con Alioli 4,70€

Pimientos del Padrón 9,80€ 

Patatas Bravas 9,80€ 

Puntillas fritas 16,50€

Gambas al ajillo 14,90€

Croquetas Melosas de Jamón ibérico ^D (6 uds) 11,50€

Croquetas de Bacalao y Pimiento del Piquillo ^D (6 uds) 11,50€

Croquetas de Queso Cabrales y Nueces ^D (6 uds) 11,50€

Pulpo a la brasa con muselina de patata y pimentón de la Vera ^E 18,90€

Chorizo a la Sidra ^{D,F} 10,50€

Tortilla con Cebolla caramelizada (secreto del chef para la tortilla perfecta) 13,90€

Espectacular Timbal de Sobrasada de Mallorca con Berenjena y Queso de Cabra gratinado 13,50€

Tapa Don Quijote: Carrilleras de cerdo ibérico al Vino Tinto de Rioja con Parmentier de Patata dulce ^D 16,50€

Tapa Picasso: Láminas de Berenjena crujiente sobre Romesco de Remolacha 12,90€ 

Tapa Dalí: Pollo estofado al Cava con patata y habas 14,90€



PARA SEGUIR COMPARTIENDO

"Dale a tu cuerpo alegría Macarena"

Paella de Marisco ^E

(a partir de 2 personas) 23,50€ por persona

Paella de Arroz Negro con gambas ^E

(a partir de 2 personas) 24,90€ por persona

Paella de Verduras 

(a partir de 2 personas) 22€ por persona

Huevos rotos (2u) con Jamón ibérico
en nido de patata crujiente y
reducción de Trufa ^D 18,90€



POSTRES

"Porque a nadie le amarga un dulce"

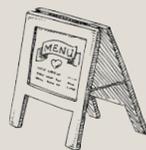
Crema catalana 6,90€

Tarta de Santiago ^E 7,50€

Tarta de Queso Vasca ^E 7,60€

Churros (5u) con chocolate 7,90€

Copa de Vino de Postre Moscatel
5cl ^F 6,50€



MENÚ DEL DÍA

Lunes a jueves de 12:00 a 16:00

1x Plato de los siguientes + Bebida: 14,90€

Tortilla con Cebolla caramelizada

Láminas de Berenjena crujiente 
sobre Romesco de Remolacha

Pollo estofado al Cava
con patata y habas

Espectacular Timbal de Sobrasada de
Mallorca con Berenjena y Queso de
Cabra gratinado

Carrilleras de cerdo ibérico al Vino
Tinto de Rioja con Parmentier
de Patata dulce

Huevos rotos (2u) con Chorizo en
nido de patata crujiente y
reducción de Trufa ^D

Tosta de Queso de cabra con Cebolla
caramelizada, Nueces y reducción
de Vinagre balsámico
+ Selección de Croquetas (4 units)

Empanada Gallega
+ Pintxo de Tortilla de Patata

¿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 F

Vaso de Sangría 0,2l 6,20€

Jarra de Sangría 1L 25€

CERVEZA

De Barril: Estrella Galicia
0,3l 4,50€ | 0,4l 5,90€

Cerveza Estrella Galicia 0,33l 4,60€

Cerveza Estrella Galicia Sin Alcohol
0,33l 4,60€

Cerveza 1906 RESERVA Especial
Tostada 0,33l (Alc: 6,5%) 4,80€

APERITIVO

Vermut (rojo/blanco) Espinaler
0,2l F 5,50€

Aperol Spritz de Mallorca
(Canonita, Cava, Soda, Naranja)
0,3l 9,80€

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

REFRESCOS

Coca-Cola | Coca-Cola Zero
0,2l 3,80€

Fanta Naranja 0,2l 3,80€

Sprite 0,2l 3,80€

Apfelschorle 0,33l 3,90€

Ruibarbo BIO 0,3l 3,90€

Zumo de manzana 0,3l 3,90€

Zumo de naranja 0,3l 3,90€

Agua sin gas Bad Liebenwerda
0,25l 3,70€ | 0,75l 6,20€

Agua con gas Bad Liebenwerda
0,25l 3,70€ | 0,75l 6,20€

GIN-TONIC

Gin-Tonic Bombay Sapphire
(Inglaterra) con Pimienta, toque
de fresa y Tónica Thomas Henry
(0,3l en copa de balón) 10,90€

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 Puerto de Indias
Fresa (Sevilla, España)
(0,3l en copa de balón) 11,50€

Gin-Tonic Nordés (Galicia, España)
(0,3l en copa de balón) 13,50€

DIGESTIVOS

Hierbas de Mallorca 4cl 4,70€

Orujo 4cl 4,90€

Brandy Carlos I Solera Gran
RESERVA 4cl 5,80€

Patxaran Etxeko 4cl 4,70€

CAFÉ E INFUSIONES (EN TAZA)

Café solo 2,80€

Cortado 2,90€

Café con Leche 3,50€

Cappuccino 3,80€

Carajillo 4,20€

Té de Menta fresca 0,3l 4,20€

Té fresco de Jengibre y limón
v0,3l 4,20€

VINOS TINTOS

El Colmado (Vino de la Casa), Signature Wine

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

0,15l 6,50€ | 0,5l 19,50€ | 0,75l 25€

Arca de Noé, Rioja

Afrutado, sabroso y redondo, con muy buen
equilibrio entre taninos y acidez

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

La Bien Cercada, Toro

Sensación de fruta madura y notas
especiadas por el proceso de barrica

0,15l 7,20€ | 0,75l 29€

Alegra, Ribera del Duero

Amplio, sabroso y persistente

0,15l 7,30€ | 0,75l 30€

Casa Mariol Samsó, Terra Alta, (Cataluña)

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

0,15l 7,90€ | 0,75l 33€ 

Gancedo (Mencía), Bierzo BIO

Boca golosa con volumen y sensación
redonda de dulzor persistente

0,15l 8,50€ | 0,75l 38€ 

Seis de Luberri, Rioja

Gran integración de fruta y crianza en barrica y
un largo final seco y fresco

0,75l 47€ 

Bocins Negre, Priorat BIO

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

0,75l 60€    

MAPA DE NUESTRAS D.O.:



VINOS BLANCOS ^F

El Colmado (Vino de la Casa), Signature Wein

Ácido y lleno de sabores cítricos y grosellas

0,15l 6,50€ | 0,5l 19,50€ | 0,75l 25€

Moyorido (Verdejo), Rueda

Fresco, con cuerpo y fondo maduro

0,15l 6,90€ | 0,75l 28€

Oventosela (Godello), Ribeiro

Vino vegano intenso. Aroma complejos y
elegantes con notas de fruta tropical y piña

0,15l 7,10€ | 0,75l 29€ 

Pasaporte Viognier, Castilla

Intenso, Aromático, Fresco y Afrutado

0,15l 7,90€ | 0,75l 34€

Legado del Fraile

(Albariño), Rías Baixas

En boca es suave, sabroso y afrutado

0,75l 37€ 

Vineta, (Xarello), Penedés

Cremoso con sabores expresivos
de tarta de lima y miel

0,75l 47€    

VINOS ROSADOS ^F

Gea (BIO), Castilla

Intensos aromas de fresa y frambuesa.

Fresco, sabroso y afrutado

0,15l 6,95€ | 0,5l 19,80€ | 0,75l 26€ 

Finca la Estacada Syrah, Uclés

Final largo y limpio    

0,15l 7,50€ | 0,75l 31€

CAVA ^F

Cava Roura Brut (Cataluña)

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

0,1l 6,90€ | 0,75l 29€

Cava Can Xa Rosé (Cataluña)

Intenso en boca, muy equilibrado
y en continuo perlage

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€