



## 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) 2,50€

Auswahl von 6 Pintxos <sup>D</sup> 13,50€

### Empanada Gallega

(Blätterteigtasche mit Thunfisch, Paprika,  
Ei und Zwiebeln) <sup>D,G</sup> 7,50€

Geröstetes Brot mit Ziegenkäse,  
karamellisierter Zwiebeln, Nüssen  
und Balsamico-Creme <sup>D,G</sup> 7,50€

Geröstetes Brot mit Spiegelei und  
iberischer Chorizo-Wurst <sup>D</sup> 6,80€

Pintxo de Tortilla de Patata  
(Spanisches Omelett) <sup>D</sup> 7,50€



## EL COLMADO WURST- UND KÄSEPLATTEN

*“Die, die uns berühmt gemacht haben”*

Iberischer Schinken 100% D.O. <sup>D</sup>  
(spanische Herkunft) 27€ | 1/2 16€

Käseauswahl: Curado de Oveja  
(voll gereifter Schafskäse), Semicurado (halb  
gereift), Trufado (mit Trüffel gefüllt) und  
Ziegenkäse <sup>D</sup> 24,80€ | 1/2 15€

Gemischte Iberische Platte: Schinken  
100% D.O. (spanische Herkunft), Chorizo,  
Salchichón und voll gereifter  
Schafskäse <sup>D</sup> 28€



## 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) 10,80€

Patatas Bravas   
(Kartoffelstücke mit Brava-Soße und Alioli) 10,80€

Puntillas fritas  
(gebratene Mini-Tintenfische) 16,50€

Gambas al ajillo (Garnelen in  
Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili) 14,90€

Krokette, gefüllt mit iberischem  
Schinken <sup>D</sup> (5 Stck.) 12,50€

Krokette, gefüllt mit Kabeljau und  
Piquillo-Paprikaschoten <sup>D</sup> (5 Stck.) 12,50€

Krokette, gefüllt mit Cabrales  
(Blauschimmelkäse) und Nüssen <sup>D</sup>  
(5 Stck.) 12,50€

Pulpo a la brasa  
(Oktopus vom Grill mit Kartoffelmousseline  
und rotem Paprikapulver) <sup>E</sup> 18,90€

Chorizo in Sidra (Iberische Wurst  
in Apfelwein gekocht) <sup>D, F</sup> 11,50€

Tortilla con Cebolla caramelizada  
(Klassisches spanisches Omelett mit  
karamellisierten Zwiebeln) 14,90€

Spektakuläre Timbale mit Sobrasada  
aus Mallorca, Auberginen und  
gratiniertem Ziegenkäse 13,50€

Tapa Don Quijote: Iberischer  
Schweinebäckchen in Rioja-Rotwein  
mit Süßkartoffel-Parmentier <sup>D</sup> 17,50€

Tapa Picasso: Knusprige   
Auberginenscheiben auf Rote  
Bete-Romescosauce 14,90€

Tapa Goya: Madrid-Art frittierte  
Hähnchenflügel (+Getrennte Dips mit  
BBQ-Sauce und Honig-Senf-Sauce) 12,50€



## UM WEITER ZU TEILEN

*“Dale a tu cuerpo alegría Macarena”*

### Paella de Marisco

*(Paella mit Meeresfrüchten) €*

*(ab 2 Personen) 23,50€ pro Person*

### Paella de Arroz Negro con gambas

*(schwarzer Reis mit Garnelen auf valencianische Art) €*

*(ab 2 Personen) 24,90€ pro Person*

### Paella de Verduras

*(Paella mit Gemüse der Saison)*

*(ab 2 Personen) 22€ 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) € 18,90€*



## NACHTISCH

### Crema catalana

*(Spanische Crème brûlée) € 6,90€*

### Tarta de Santiago

*(Mandelkuchen) € 7,50€*

**Baskischer Käsekuchen** *(Typischer hausgemachter Kuchen aus dem Baskenland) € 7,60€*

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

**Glas Moscatel Dessertwein**

5cl € 6,50€



## MITTAGSMENÜ

Montag bis Donnerstag von 12 bis 15 Uhr

1x folgendes Gericht + Getränk: 14,90€

Tortilla con Cebolla caramelizada

Knusprige Auberginenscheiben  
auf Rote Bete-Romesco



Madrid-Art frittierte Hähnchenflügel

*(+Getrennte Dips mit BBQ-Sauce und Honig-Senf-Sauce)*

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 €

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

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

## HAT IHNEN DIE ERFAHRUNG MIT UNS GEFALLEN?



## 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 <sub>F</sub>

Glas Sangria 0,2l 6,20€

Karaffe Sangria 1L 25€

## CERVEZA

Von Fass: Estrella Galicia  
0,3l 4,80€ | 0,4l 5,90€

Bier Estrella Galicia 0,33l 4,90€

Bier Estrella Galicia Ohne Alkohol  
0,33l 4,90€

Bier 1906 RESERVA Bockbier  
0,33l (Alc: 6,5%) 5,10€

## APERITIF

Vermut (rot/weiß) Espinaler  
0,2l <sub>F</sub> 5,50€

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

Rebujito (Sherry Manzanilla, Sprite)  
0,3l 7,50€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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€

Rhabarberschorle BIO 0,3l 3,90€

Apfelsaft 0,3l 3,90€

Orangensaft 0,3l 3,90€

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

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

## 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 4,90€

Orujo (Kräutertrester)  
4cl 4,90€

Brandy (Spanischer Cognac) Carlos I  
Solera Gran RESERVA 4cl 5,90€

Patxaran Etxeko 4cl 4,90€

## KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN (IN TASSE)

Espresso 3€

Kaffee 3,40€

Cortado (Espresso Macchiato) 3,20€

Café con Leche (Kaffee mit Milch) 3,80€

Cappuccino 3,90€

Carajillo (Kaffee mit Brandy) 4,20€

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 6,80€ | 0,5l 20€ | 0,75l 26€

### Arca de Noé, Rioja

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

0,15l 7,20€ | 0,75l 30€

### La Bien Cercada, Toro

*Empfindung von reifen Früchten und würzigen  
Noten als Ergebnis des Alterungsprozesses*

0,15l 7,50€ | 0,75l 32€

### Alegria, Ribera del Duero

*Breit, lecker und ausdauernd*

0,15l 7,60€ | 0,75l 34€

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

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

0,15l 8€ | 0,75l 37€ 

### Gancedo (Mencía), Bierzo BIO

*Süßer Mund mit Volumen und einem  
runden Gefühl anhaltender Süße*

0,15l 8,50€ | 0,75l 40€ 

### Seis de Luberri, Rioja

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

0,15l 9€ | 0,75l 48€ 

### Bocins Negre, Priorat BIO

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

0,15l 9,80€ | 0,75l 61€    

## 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 6,80€ | 0,5l 20€ | 0,75l 26€

### Moyorido (Verdejo), Rueda

*Frischer, vollmundiger und reifer Hintergrund*

0,15l 7,20€ | 0,75l 30€

### Oventosela (Godello), Ribeiro

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

0,15l 7,50€ | 0,75l 32€ 

### Pasaporte Viognier, Castilla

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

0,15l 8€ | 0,75l 35€

### Legado del Fraile

### (Albariño), Rías Baixas

*Am Gaumen ist es glatt, cremig,  
lecker und fruchtig*  

0,15l 8,50€ | 0,75l 39€

### Vineta, (Xarello), Penedés

*Cremig mit ausdrucksstarken Limettenkuchen-  
und Honigaromen*    

0,15l 9€ | 0,75l 48€

## ROSÉWEIN <sup>F</sup>

### Gea (BIO), Castilla

*Intensive Erdbeer- und Himbeeraromen.*

*Frisch, lecker und fruchtig*

0,15l 7,20€ | 0,5l 21€ | 0,75l 29€ 

## 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€