

NUESTRO MENÚ

EL COLMADO tiene PASIÓN POR LA COMIDA ESPAÑOLA.

No es que ofrezcamos comida española, es que seleccionamos minuciosamente cada uno de nuestros productos para traerte la verdadera y auténtica esencia de España a Berlín!

Bocadillos

Bocadillo Jamón Gran Reserva 4

Este bocadillo es la mejor prueba de por qué el Jamón es la estrella de la cocina española
7,90€

Bocadillo Jamón ibérico

Premium 4

El clásico, el de toda la vida: tú y el bocadillo, mano a mano, de principio a fin y con ese pan crujiente que te deja el pecho lleno de migas
9,50€

Bocadillo de Jamón Gran Reserva

y Queso (con Jamón Ibérico +1€) 4

Acompaña a nuestro jamón con su mejor amigo: el queso curado
9,50€

Tablas de embutido

Recomendado por la casa

Tabla de Jamón ibérico 100% D.O. 4

Volverás a recordar por qué la gastronomía española es la mejor del mundo
27€

Selección de Quesos: Oveja curado,

Semicurado, Trufado y Cabra 4

Explosión de sabores con nuestros quesos ganadores del premio ORO al mejor queso del mundo
24,80€

Tabla de ibéricos: Jamón 100% D.O.,

Chorizo, Salchichón y

Selección de Quesos 4

Lo mejor de cada casa, preparado para tí
28€

Tapas

Tortilla de Patata 4

El clásico plato español que no puede faltar en un Bar de Tapas de verdad
7,50€

Empanada Gallega

Hecha siguiendo la receta de nuestra abuela
7,50€

Tosta de Queso de Cabra flameado con

cebolla caramelizada y nueces 4

¡La combinación se deshace en la boca!
7,90€

Tosta de Huevo frito con Chorizo ibérico 4

Fácil, sencillo y para toda la familia
6,90€

Pimientos del Padrón

Os pementos de Padrón, uns pican e outros non
10,80€

Croquetas melosas de

Jamón ibérico (5 uds)

Nuestro clásico imprescindible
12,50€

Pintxos de nuestra barra:

Anchoa, Boquerón, Jamón, Queso,

Salchichón y Chorizo ibérico 2,3

2,50€ (Precio/ud)

Selección de 6 Pintxos

Ya prefieras el mar o la tierra, esta combinación lo tiene todo
13,50€

Aceitunas 3

Te imaginarás y olerás los olivos de Andalucía
3,90€

Pan tumaca

4,70€

Pan con Alioli

La jefa es mallorquina y por eso nos obliga a tener el mejor Alioli de Berlín
4,70€

Papas Arrugadas con Mojo picón

Dale un toque picante a la vida con nuestras papas
10,80€

Entradas

Patatas Bravas

El secreto está en la salsa
10,80€

Huevos rotos con Jamón Ibérico en nido de patata crujiente y reducción de Trufa

No solo está bueno sino que es adictivo
18,90€

Anchoas de Santoña con

Pimientos Asados ^{2,3,4}

Te transportamos al Mar Cantábrico, como debe ser
6,90€

Boquerones con tomate de la huerta ⁴

Deliciosos, con tomate natural y aceite de oliva virgen
6,50€

Ensalada Mediterranea (lechuga,

tomate, atún, cebolleta y pimientos asados) ²
Mediterránea, sana y natural
10,60€ 

Gazpacho

(en temporada de junio a septiembre)

Con los ingredientes más frescos de la huerta: tomate, pimiento y pepino
7,50€

Chorizo a la Sidra

Llegó de Don Pelayo a Fernando Alonso y ahora a El Colmado
11,50€

Boquerones fritos

¡Crujientes y jugosos!
11,90€

Gambas al ajillo

Tu Instagram pide foto mojando pan en Berlín
14,90€

Calamares fritos con Alioli

¡Viva Andalucía!
13,50€

Postre

Tarta de Santiago ^{4,5,1}

Bendecida por el apóstol, directa del Camino de Santiago
7,50€

Tarta de Queso Vasca

Sabor de San Sebastián en Berlín
7,60€

Crema catalana

Dale a tu cuerpo alegría, Macarena
6,90€

Chocolate con Churros (5u)

Calentito y espeso, el chocolate que te deja fuera de combate
7,90€

Copa de Vino de Postre Moscatel

5cl 6,50€

Café

Café solo

3€

Cortado

3,20€

Café con Leche

3,80€

Cappuccino

3,90€

Carajillo

4,20€

Aditivos y Conservantes

1 Carbonato cálcico y antioxidante, 2 Ácido cítrico, 3 Ácido láctico, 4 Conservantes, 5 Colorantes, 6 Sulfitos, 7 Acidulante y antioxidante, 8 Endurecedor, 9 Estabilizadores, 10 Corrector de acidez y emulgente
* Información de alérgenos: disponible en el mostrador

Todos los precios incluyen IVA

VINO, CAVA, SANGRÍA Y CERVEZA

Sangría 6

Vaso de Sangría
0,2l 6,20€

Jarra de Sangría
1l 25€

Cerveza

De Barril: Estrella Galicia
0,3l 4,80€ | 0,4l 5,90€

Cerveza Estrella Galicia
0,33l 4,90€

Cerveza Estrella Galicia Sin Alcohol
0,33l 4,90€

Cerveza 1906 RESERVA Especial
Tostada (Alc: 6,5%)
0,33l 5,10€

Aperitivo

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

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

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

Refrescos

Coca-Cola | Coca-Cola Zero
0,2l 3,80€

Fanta Naranja
0,2l 3,80€

Sprite
0,2l 3,80€

Zumo de manzana - sin | con gas
0,33l 3,90€

Zumo de naranja - sin | con gas
0,33l 3,90€

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



Gin-Tonic

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

Gin-Tonic Bombay Sapphire
(Inglaterra) en copa de balón
0,3l 10,90€

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

Gin-Tonic Xoriguer
(Menorca, España) en copa de balón
0,3l 10,90€

Licores

Hierbas de Mallorca
4cl 4,90€

Orujo
4cl 4,90€

Pacharán Etxeko
4cl 4,90€

Brandy Carlos I
4cl 5,90€

¿TE HA GUSTADO LA
EXPERIENCIA CON
NOSOTROS?



AYÚDANOS Y DANOS UNA
BUENA VALORACIÓN!

SÍGUENOS



el_colmado_berlin



Joachimsthaler Straße 10
Rathausstraße 13

info@elcolmado.de

Vino

Todos nuestros vinos están disponibles para llevar, con un 30% de descuento

Vinos Tintos 6:

El Colmado (Vino de la Casa) Vino de Autor

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

0,15l 6,80€ | 0,5l 20€ | 0,75l 26€

Arca de Noé (Rioja)

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

0,15l 7,20€ | 0,75l 30€

La Bien Cercada (Toro)

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

0,15l 7,50€ | 0,75l 32€

Alegra (Ribera del Duero)

Amplio, sabroso y persistente

0,15l 7,60€ | 0,75l 34€

Casa Mariol Samsó, Terra Alta (Cataluña)

Paso por boca muy cremoso, con un ligero y delicioso toque exótico al final

0,15l 8€ | 0,75l 37€

Gancedo BIO (Mencia) Bierzo

Boca golosa con volumen y sensación redonda de dulzor persistente 

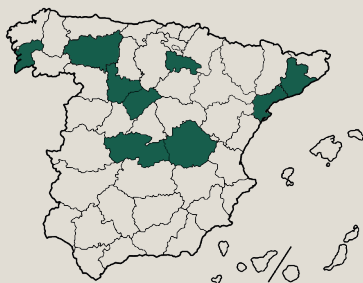
0,15l 8,50€ | 0,75l 40€

Finca la Estacada 18 meses RESERVA BIO (Uclés)

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

0,75l 48€

NUESTRAS D.O.:



Vinos Blancos 6:

El Colmado (Vino de la Casa) Vino de Autor

Ácido y lleno de sabores cítricos y grosellas.

0,15l 6,80€ | 0,5l 20€ | 0,75l 26€

Moyorido (Verdejo) Rueda

Fresco, con cuerpo y fondo maduro

0,15l 7,20€ | 0,75l 30€

Oventosela (Godello) Ribeiro

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

0,15l 7,50€ | 0,75l 32€

Pasaporte Viognier (Castilla)

Intenso, Aromático, Fresco y Afrutado

0,15l 8€ | 0,75l 35€

Legado del Fraile (Albariño) Rías Baixas

En boca es suave, sabroso y afrutado

0,15l 8,50€ | 0,75l 39€ 

Vino Rosado 6:

Gea, BIO (Castilla)

Intensos aromas de fresa y frambuesa.

Fresco, sabroso y afrutado

0,15l 7,20€ | 0,5l 21€ | 0,75l 29€

Cava 6

Cava Roura Brut (Cataluña)

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

0,1l 6,90€ | 0,75l 29€

Can Xa Rosé (Cataluña)

Intenso en boca, muy equilibrado y en continuo perlaje

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€