



PINTXOS Y TOSTAS DE LA BARRA

"Al más puro estilo español"

Pintxos: Anchoa, Boquerón, Jamón,
Queso, Salchichón y Chorizo ibérico ^D
(Precio/ud) 2,50€

Selección de 6 Pintxos ^D 13,50€

Empanada Gallega ^{D,G} 7,50€

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 7,50€



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 10,80€ 

Patatas Bravas 10,80€ 

Puntillas fritas 16,50€

Gambas al ajillo 14,90€

Croquetas Melosas de Jamón
ibérico ^D (5 uds) 12,50€

Croquetas de Bacalao y
Pimiento del Piquillo ^D (5 uds) 12,50€

Croquetas de Queso Cabrales
y Nueces ^D (5 uds) 12,50€

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

Chorizo a la Sidra ^{D,F} 11,50€

Tortilla con Cebolla caramelizada
(secreto del chef para la tortilla perfecta) 14,90€

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 17,50€

Tapa Picasso: Láminas de
Berenjena crujiente sobre
Romesco de Remolacha 14,90€ 

Tapa Goya: Alitas de Pollo fritas
estilo Madrid *(+Dips separados de Salsa BBQ
y Salsa mostaza y miel)* 12,50€



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 15:00

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

Tortilla con Cebolla caramelizada

Láminas de Berenjena crujiente 
sobre Romesco de Remolacha

Alitas de Pollo fritas estilo Madrid
(+Dips separados de Salsa BBQ y Salsa mostaza y miel)

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 4,80€ | 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 0,33l (Alc: 6,5%) 5,10€

APERITIVO

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

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

Rebujito (Sherry Manzana, 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€

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 4,90€

Orujo 4cl 4,90€

Brandy Carlos I Solera Gran
RESERVA 4cl 5,90€

Patxaran Etxeko 4cl 4,90€

CAFÉ E INFUSIONES

(EN TAZA)

Café solo 3€

Cortado 3,20€

Café con Leche 3,80€

Cappuccino 3,90€

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 6,80€ | 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)

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

0,15l 8€ | 0,75l 37€ 

Gancedo (Mencía), Bierzo BIO

Boca golosa con volumen y sensación
redonda de dulzor persistente

0,15l 8,50€ | 0,75l 40€ 

Seis de Luberri, Rioja

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

0,15l 9€ | 0,75l 48€ 

Bocins Negre, Priorat BIO

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

0,15l 9,80€ | 0,75l 61€    

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 6,80€ | 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€  

Vineta, (Xarello), Penedés

Cremoso con sabores expresivos
de tarta de lima y miel

0,15l 9€ | 0,75l 48€    

VINO ROSADO F

Gea (BIO), Castilla

Intensos aromas de fresa y frambuesa.

Fresco, sabroso y afrutado

0,15l 7,20€ | 0,5l 21€ | 0,75l 29€ 

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 perlaje

0,1l 7,50€ | 0,75l 32€