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
7,20€

Bocadillo Jamón ibérico ***Premium* 4**
Der Klassiker: Unser knuspriges Brot mit feinstem Ibérico-Schinken schmeckt und krümelt vom ersten bis zum letzten Happen!
8,50€

Bocadillo Jamón Gran Reserva y Queso (mit Jamón Ibérico +1€) 4
Probiere unseren Serrano-Schinken in perfekter Harmonie mit einem köstlichen Hartkäse
8,50€

Schinken & Wurst-Platten

****Empfehlungen des Hauses****

Jamón ibérico 100% D.O. 4
Unser Beweis, weshalb die spanische Küche die beste der Welt ist!
24,90€

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!)
22,80€

Ibéricos-Mix: Jamón 100% D.O., Chorizo, Salchichón und Käse Auswahl 4
Unsere Spitzen-Auswahl, frisch für dich zubereitet
25,80€

Tapas

Tortilla de Patata / Spanisches Omelett 4
Das klassische spanische Gericht, das in einer authentischen Tapas-Bar nicht fehlen darf
6,50€

Empanada Gallega
Omas Blätterteigtasche mit Thunfisch, Paprika, Ei und Zwiebeln
5,90€

Geröstetes Brot mit Flambierter Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Nüssen 4
Die Kombination wird dir auf der Zunge zergehen!
6,90€

Geröstetes Brot mit Spiegelei und iberischer Chorizo-Wurst 4
Spanisch, einfach und jeder liebt es!
5,90€

Pimientos del Padrón VEGAN
Unsere grünen Paprikaschoten, allesamt köstlich und nicht scharf!
8,90€

Kroketten, gefüllt mit iberischem Schinken (*4x Stück*)
Kroketten: traditionelle spanische Spezialität
9,80€

Pintxos von der Bar: Weiße Sardellen, Anchovis, Schinken, Käse, Salchichón mit Brotstangen und Chorizo 2,3
1,95€ (Preis pro Stück)

Auswahl von 6 Pintxos von der Bar
11,50€
Meer und Land: Pintxos für jeden Geschmack!

Oliven 3 VEGAN
Riechst du die Olivenhaine Andalusiens?
3,50€

Pa amb tomàquet (*Brot mit Tomate und Knoblauch auf katalanische Art*) VEGAN
4,20€

Brot mit Alioli auf Mallorquinisch Art
Die Chefin kommt aus Mallorca und verpflichtet uns, die besten Aliolisoße in Berlin zu haben
3,80€

Papas Arrugadas con Mojo picón aus Canarias VEGAN
Geben Sie dem Leben mit unseren Runzel Kartoffeln mit "Salsa Canaria" eine würzige Note
8,90€

UNSERE GERICHTE

Tapas

Patatas Bravas
Geben Sie dem Leben mit unseren Kartoffeln mit "Salsa Brava" eine würzige Note
8,90€

Spiegelei mit Iberischem Schinken auf knusprigem Kartoffelbett und beträufelt mit Trüffelreduktion
Es ist nicht nur lecker, sondern macht auch süchtig
17,90€

Anchovis mit gebratenen roten Paprikaschoten 2,3,4
Mit diesem Gericht entführen wir dich ans Kantabrische Meer
5,95€

Weiße Sardellen mit Tomate in Scheiben 4
Einfach nur köstlich, mit frischen Tomaten und nativem Olivenöl
5,50€

Mediterraner Salat ***(Eisbergsalat, Tomaten, Thunfish, Lauchzwiebeln und gebratenen roten Paprikaschoten)*** 2
Frisch, mediterran und gesund
9,50€

Gazpacho
(in der Saison von Juni bis September)
Kalte Gemüsesuppe aus feldfrischer Paprika, Salatgurke, Tomate und einem Schuss Olivenöl Nahrhaft und erfrischend zugleich
6,50€

Chorizo in Sidra ***(Iberische Wurst in Apfelwein gekocht)***
Der Favorit von Fernando Alonso, aus Asturien!
8,90€

Boquerones fritos
Frittierte Sardellen: Knusprig und saftig!
9€

Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauchsoße mit einem Hauch Chili
13,90€

Frisch frittierte Tintenfisch mit Alioli
Nach Andalucía Art!
10,80€

Pilze mit Sherry-Soße
8,90€

Nachtisch

Tarta de Santiago ***(Mandelkuchen)*** 4,5,1
Ein süßer Segen direkt vom Jakobsweg
6,50€

Tarta de Queso Vasca
Typischer hausgemachter Kuchen aus dem Baskeland
6,90€

Crema catalana
(Spanische Crème brûlée)
Dale a tu cuerpo alegría, Macarena
6,80€

Heiße Schokolade mit Churros ***(5 Stck.)***
Erinnerst du dich? Du hast es geliebt, als du in Spanien warst!
7,50€

Glas Moscatel Dessertwein
5cl 6,50€

Kaffee

Kaffee
2,80€

Espresso
2,80€

Cortado ***(Espresso Macchiato)***
2,90€

Café con Leche ***(Kafee mit Milch)***
3,50€

Cappuccino
3,50€

Carajillo ***(Kaffee mit Brandy)***
4€

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

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** 18,50€ | **0,75l** 23€

Naxus *(Rioja)*
Fruchtig, lecker und rund, mit einem sehr guten Gleichgewicht zwischen Tanninen und Säure
0,15l 6,90€ | **0,75l** 26€

Casa Mariol Samsó, Terra Alta *(Cataluña)*
Sehr cremig am Gaumen, mit einer leichten und köstlichen exotischen Note am Ende
0,15l 7,30€ | **0,75l** 28€

Copaboca *(Ribera del Duero)*
Breit, lecker und ausdauernd
0,15l 7,90€ | **0,75l** 31€

Hello World Cabernet Franc BIO *(Castilla)*
Geschmack nach dunkelroten Früchten, zarten, weichen Tanninen und einem langen, würzigen Abgang
0,15l 8,20€ | **0,75l** 33€

El Mago Chalupa *(Mencía) Bierzo*
Süßer Mund mit Volumen und einem runden Gefühl anhaltender Süße
0,75l 37€

Finca la Estacada 18 meses RESERVA BIO *(Uclés)*
Hervorragende Integration von Frucht- und Fassalterung und einem langen, trockenen und frischen Abgang
0,75l 45€

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** 18,50€ | **0,75l** 23€

Peramor *(Verdejo) Rueda*
Frischer, vollmundiger und reifer Hintergrund
0,15l 6,90€ | **0,75l** 26€

Cigüeña *(Godello) Bierzo*
Intensiver veganer Wein. Komplexes und elegantes Aroma mit Noten von tropischen Früchten und Ananas
0,15l 7,10€ | **0,75l** 27€

Pasaporte Viognier *(Castilla)*
Intensiv, aromatisch, frisch und fruchtig
0,15l 7,90€ | **0,75l** 32€

Marieta *(Albariño) Rías Baixas*
Am Gaumen ist es glatt, cremig, lecker und fruchtig
0,75l 35€

Roséwein 6:

Gea, BIO *(Castilla)*
Intensive Erdbeer-und Himbeeraromen. Frisch, lecker und fruchtig
0,15l 6,95€ | **0,5l** 18,90€ | **0,75l** 24€

Cava | Spanische Sekt 6

Cava Roura Brut *(Cataluña)*
Im Mund wird eine ausgewogene Säure mit dem Alkoholgehalt geschätzt
0,1l 6,90€ | **0,75l** 28€

Cava IMPERIAL Rosé Brut *(Cataluña)*
Am Gaumen intensiv, sehr ausgewogen und in einer kontinuierlichen Perlage
0,1l 7,50€ | **0,75l** 31€

WEIN, CAVA, SANGRIA, BIER

Sangria 6

Glas Sangria
0,2l 6,20€

Karaffe Sangria
1l 25€

Bier

Von Fass: Estrella Galicia
0,3l 4,20€ | 0,4l 5,50€

Bier Estrella Galicia
0,33l 4,30€

Bier Estrella Galicia *Ohne Alkohol*
0,33l 4,30€

Bier 1906 RESERVA Bockbier
(Alk: 6,5%)
0,33l 4,50€

Aperitif

Wermut *(rot | weiß) Espinaler*
0,2l 4,90€

Aperol Spritz nach Mallorquinische Art
(Canonita, Cava, Soda, Orange)
0,3l 9,50€

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

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola | Coca-Cola Zero
0,2l 3,70€

Fanta Orange
0,2l 3,70€

Sprite
0,2l 3,70€

Apfelschorle | Apfelsaft
0,33l 3,90€

Orangenschorle | Orangensaft
0,33l 3,90€

Mineralwasser Bad Liebenwerda
mit | ohne Kohlensäure
0,25l 3,70€ | 0,75l 5,90€

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 5,60€

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