



COLMADO MADRILEÑO



• Un paseo por la gastronomía Española •

En Colmado Madrileño seleccionamos los mejores productos de todo el país, lo que da el nombre "De España lo mejor".

Ofrecemos guisos y productos naturales elaborados de forma artesanal sin productos artificiales. Son traídos semanalmente desde sus lugares de origen y fabricación preservando así su calidad y frescura. Nuestra selección se basa en elegir los productos más selectos de cada zona teniendo como principal objetivo y requisito la naturalidad y excelencia de su elaboración.





ENSALADAS

ENSALADA DE RULO DE CABRA 12,5 €

BROTOS VERDES CON BACALAO AHUMADO Y TOQUE CÍTRICO 13,5 €

BURRATA FRESCA CON BROTOS, TOMATE RAFF IBÉRICO Y ACEITE 14,5 €

PIMIENTOS CRISTAL CON LOMOS DE MELVA 14,9 €

PIMIENTOS CRISTAL CON BACALAO AHUMADO 16,9 €

TOSTAS DE PAN CRISTAL VIENA LA BAGUETTE

CREMA DE QUESOS VIEJOS 4,5 €



SOBRASADA IBÉRICA DE AZUAGA 5,5 €

SARDINA AHUMADA 6,5€

JAMÓN JABUGO 100% IBÉRICO DE BELLOTA 6,5 €

CESTA DE PAN 2,5 €





PARA COMPARTIR

MEJILLONES EN ESCABECHE (PIEZA GRANDE) 6,9 €/Lata

TOMATERA (TOMATE RAFF IBÉRICO) 8,5 €

TOMATERA CON AGUACATE 10,5 €

ENSALADILLA RUSA 10,5 €

PATATA NUEVA CON MELVA 11,5 €

MOJAMA DE BARBATE 6,5 € media / 11,5 €

CARNE MECHADA 12 €

TOMATERA CON MELVA 12,5 €

CECINA DE LEÓN CON TOMILLO 14 €

TRILOGÍA 6 LOMOS DE SARDINAS 15,5 €

(AHUMADAS-VINAGRE-ANCHOADAS)

CHORIZO Y SALCHICHÓN DE JABUGO (MIXTA) 16 €

TABLA DEGUSTACIÓN IBÉRICA 17€

(CHORIZO Y SALCHICHÓN DE JABUGO BELLOTA, MORCILLA IBÉRICA ,CARNE MECHADA Y BUTIFARRA DE RONDA)

JAMÓN DE JABUGO 100% IBÉRICO DE BELLOTA 14,5 € media / 23,9 €



QUESOS

CREMA DE QUESOS VIEJOS 3€ /tapa

PAYOYO VIEJO ENVUELTO EN ACEITE 12€ / plato

NEVERITO DE LA JARA 12€

AZUL AL PX 13€

MANCHEGO DE TRUFA 14€

PARMESANO 24 MESES CURACIÓN 14€


GOUDA 36 MESES CURACIÓN 18€

* VARIAMOS LOS QUESOS POR TEMPORADAS PARA CONFIGURAR LAS TABLAS Y OFRECER MAYOR VARIEDAD
CONSULTE AL PERSONAL LAS NOVEDADES

TABLAS MAESTRO QUESERO

TABLA DEGUSTACIÓN QUESOS (MIN 2 PERS) 9,5 € /pers

* ACOMPAÑADO CON COPA DE CREAM (VINO DULCE) DE SOLERA 11€ /pers



GUISOS CASEROS

POTE ASTURIANO 10,5 €

FABADA ASTURIANA 11,5 €

POCHAS CON RABO DE TORO (2 PERS) 21 €

CALLOS MADRILEÑOS 9,5 €

PARA NIÑOS

RISOTTO SUAVE DE BACÓN Y PARMESANO 9,9 €

ALBÓNDIGAS EN SALSA 12,5 €

BERENJENAS AL HORNO RELLENAS DE CARNE Y TOMATE 14,5 €

...CADA PLATO ACOMPAÑADO CON PATATAS CHIPS





DEL MAR

MATRIMONIO EN TARTAR DE SARDINA AHUMADA-BOQUERÓN VINAGRE 15,5 €

CORTE DE ATÚN CON SOJA Y WASABI 16 €

PULPO A LA GALLEGA 17,5 €

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE 18 €

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE 18 €

CARNES

MUSLITOS DE CODORNIZ SOBRE CAMA DE PATATA EN ESCABECHE SUAVE 14,9 €

CARPACCIO DE TERNERA PREMIUM MADURACIÓN 40 DÍAS 15,9€

RABO DE TORO 17,5 €

CARRILLADA DE TERNERA 17,5 €

CODILLO EN SALSA (2 PERS) 22,5 €



POSTRES

HELADO ARTESANO 2,5 €/ bola

CUAJADA ARTESANAL DE OVEJA 3,5 €

YOGUR NATURAL DE QUESO CON HELADO Y CANELA 5 €

TARTA HELADA DE TIRAMISÚ 5,5 €

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO 5,5 €

CERVEZAS / REFRESCOS / CAFÉ

CAFÉ 100% NATURAL DE COLOMBIA 1,3 €

TÉ EN HOJA VERDE / ROJO 1,6 €

MANZANILLA / POLEO 1,6 €

COPA DE CERVEZA / TERCIO 3 €

TERCIO PREMIUM / VASO GRANDE 3,5 €

REFRESCOS 2,8 €

AGUA BOTELLA 1,5 €





BODEGA



VINOS GENEROSOS

MANZANILLA DE SANLÚCAR / FINO DE JEREZ 3 €

CREAM SOLERA (DULCE) 3,5 €

AMONTILLADO VIEJO 3,9 €

* BODEGAS ALMOCADEN DE JEREZ





VINOS BLANCOS

VERDEJO JOVEN ILEX 3€copa/ 16,5 €

ANTONIO MONTERO "AUTOR" 18 €
D.O RIBEIRO

VERUM GEWÜRZTRAMINER 3,3copa/ 18 €
VINO DE AUTOR

ALMA DE BLANCO GODELLO 3,3copa/ 18 €
D.O MONTERREI

VEIGA SERANTES ALBARIÑO 3,5copa/ 20 €
D.O RIAS BAIXAS

BLAS MUÑOZ CHARDONNAY BARRICA 3,9copa/ 24 €
VINO DE AUTOR

FINCA CARABALLAS VERDEJO 24,5 €
MEDINA DEL CAMPO

SANTBRU 28 €
D.O MONTSANT

CAVAS

MONT-FERRANT 21 €

AGUSTÍ VILARET 33 €





VINOS TINTOS

ALBOREXAR 17,5 €
D.O RIBEIRO

M DE MONROY 18 €
D.O MADRID

ALTOS DEL ENEBRO ROBLE 3,3copa/ 18 €
D.O RIBERA DE DUERO

INSENSATO GARNACHA 100% 19 €
D.O RIOJA

IJALBA CRIANZA 3,5€ copa/ 20 €
D.O RIOJA

PALACIO QUEMADO CRIANZA 3,5€ copa/20 €
D.O RIBERA DE GUADIANA

TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE 3,5€ copa/ 20 €
D.O BIERZO

CORRAL DE LAS CAMPANAS 20 €
D.O TORO

PUERTO SALINAS 100% MONASTRELL 23€
D.O ALICANTE

ALTOS DEL ENEBRO CRIANZA 28 €
D.O RIBERA DE DUERO

IJALBA 100% MATURANA 29,5 €
D.O RIOJA

FAMILIA COMENGE RESERVA 36 €
D.O RIBERA DE DUERO

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

DEGUSTACIÓN DEL MAR **CON VINOS BLANCOS**

PIMIENTO CRISTAL CON MELVA

MOJAMA DE BARBATE CON ALMENDRAS

SARDINA AHUMADA SOBRE TOMATE RAFF

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

PULPO A LA GALLEGA CON ESCAMAS DE PIMENTÓN DE LA VERA

VERDEJO JOVEN

ALMA DE BLANCO GODELLO 100%

VEIGA SERANTES ALBARIÑO 100%

min 2 pers 29€/pers

DEGUSTACIÓN DE LA TIERRA **CON VINOS TINTOS**

BURRATA FRESCA CON BROTES, TOMATE Y ACEITE

CARNE MECHADA

JAMÓN DE JABUGO 100% IBERICO DE BELLOTA

CODILLO EN SALSA (2 PERS)

TABLA 3 QUESOS "MAESTRO QUESERO"

ALTOS DEL ENEBRO ROBLE RIBERA DE DUERO

IJALBA CRIANZA RIOJA

CORRAL DE LAS CAMPANAS TORO

min 2 pers 29€/pers

