

COLMADO

SPANISH GASTRONOMY

LA BODEGA

LA BODEGA is the bar of Colmado, the fast formula, the space where "to eat something" in a pleasant environment of informal way, but without renouncing the excellence of the product.

Located at the entrance, at the bar you can enjoy exclusive products such as tapas and coques "la pizza catalana", paired with a selection of the best wines from Spain, sitting in a unique environment

An ideal format for when you want to eat something quick, more casual or just want to go cheer up little by little

SPANSKA DELIKATESSER

Jamón ibérico de bellota	/ SUB Ibérico skinka uppfödd på ekollon	189:–
Surtido de ibéricos D.O	/ Ett urval av iberiska SUB-charkuterier	179:–
Surtido de quesos D.O	/ Ett urval av spanska SUB-ostar	179:–
Surtido mixto	/ Ett urval av blandade spanska delikatesser	169:–
Conservas	/ Spanska coserver	119:–
Chips de "La Abuela Nieves"	/ Spansk potatis chip	39:–
Manchego 12 meses	/ Manchegoost lagrad i 12 månader	49:–
Matrimonio	/ Spansk ansjovis och syrade sardeller	99:–
Olivas	/ Spansk oliver	39:–

S.U.B

På Colmado serveras ett stort antal produkter med Skyddad Ursprungsbeteckning och hög kvalitet, importerade från Spaniens bästa producenter.



COLMADO

SPANISH GASTRONOMY

TAPAS

PATATAS BRAVAS DE ALL I OLI DE MANCHEGO 12 MESES Friterad potatis med Manchego-aioli och "salsa brava"	79:–
CHIPS DE ALCACHOFA CON ROMESCO Friterad kronärtskocks chips med romesco sås	99:–
Padrones Friterad gröna små paprikor från "El Padrón"	69:–

COCA "THE CATALAN PIZZA"

SERRAT Ungsrostad paprika/lök/aubergine och spansk ansjovis	139:–
ALMODOVAR Iberico chorizo, salchichon och het olivolja	159:–
ROCA Grönmögelost från Asturias, pinjenötter och kungskivling	159:–
JAMON JAMON Iberico Jamón och confiterad körsbär tomater	199:–
NADAL Chorizo paté och Mahon-ost från Mallorca, honung och timjan	159:–
PENELOPE Purjolökräm, sparris och ägg	149:–
EL "Niño" TORRES Tomatsås och ost	109:–



COLMADO

SPANISH GASTRONOMY

"GIN ÄR BRA"

GIN EST 1866 Larios, Honung, ingefära, grapefrukt, fever tree tonic	109:–
GIN MEDITERRANEAN Gin Mare, Rosmarin, lime 1724 Tonic	149:–
GIN MENORCA Xoriguer Mahon, apelsin, citron, indi lemon tonic	149:–
BE YOUR SELF Ginself, apelsin, fever tree tonic	149:–
GIN IN CADIZ Wint & Lila, gurka, fever tree mediterranean tonic	149:–
RADICAL ALBARINHO Nordes Atlantic Galicien Gin, sichuanpeppar, kardemumma, ingefära, feveer tree tonic	159:–
THE MODERN SWEDE Hernö Gin, torkad enbär, giurka feveer tree elderflower tonic	159:–
THE CLASSIC SWEDE Hernö Old Tom, apelsinskal, torkade enbär	159:–
THE REAL SWEDE Hernö Juniper Cask, citronskal, feveer tree tonic	159:–

COCKTAIL'S

Bomba de Fruta Larios Gin, citronjuice, Jordgubb & ananas sockerlag	129:–
Dry Martini LA Bodega Hernö Old Tom, dry vermouth, apelsin bitter, oliv	159:–
B.O.B Torres 15 Brandy, D.O.M, Torres apelsin likör, angostura bitter	149:–
Tomato/ Tomato Gin Mare, limejuice, sockerlag, cocktail tomat	129:–

