

TAPAS ZUM TEILEN

Colono Tapas sind so konzipiert, dass sie von 2 Personen geteilt werden. Buen provecho!

OLIVEN & CO

Das Flüssige Gold Verkostung von extra nativen Olivenölen und Brot. <i>a</i>	6
Brot mit Tomate ODER mit Alli i Oli Zart und frisch oder kräftig und geschmeidig. <i>a/c</i>	4,5
Oliven (Aceitunas) Manzanilla Oliven: grün, knackig, köstlich!	6
BIO Chips mit Mojo Picón Kartoffelchips mit die berühmteste Soße der Kanarischen Inseln. <i>o</i>	4,5

IBÉRICO SCHINKEN & KÄSE

Serrano Schinken (Duroc) In aller Munde zu (fast) jeder Stunde. <i>a/g</i>	7
Chorizo Ibérico Spanische Leidenschaft in einem Bissen. <i>a/g</i>	6
Manchego Käse Käse-Genuss von cremig bis kräftig. <i>a/g/h</i>	7
Ibérico Schinken und Manchego Käse Colonos Top-Seller. <i>a/g/h</i>	17
Pata Negra Schinken Das Nonplusultra für Jamón-Feinschmecker. <i>a</i>	18

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Miesmuscheln in Escabeche Marinert mit 100% natürlichen Zutaten. Hergestellt in Galizien. <i>r</i>	7
Kantabrische Anchovis (Sardellen) Umami-Geschmacksparadies. <i>a/d</i>	9
Mariniert Sardellen (Boquerones) Zart, delikat und saftig. <i>d</i>	8
Verkostung portugiesischer Sardinen 3 Arten, diesen köstlichen Fisch zu genießen. <i>d</i>	7
Herzmuscheln (Berberechos) Die Lieblings-Tapa für Wermut-Liebhaber. <i>r</i>	11
Getoastetes Brot mit Ventresca (Bauch) vom Thunfisch mit alioli und Piquillo. <i>d</i>	9

ETWAS WARMES

Pimientos de Padrón Paprikaschoten aus Galizien mit Salzflocken und Olivenöl.	8
Getoastetes Brot mit Spargel und Romesco Sauce mit schwarzen Oliven (2 Stk.) <i>a/o/h</i>	8
Getoastetes Brot überbacken mit Sobrasada von Mallorca Streichfähige Rohwurst (2 Stk.) <i>a/g</i>	8
Estofado de Lentejas Linseneintopf mit Chorizo und Kartoffel. <i>a</i>	10
Cocido de Garbanzos Kicherebsen Eintopf mit Jamón, Schweinerippen, Bauchspeck und Chorizo. <i>a/o</i>	11

Allergeninformation:

a: glutenhaltiges Getreide b: Krebstiere c: Ei d: Fisch e: Erdnuss f: Soja g: Milch oder Laktose
h: Schalenfrüchte i: Sellerie m: Senf n: Sesam o: Sulfite p: Lupinen r: Weichtiere

GËTRANKE

APERITIFS

Bier Alhambra Reserva 1925. 33cl (a)	4,40
Estrella Galicia. 33cl. (a)	4,40
Vermut Tinto 1/8	5,90
Gin Mascaró & Tonic	12,00
Sangria Espinaler 75cl	20,00

WEIßWEIN

2021 Arindo / Rueda <i>Verdejo</i> (o)	----- / 23
2021 Ramón Bilbao / Rueda <i>Verdejo</i> (o)	4,90 / 24
2022 Ostatu Blanco / Rioja <i>Viura & Malvasía</i> (o)	4,60 / 23
2022 O Fillo da Condessa / Rías Baixas <i>Alvarinho</i> (o)	5,00 / 25
2021 Lagar da Condessa / Rías Baixas <i>Alvarinho</i> (o)	5,60 / 28

ROSÉWEIN

2021 Ostatu Rosé / Rioja <i>Tempranillo, Garnacha, Viura</i> (o)	4,60 / 23
--	------------------

ALKOHOLFREIE

Bio Grüntee Sonnentor	4,40
Bio Früchtetee Sonnentor	4,40
Mineral Wasser 0,75l	5,90
Coca-Cola 33cl	3,90
Eistee 25cl*	3,90
Espresso	2,00
Verlängerter	3,00

CAVA

1/10 / Fl.

Codorníu Clásico Brut Nature (o)	5,20 / 26
Codorníu Clásico Rosé (o)	5,60 / 28
Anna de Codorniu Brut Nature Reserva (o)	----- / 33

ROTWEIN

1/8 / Fl.

2021 Juan Gil Et. Amarilla / Jumilla <i>Monastrell</i> (o)	4,60 / 23
2020 BIO Juan Gil Et. Plata / Jumilla <i>Monastrell</i> (o)	----- / 28
2021 Cillar Tempranillo / Ribera del Duero <i>Tempranillo</i> (o)	4,60 / 23
2019 Pago Capellanes Crianza / R. del Duero <i>Tempranillo</i> (o)	----- / 57
2019 Ostatu Crianza / Rioja <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i> (o)	----- / 26
2016 Ostatu Reserva / Rioja <i>Tempranillo</i> (o)	6,90 / 35
2018 Casar de Burbia / Bierzo <i>Mencía</i> (o)	5,60 / 28
2019 Tridente / Castilla y León <i>Tempranillo</i> (o)	5,80 / 29
2019 Formiga de Vellut / Priorat <i>Cariñena, Garnacha, Syrah</i> (o)	----- / 38

Allergeninformation:

a: glutenhaltiges Getreide o: Sulfite *enthält Süßungsmittel

Kennen Sie schon unseren Online-Shop colonogourmet.at?



Geben Sie Ihre Bestellung
in wenigen Minuten auf



Abholung in unserem
Geschäft ohne Wartezeit



Oder erhalten Sie es innerhalb von
24 Stunden kostenlos nach Hause