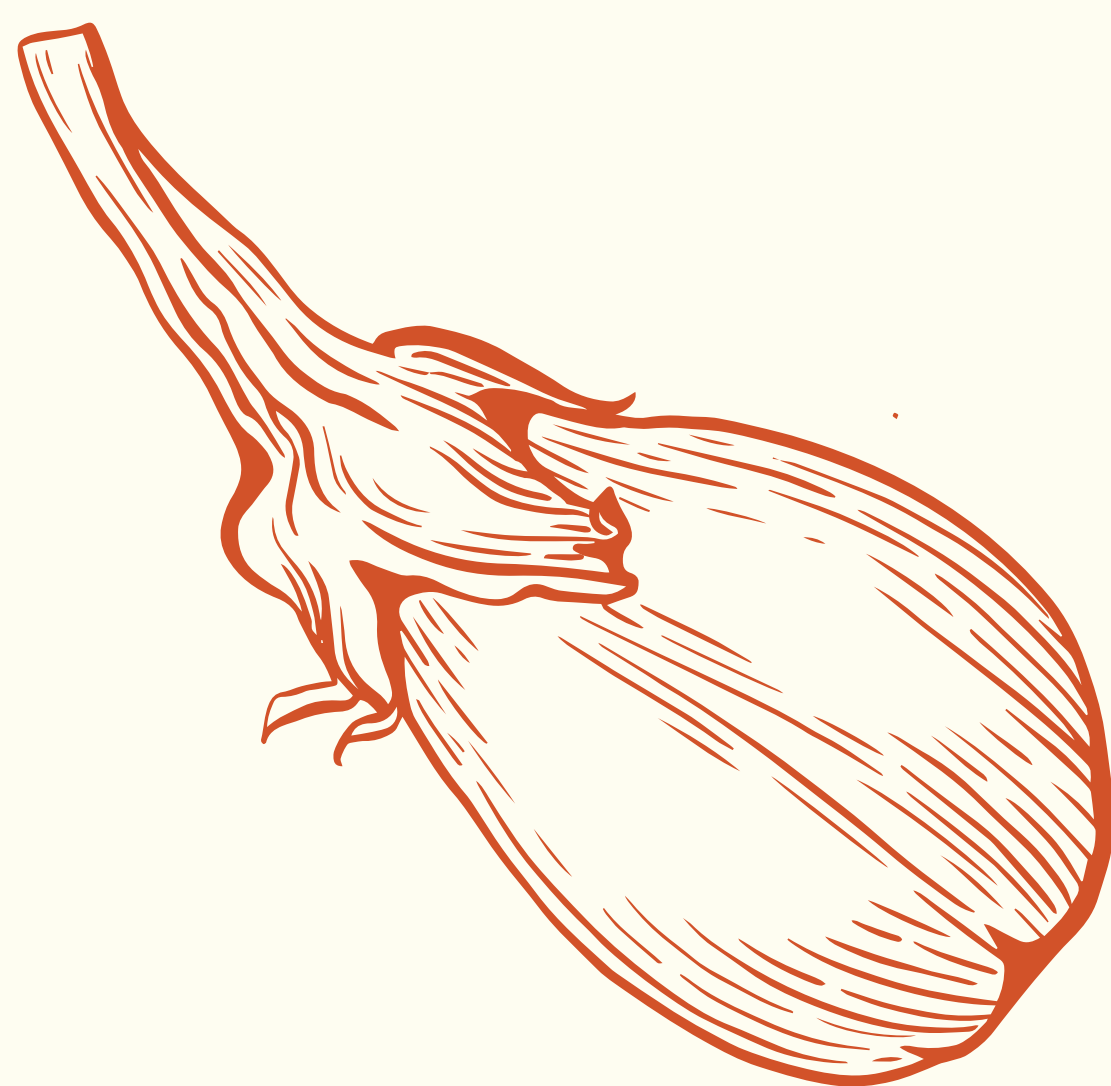
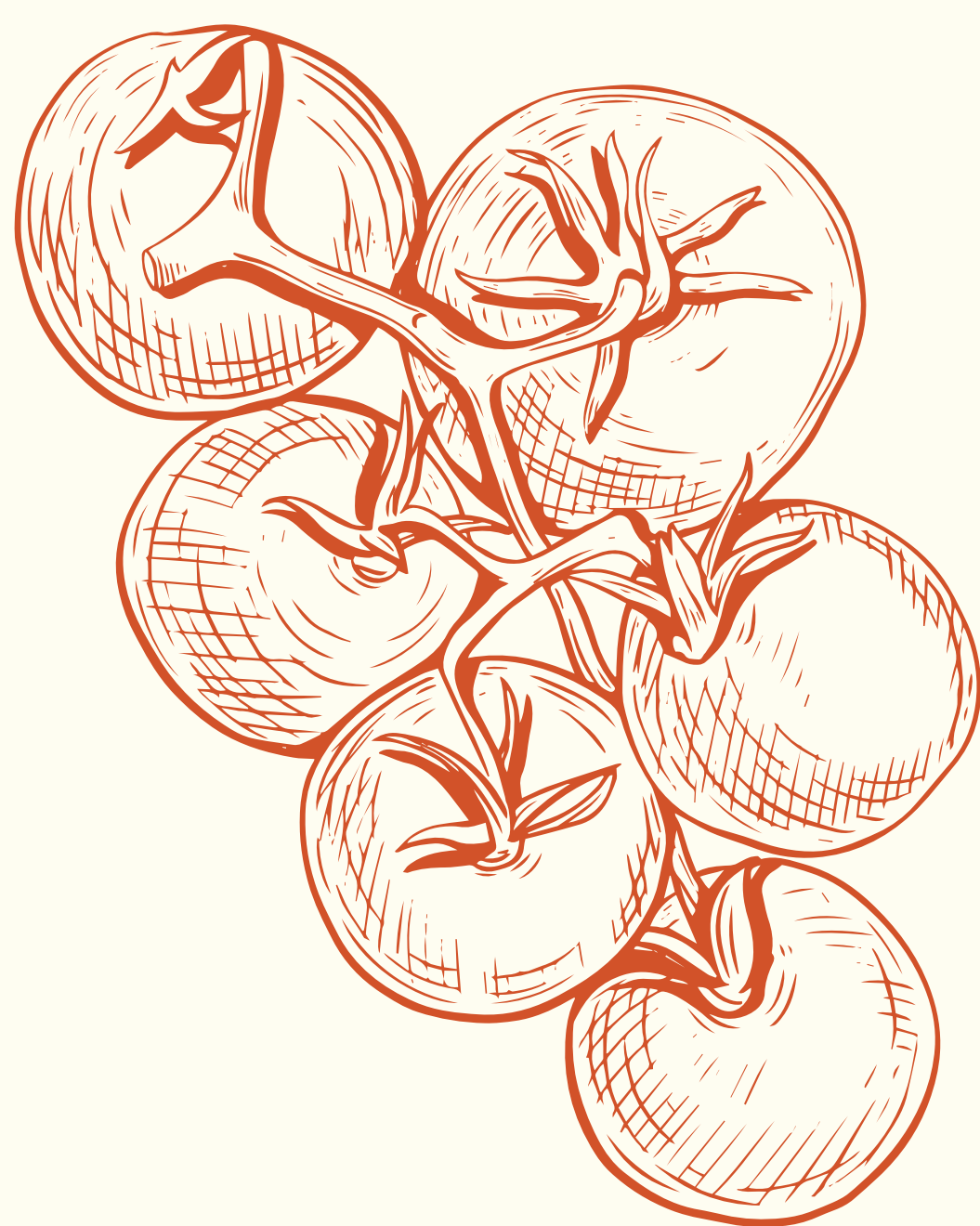


RESTAURANTE

Colón

menú
menu



Para compartir

To share

(2,4,11,12)	Nachos (guacamole y crema de queso cheddar) (Guacamole & cheddar cream cheese)	8
(4,6,12)	Boquerones en vinagre (papas, pepinillos y cebolla encurtida) Anchovies in vinegar (crisps, pickles & pickled onion)	9
(4,5,11)	Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	11
(1,4,5,6,7,8,11,13)	Croquetas de carabinero (togarashi y mayonesa japonesa) King prawn croquettes (togarashi & japanese mayonnaise)	12
(4,5,6)	Buñuelos de bacalao en tempura (mermelada de tomate y alioli) Tempura cod fritter (tomato jam & garlic mayonnaise)	11
(4,6,11)	Coca de aceite con sardina ahumada (queso curado de oveja) Oil coke with smoked sardine (cured sheep's cheese)	9.5
(11,12)	Torreznos de Soria (mousse de aguacate y cebolla encurtida) Fried pork belly (avocado mousse & pickled onion)	12
(3,4,5,6,7,10,11,12,13)	Figatell de sepia con picada de cacahuete (mayonesa de chiles) Cuttlefish meatball with peanut dressing (chilli mayonnaise)	12
(3,5,6)	Titaina del Cabanyal (huevo frito y chips de patata) Fried vegetables with tomato (fried egg & potato chips)	11
(3,4,11)	Tabla de queso (tostas de pan y frutos secos) Cheese plate (bread toasts & nuts)	18
(4)	Jamón ibérico de bellota Castro y González 100 gr Iberian ham 100gr	25



Ensaladas

Salads

(6)	Ensalada de tomate valenciano (ventresca de atún y cebolla tierna) Valencian tomato salad (tuna belly & spring onion)	11
(5,6)	Ensalada mediterránea (tomate, huevo duro y atún) Mediterranean salad (tomato, boiled egg & tuna)	12
(4,5,6,8,11)	Ensalada César (pollo y queso parmesano) Cesar salad (chicken & parmesan cheese)	14
	Crema del chef (verduras de temporada) Chef´s cream (seasonal vegetables)	10

Sándwich y Hamburguesa

Sandwich & burger

(4,5,8,11)	Sándwich club (pollo, jamón, bacon, tomate y mayonesa) (Chicken, ham, bacon, tomato & mayonnaise)	15
(4,11)	Bikini (jamón cocido ahumado y queso emmental) (Cooked ham & emmental cheese)	12
(4,6,11)	Salmón ahumado (pan de centeno y salsa de yogur) Smoked salmon (rye bread & yogurt sauce)	17
(2,5,8,11)	Sándwich de pastrami (salsa mostaza y pepino encurtido) Pastrami (mustard sauce & pickles)	16
(4,12)	Hamburguesa (bacon, pepinillos y queso cheddar) (Bacon, pickles, cheddar cheese)	16



Principales

Main Courses

(2,11,12)	Carrillera ibérica (leche de coco, curry rojo) Iberian cheeks (coconut milk y red curry)	18
(4,13)	Costillas de cerdo Saint Louis (salsa Gochujang) Saint Louis pork ribs (Gochujang sauce)	19
	Pechuga de pollo braseado (tomillo y limón) Grilled chicken breast (thyme & lemon)	17
(4,8,9,12)	Costilla de vaca asada (glaseada al Oporto) Roast beef rib (Oporto wine glaze)	20
	Entrecot de vaca Rubia gallega (250gr) Galician beef rib eye	23
(6,12,13)	Salmón marinado en miso (ensalada de pepino) Miso marinated salmon (cucumber salad)	19
(6)	Bacalao al pil pil (salteado de pimiento del piquillo) Cod in pil pil sauce (red pepper sauté)	18
(2,10)	Canelones de hummus y berenjena (picada de cacahuete) Hummus & aubergine cannelloni (peanut dressing)	16

* Las carnes van acompañadas de patatas fritas o verduras a la plancha
The meat dishes are accompanied by fries or grilled vegetables



Precios en euros (IVA incluido)
Prices in euros (include VAT)

Postres

Desserts

(3,4,5,11)	Canutillos de membrillo y requesón (crumble de avellanas) Quince & cottage cheese (hazelnuts crumble)	8
(4,5,11)	Cheesecake (coulis de fresa) (Strawberry coulis)	8
(4,11)	Crujiente de manzana (helado de leche merengada) Apple cake (meringue milk ice cream)	8
(4,5,11,13)	Coulant de chocolate belga (helado de vainilla) Belgian chocolate coulant (vanilla ice cream)	8
	Fruta de temporada Seasonal fruit	7



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2
SESAME
SÉSAMO



3
NUTS
FRUTOS DE CÁSCARA



4
GLUTEN
GLUTEN



5
EGG
HUEVO



6
FISH
PESCADO



7
SHELLFISH
MOLUSCOS



8
MUSTARD
MOSTAZA



9
CELERY
APIO



10
PEANUTS
CACAHUETES



11
MILK
LÁCTEOS



12
SULPHITE
SULFITO



13
SOYA
SOJA



14
LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros (IVA incluido)

Prices in euros (include VAT)