MENÚ

La Tapería de Columela

@LATAPERIADECOLUMELA

NUESTROS IBÉRICOS Y COSITAS DE LA SIERRA AL CORTE

IBERIAN CHARCUTERIE & MOUNTAIN SPECIALITIES

TAPA | RACIÓN

Distraído (papada) — / 7,90 €
"Distraído" (sliced Iberian pork jowl) [A-12]

Queso curado 12 meses — 9,00 (media) / 17,00 €
12-month aged cheese [A-7]

Chicharrones al corte — 7,50 (media) / 14,00 €
Sliced chicharrones (traditional seasoned pork) [A-12]

Carne mechada en manteca — 6,90 (media) / 13,00 €
Slow-cooked pork in seasoned lard [A-6,7,12]

Jamón de Bellota — / 23,00 €
Acorn-fed Iberian ham

Lomo de presa de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal — / 22,00 €
100% Iberian cured presa loin from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal

Caña de lomo de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal — / 18,50 €
100% Iberian cured pork loin from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal

Morcón de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal — / 15,90 €
100% Iberian morcón cured sausage from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal

Salchichón de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal — / 14,00 €
100% Iberian salchichón from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal

CONSERVAS DE NUESTRAS COSTAS

SEAFOOD PRESERVES FROM OUR COAST

Lomos de sardinas en vinagre sobre pan de cristal y salmorejo (3 uds.) — 7,80 € /
Vinegar-marinated sardine fillets on crispy glass bread with salmorejo (3 pcs.) [A-1,4]

Anchoas del Cantábrico y guacamole (3 uds.) — 8,00 € /
Cantabrian anchovies with guacamole (3 pcs.) [A-4]

Boquerones en vinagre sobre tiras crujientes de maíz y tartar de tomate — 5,50 € /
(4 uds.) Vinegar-marinated anchovies on crispy corn strips with tomato tartare (4 pcs.) [A-4]

PARA EMPEZAR

TO START

Ensaladilla de gambón al ajillo con mayonesa de crustáceos — 4,25 € /
Spanish-style potato salad with garlic king prawns and shellfish mayonnaise [A-2,3]

Tartar de atún rojo de almadraba con nuestro aliño especial, emulsión de soja acompañado de pan de gambas — 10,20 € /
Almadraba tuna tartare with our special dressing, soy emulsion and prawn crackers [A-1,2,3,4,6,11,14]

Salmorejo cordobés con taquitos de jamón y huevo duro — 4,50 € /
Córdoba-style salmorejo with diced cured ham and hard-boiled egg [A-1,3]

Láminas de mojama de Barbate con almendras fritas, pasas y AOVE — 7,00 € /
Sliced Barbate mojama with almonds, raisins & EVOO [A-4,8]

Paté de cabracho casero — 5,50 € /
Homemade scorpionfish pâté [A-1,2,3,4,7]

Papas aliñás con su melva canutera, AOVE y vinagre de Jerez — 4,50 € /
Cádiz-style seasoned potatoes with melva (frigate tuna), extra virgin olive oil and Sherry vinegar [A-4,12]

Ensalada de mango con cacahuetes, pepino y rabanitos encurtidos — 5,50 € /
Mango salad with peanuts, cucumber & pickled radishes [A-1,2,4,5,6,11,14]

Atún rojo de almadraba en manteca hecho en casa — 9,50 € /
Homemade almadraba bluefin tuna preserved in lard.

PARA CONTINUAR
TO CONTINUE

TAPA | RACIÓN

Bravas de Columela con salsa casera y alioli — 4,10 € /
Columela patatas bravas with homemade sauce and aioli [A-1,3,12]

Croquetas de jamón con salsa de su pringue (4 uds.) Ud. extra: 1,40 € — 5,00 € /
Ham croquettes with a rich ham-jus sauce (4 pcs.). Extra piece: €1.40 [A-1,7,3]

Gambón crujiente con kimchee emulsionado (3 uds.) Ud. extra: 2,70 € — 7,50 € /
Crispy king prawns with emulsified kimchi (3 pcs.). Extra piece: €2.70 [A-1,2,3,4,6,11,14]

Saam de camarones fritos con lombarda encurtida, salsa secreta y hierbabuena — 5,00 € /
Crispy shrimp ssam with pickled red cabbage, secret sauce and mint [A-1,2,3,4,6,11,14]

Taco crujiente de costilla de vaca mechada con pico de gallo y cebolla encurtida — 7,50 /
Crispy taco with slow-cooked shredded beef rib, pico de gallo and pickled onion [A-1,2,3,4,6,11,14]

Tiras de pollo marinadas y fritas en panko — 6,50 € / 12,00 €
Panko-fried marinated chicken strips [A-1,2,3,4,6,11,14]

Zamburiña a la plancha con ajiverde — 3,95 € /
Grilled zamburiña scallop with ají verde sauce [A-14]

NOS PONEMOS SERIOS
WE'RE GETTING SERIOUS

Gambas al ajillo en cazuela — 11,00 € /
Garlic prawns served in a traditional clay casserole [A-2]

Pulpo con puré de patatas y ajada — 11,00 / 20,00 €
Octopus with potato purée and garlic-paprika oil [A-7,12,14]

Lomito de bacalao al horno con pisto — 9,50 / 18,00 €
Baked cod loin with Spanish-style vegetable pisto [A-3,4]

Atún rojo de almadraba a la plancha con cous cous — 9,50 / 18,00 €
Grilled almadraba bluefin tuna with couscous. [A-1,4]

Huevos fritos con chicharrones, payoyo y trufa — 9,00 / 16,00 €
Fried eggs with pork cracklings, Payoyo cheese and truffle. [A-1,3,7]

Presa ibérica cubierta con paletilla ibérica — 10,00 / 19,00 €
Iberian presa topped with Iberian shoulder ham [A-1,7,12]

Canelón de carrillada — 8,50 / 16,50 €
Braised pork cheek cannelloni [A-1,7,12]

MOLLETITOS
MINI MOLLETE SANDWICHES

Paletilla ibérica — 4,50 €
Iberian shoulder ham montadito [A-1]

Queso curado 12 meses — 4,10 €
12-month aged cheese montadito [A-1,7]

Pringá de berza — 4,50 €
Montadito with traditional Cádiz-style pringá [A-1]

Presa ibérica y paletilla — 5,50 €
Iberian presa and shoulder ham montadito [A-1]

Chicharrones y queso curado — 4,50 €
Chicharrones and aged cheese montadito [A-1,7,12]

De zurrapa ibérica cubierta de paletilla y huevo frito — 6,00 €
With Iberian pork spread, topped with cured pork shoulder and a fried egg [A-1,3,12]

De sobrasada ibérica al corte, rulo de cabra y cebolla caramelizada — 6,00 €
With Iberian sobrasada, goat's cheese and caramelised onion [A-1,3,7,12]

PARA TERMINAR, ALGO DULCE
TO FINISH, SOMETHING SWEET

Sorbete casero de lima y ron Homemade lime and rum sorbet	6,00 €
Brownie de chocolate y helado de vainilla Chocolate brownie with vanilla ice cream [A-1,3,7,8]	6,00 €
Tarta de queso horneada con salsa de frambuesa Baked cheesecake with raspberry coulis [A-1,3,7]	6,00 €
Torrija casera con crema de turrón Homemade torrija (Spanish-style French toast) with turrón cream [A-1,3,7,8]	6,00 €

Lista de alérgenos / Allergens:

1. Gluten / Gluten · 2. Crustáceos / Crustaceans · 3. Huevos / Eggs · 4. Pescado / Fish · 5. Cacahuetes / Peanuts
6. Soja / Soybeans · 7. Leche y derivados / Milk and dairy products · 8. Frutos de cáscara / Nuts · 9. Apio / Celery
10. Mostaza / Mustard · 11. Sésamo / Sesame · 12. Sulfitos / Dióxido de azufre / Sulphites / Sulphur dioxide
13. Altramuces / Lupin · 14. Moluscos / Molluscs

