

MENÚ

*La Tapería
de Columela*

@LATAPERIADECOLUMELA

NUESTROS IBÉRICOS Y COSITAS DE LA SIERRA AL CORTE

IBERIAN CHARCUTERIE & MOUNTAIN SPECIALITIES

TAPA | RACIÓN

Distraído (papada) "Distraído" (sliced Iberian pork jowl) [A-12]	7,90 €
Queso curado 12 meses 12-month aged cheese [A-7]	9,00 / 17,00 €
Chicharrones al corte Sliced chicharrones (traditional seasoned pork) [A-12]	7,50 / 14,00 €
Carne mechada en manteca Slow-cooked pork in seasoned lard [A-6,7,12]	6,90 / 13,00 €
Jamón de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal 100% Iberian Jabugo ham – Sánchez Romero Carvajal	23,00 €
Lomo de presa de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal 100% Iberian cured presa loin from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal	22,00 €
Caña de lomo de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal 100% Iberian cured pork loin from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal	18,50 €
Morcón de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal 100% Iberian morcón cured sausage from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal	15,90 €
Salchichón de Jabugo 100% Sánchez Romero Carvajal 100% Iberian salchichón from Jabugo – Sánchez Romero Carvajal	14,00 €

CONSERVAS DE NUESTRAS COSTAS

SEAFOOD PRESERVES FROM OUR COAST

Lomos de sardinas en vinagre sobre pan de cristal y salmorejo (3 uds.) Vinegar-marinated sardine fillets on crispy glass bread with salmorejo (3 pcs.) [A-1,4]	7,80 €
Anchoas del Cantábrico y guacamole (3 uds.) Cantabrian anchovies with guacamole (3 pcs.) [A-4]	8,00 €
Boquerones en vinagre sobre tiras crujientes de maíz y tartar de tomate (4 uds.) Vinegar-marinated anchovies on crispy corn strips with tomato tartare (4 pcs.) [A-4]	5,50 €

PARA EMPEZAR

TO START

Ensaladilla de gambón al ajillo con mayonesa de crustáceos Spanish-style potato salad with garlic king prawns and shellfish mayonnaise [A-2,3]	4,25 €
Salmorejo cordobés con taquitos de jamón y huevo duro Córdoba-style salmorejo with diced cured ham and hard-boiled egg [A-1,3]	4,50 €
Láminas de mojama de Barbate con almendras fritas, pasas y AOVE Sliced Barbate mojama with almonds, raisins & EVOO [A-4,8]	7,00 €
Paté de cabracho casero Homemade scorpionfish pâté [A-1,2,3,4,7]	5,50 €
Papas aliñas con su melva canutera, AOVE y vinagre de Jerez Cádiz-style seasoned potatoes with melva (frigate tuna), extra virgin olive oil and Sherry vinegar [A-4,12]	4,50 €

Lista de alérgenos / Allergens: 1. Gluten / Gluten · 2. Crustáceos / Crustaceans · 3. Huevos / Eggs · 4. Pescado / Fish · 5. Cacahuets / 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

PARA CONTINUAR

TO CONTINUE

RACIÓN

Bravas de Columela con salsa casera y alioli Columela patatas bravas with homemade sauce and aioli [A-1,3,12]	4,10 €
Croquetas de jamón con salsa de su pringue (4 uds.) Ud. extra: 1,40 € Ham croquettes with a rich ham-jus sauce (4 pcs.). Extra piece: €1.40 [A-1,7,3]	5,00 €
Gambón crujiente con kimchi emulsionado (3 uds.) Ud. extra: 2,70 € Crispy king prawns with emulsified kimchi (3 pcs.). Extra piece: €2.70 [A-1,2,3,4,6,11,14]	7,50 €
Ssam de camarones fritos con lombarda encurtida, salsa secreta y hierbabuena Crispy shrimp ssam with pickled red cabbage, secret sauce and mint [A-1,2,3,4,6,11,14]	5,00 €
Ensalada de mango con cacahuetes, pepino y rabanitos encurtidos Mango salad with peanuts, cucumber & pickled radishes [A-1,2,4,5,6,11,14]	5,50 €
Taco crujiente de costilla de vaca mechada con pico de gallo y cebolla encurtida Crispy taco with slow-cooked shredded beef rib, pico de gallo and pickled onion [A-1,2,3,4,6,11,14]	7,50 €
Tiras de pollo marinadas y fritas en panko Panko-fried marinated chicken strips [A-1,2,3,4,6,11,14]	6,50 €
Tartar de atún con nuestro aliño especial, emulsión de soja acompañado de pan de gambas Tuna tartare with our special dressing, soy emulsion and prawn crackers [A-1,2,3,4,6,11,14]	10,20 €

DE LA MAR

FROM THE SEA

Gambas al ajillo en cazuela Garlic prawns served in a traditional clay casserole [A-2]	9,60 €
Zamburiña a la plancha con ají verde Grilled zamburiña scallop with ají verde sauce [A-14]	3,95 €
Pulpo con puré de patatas y ajada Octopus with potato purée and garlic-paprika oil [A-7,12,14]	11,00 €
Lomito de bacalao al horno con pisto Baked cod loin with Spanish-style vegetable pisto [A-3,4]	9,50 €

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

Presa ibérica cubierta con paletilla ibérica en cama de patatas fritas Iberian presa topped with Iberian shoulder ham, served on a bed of fries [A-1]	10,00 €
Mollejas de ternera con chimichurri y puré de patatas Sweetbreads with chimichurri and potato purée [A-7,12]	10,20 €
Escalope de foie a la plancha (40 g) con compota de manzana verde y piparras Pan-seared foie gras with green apple compote and piparra peppers [A-7]	8,00 €
Carrillada al vino tinto con patatas fritas Red wine-braised pork cheeks with fries [A-12]	6,75 €

TOSTAS DE PAN PAYÉS

COUNTRY BREAD TOASTS

De zurrapa ibérica cubierta de paletilla y huevo de codorniz Country toast with Iberian zurrapa, Iberian ham & quail egg [A-1,3,12]	7,50 €
De sobrasada ibérica al corte, rulo de cabra y cebolla caramelizada Iberian sobrasada toast with goat's cheese & caramelised onion [A-1,3,7,12]	7,50 €

MONTADITOS SMALL SANDWICHES

Paletilla ibérica Iberian shoulder ham montadito [A-1]	4,50 €
Queso curado 12 meses 12-month aged cheese montadito [A-1,7]	4,10 €
Pringá de berza Montadito with traditional Cádiz-style pringá [A-1]	4,50 €
Presa ibérica y paletilla Iberian presa and shoulder ham montadito [A-1]	5,50 €
Chicharrones y queso curado Chicharrones and aged cheese montadito [A-1,7,12]	4,50 €

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 €

