



# COLONIAL

*Gastro Bar*

## MENU – MENÜ



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Fruto de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramuces



Moluscos

# MENU – MENÜ

ESCOGER ENTRE TODOS LOS PLATOS UN PRIMERO, UN SEGUNDO Y POSTRE  
CHOOSE FROM ALL THE DISHES A FIRST COURSE A MAIN COURSE AND DESSERT  
ZUR WAHL AUS ALLEN GERICHTEN EINE VORSPEISE, EIN HAUPTGANG UND EIN DESSET



## PRIMER PLATO – VORSPEISE - STARTER

### 2 BAOS

**Bao Pollo Teriyaki con cebolla caramelizada** 🍗 🌿 🥬

Teriyaki chicken with caramelized onions  
Teriyaki Hähnchen mit karamellisierter Zwiebel

**Bao Cerdo asado con cebolleta y salsa Hoisin** 🍖 🌿 🥬

Roasted pork with spring onion and Hoisin sauce  
Gegrilltes Schwein mit Frühlingszwiebeln und Hoisin Sauce

**Bao Salmón, aguacate, anacardos** 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Salmon, avocado, cashew nuts and guacamole  
Lachs, Avocado und Cashewnüsse

**Bao Mallorquín (nuestra versión de sopas mallorquinas)** 🍷 🍷

Mallorcan "Sopas" (Our versión of "Sopas Mallorquinas")  
"Sopas" Mallorquin (Unsere Version der "Sopas Mallorquinas")

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS FOR KIDS – FÜR KINDER

**Chicken Tender** 🍗 🌿

Chicken Tender  
Chicken Tender

**Spaguetti Bolognesa** 🍷 🍷

Spaghetti Bolognese  
Spaghetti Bolognese

**Huevo frito con patatas** 🍷

Fried egg with potatoes  
Spiegelei mit Kartoffeln

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE GREEN I LOVE YOU GREEN GRÜN, ICH MÖCHTE DICH GRÜN

**Ensalada de Queso de Cabra con cebolla, caramelizada, fresas y nueces** 🍴 🍷 🍷 €  
Goat Cheese Salad with caramelized onions, strawberries and walnuts  
Salat mit Ziegenkäse, karamellierter Zwiebel Erdbeeren und Walnüssen

**Ensalada Cesar con Pollo** 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 €  
Caesar Salad with Chicken  
Caesars Salat mit Hähnchen

**Ensalada Caprese con Burrata 100 % de bufala** 🍴 🍷  
Caprese Salad with Burrata cheese 100% buffalo  
Caprese Salat mit Burrata-Mozzarella 100% Büffel

**Ensalada Templada de langostinos con espárragos verdes y almendras tostadas** 🍴 🍷 🍷 €  
Warm prawn salad with green asparagus and toasted almonds  
Lauwarmer Salat mit Garnelen, grünem Spargel und gerösteten Mandeln



## TAPAS PARA PICAR Y COMPARTIR STARTERS – TAPAS

**Albóndigas caseras con salsa de pimientos rojos y almendra** 🍴 🍷 🍷  
Homemade meatballs with red pepper sauce and almonds  
Hausgemachte Fleischbällchen mit Sauce von roter Paprika und Mandel

**Patatas crujientes con salsa brava y crema de aguacate**  
Crunchy potatoes with salsa Brava and avocado cream  
Knusprige Kartoffeln mit Brava-Sauce und Avocado-creme

**Nuestra tortilla jugosa de patatas con cebolla (recién hecha)** 🍴  
Our potato omelette with onion (freshly made)  
Unser Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln (Frisch zubereitet)

**Ensaladilla Rusa como hacia la abuela su crujiente de pasta brick y sésamo** 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷  
Russian salad with crispy brick pastry and sesame seeds  
Russischer Salat mit knusprigem Brik-Teig und Sesam

**Croquetas caseras de jamón ibérico** 🍴 🍷 🍷  
Handmade Iberian ham croquettes (1ud)  
Krokette vom Iberischen Schinken, hausgemacht (1 Stück)

**Huevos camperos rotos con sobrasada y botifarrón** 🍴 🍷  
Fried eggs with sobrasada and botifarrón sausage  
Spiegeleier mit Sobrasada und Botifarron-Wurst

**Nachos al estilo COLONIAL** 🍴 🍷  
Nachos COLONIAL  
Nachos COLONIAL



## CRUDO & GOURMET

- Tartar de atún rojo Bluefin de la Almadraba** 🌱 🍷 🍴 🌿 5,00 €  
 Red tuna tartare Bluefin of the Almadraba  
 Tartar vom roten Thunfisch Bluefin vom Almadraba
- 
- Ceviche de corvina salvaje** 🌱 🍷 🍴 🌿 3,00 €  
 Ceviche of croaker  
 Ceviche Wolfsbarsch
- 
- Roastbeef con salsa Cumberland** 3,00 €  
 Roast Beef with cumberland sauce  
 Roastbeef mit Cumberland-Sauce

Todo nuestro atún rojo salvaje proviene de la Almadraba de Cádiz. Este ha sido capturado según el sostenible método de la Almadraba, una técnica que se remonta a tiempos pre-romanos.

### PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En Gastro Colonial se congela el pescado que se va a consumir crudo a una temperatura igual o inferior a -20 °C durante un mínimo de 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

## PARA COMER PASTA FRESCA FRESH PASTA - FRISCHE PASTA

- Espagueti Bolognesa** 🍷 🍴 5,00 €  
 Spaghetti Bolognese
- 
- Espagueti Pesto** 🍷 🍴 🌿 3,00 €  
 Spaghetti Pesto
- 
- Pasta integral BIO con verduras, soja y miel** 🌱 🍷 🍴 🌿 🌿 3,00 €  
 Organic wholemeal pasta with vegetables, soya and honey  
 Bio-Vollkornnudeln mit Gemüse, Soya und Honig
- 
- Strozzapreti con pollo campero al curry** 🍷 🍴 🌿 3,00 €  
 Strozzapreti with Chicken Curry  
 Strozzapreti mit Freilandhähnchen-Curry
- 
- Garganelli al gorgonzola y bacon** 🍷 🍴 🌿 🌿 3,00 €  
 Garganelli pasta with gorgonzola and bacon  
 Garganelli pasta mit gorgonzola und Speck
- 
- Tagliatelle en salsa verde, gambas y almejas** 🍷 🍴 🌿 🌿 🌿 5,00 €  
 Tagliatelle in green sauce with prawns, clams  
 Tagliatelle in grüner Sossen mit Garnelen, Venusmuscheln

## PLATO PRINCIPAL HAUPTGERICHT – MAINDISH



### EN RECUERDO DE NUESTRAS ABUELAS PLATOS TRADICIONALES MALLORQUINES

IN MEMORY OF OUR GRANDMOTHERS  
TRADITIONAL MALLORCA DISHES

IN ERINNERUNG AN UNSERE GROSSMÜTTER:  
TRADITIONELLE MALLORQUINISCHE GERICHTE

**Frito de verduras con lomo de cedo negro pasta brick y sésamo** 🍴 🌱

Fried vegetables with black pork loin, brick-pasta and sesame

Gebratenes Gemüse mit Lende vom schwarzen Schwein, Brick-Teig und Sesam

**Frito de marisco** 🍴 🌱 🐠 🦐

Fried vegetables with cuttlefish and prawn

Gebratenes Gemüse mit Tintenfisch und Garnelen

**Pica Pica (sepia mallorquina de Cabrera)** 🍴 🌱

Pica pica (Cabrera cuttlefish)

Pica pica (Tintenfisch aus Cabrera)

**Llampuga con verduras** 🍴 🌱

Goldmakrele mit Gemüse

Gold mackerel with vegetables

**Escabeche de raya con sus verduritas** 🍴 🌱

Eingelegter Rochen mit Gemüse

Pickled ray with vegetables

4,00 €

**Conejo confitado con cebolla** 🍴

Rabbit confit with onion

Konfitiertes Kaninchen mit Zwiebeln



## RECOMENDACIONES DEL CHEF

### CHEF'S RECOMMENDATIONS – EMPFEHLUNGEN DES KOCHS

- Merluza de pincho en salsa verde a la Vasca** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 5,00 €  
 Hake in green sauce with prawns, clams and white asparagus  
 Seehecht in grüner Sauce mit Garnelen, Venusmuscheln und Weißen Spargelj
- 
- Salmón "Label Rouge" eco Escòcia con espárragos, zanahorias baby confitadas y espaguetis de calabacín** 🍷🍷 4,00 €  
 Eco salmon "Label Rouge" from Scotland with confits asparagus, baby carrots and courgette spaghetti  
 Bio-Lachs "Label Rouge" aus Schottland mit Konfitiertem Spargel, Babykarotten und Zucchini-Spaghetti
- 
- Langostino con salsa curry rojo, arroz basmati y cilantro** 🍷🍷 3,00 €  
 Prawns with red curry sauce, basmati rice and coriander  
 Garnelen mit roter Currysauce, Basmatireis und Koriander
- 
- Pollo campero al curry con manzana, apio y arroz basmati** 🍷 3,00 €  
 Country chicken curry with apple, celery and basmati rice  
 Freilandhähnchen-Curry mit Apfel, Sellerie und Basmatireis
- 
- Ragout de tenera** 🍷🍷🍷 3,00 €  
 Veal ragout  
 Kalbsragout
- 
- Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata** 🍷🍷🍷🍷 3,00 €  
 Veal cheek in red wine with potato purée  
 Kalbsbäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree



## GALETTES

(solo servicio de cena - only Dinner time - nur Abendessen)

(CREPES SALADOS) 100 % HARINA SARRACENO BIO, MASA SIN GLUTEN Y LACTOSA

(SAVOURY PANCAKES) 100 % BUCKWHEAT GLUTEN-& LACTOSE FREE BATTER

(DEFTIGE GREPES) 100 % BUCHWEIZEN, TEIG OHNE GLUTEN, OHNE LAKTOSE

### Clásica de la Bretaña 🇫🇷 🍴

Traditional galette from Bretagne

Traditionell aus der Bretagne

### Ibérico 🇪🇸 🍴

Iberian ham

Iberischer Schinken

### Mediterraneo (Tomate, berenjena, calabacín, Burrata 100 % búfala, rúcula, salsa pesto) 🇮🇹 🍴 🌱

Mediterranean (Tomato, eggplant, courgette, Burrata 100 % buffalo, rocket, pesto sauce)

Mediterranean (Tomate, Aubergine, Zucchini, Burrata 100 % Büffelkäse, Rukula, Pesto)

### Mallorquina (Queso "Burguera", sobrassada, miel, almendras) 🇲🇩 🍴 🌱

Mallorquina (Burguera cheese, sobrasada, honey, almonds)

Mallorquina (Mallorca-käse "Burguera", Sobrassada, Honig)

### 4 Quesos 🇲🇩 🍴 🌱

4 Cheeses (Burguera mallorquín, Emmental, Mozzarella, Roquefort)

4 Käsen (Mallorca "Burguera", Mahones "Son Vives", Emmental, Roquefort)

### Costilleja de cerdo asada a la barbacoa 🍴

Barbecue pork ribs

Gegrilltes Schweinerippchen

### Crep-Burguer 100 % ternera con emulsión de yema 🍴 🌱 🌿

Crêpe-Burguer 100% beef with egg yolk emulsion

Crepe-Burguer 100% Rindfleisch mit Eigelb-Emulsion

## POSTRE – NACHTISCH - DESSERT

Copa de helado 1 bola, mini crepe chocolate o mermelada, fruta del día.  
Suplemento bola helado en el crepe 2.10 euros.

Cup of ice cream 1 scoop, mini chocolate or jam crepe, fruit of the day.  
Extra scoop of Ince crema in the crepe 2.10 euros.

Becher mit 1 Kugel Eis, Mini-Crêpe mit Schokolade oder Marmelade, Obst des Tages.  
Extra Kugel Eis im Crêpe 2.10 euros.

