

# LA COLOSAL

## TAPAS & COCKTAILS

### TAPAS FRÍAS / COLD TAPAS

<b>Gilda bilbaína</b>	1,60€
<i>Gilda Bilbao style</i>	
<b>Olivas aderezadas con pimentón</b>	3,90€
de la vera, cebolletas y pepinillos	
<i>Seasoned Spanish olives with paprika chives and pickles</i>	
<b>Anchoas del Cantábrico</b>	5,80€
y pan cristal con tomate de colgar	
<i>Cantabrian anchovies</i>	
<i>With bread with tomato and olive oil</i>	
<b>Boquerones en vinagre con olivas</b>	6,90€
y salsa Espinaler	
<i>Anchovies in vinegar with olives and typical Catalan sauce</i>	
<b>Ensaladilla rusa tradicional</b>	9,40€
con ventresca de atún y olivada	
<i>Traditional Russian salad with tuna belly and olive tapenade</i>	
<b>Gazpacho de sandía y tomate de pueblo</b>	5,80€
y albahaca	
<i>Spanish gazpacho</i>	
<i>With fresh tomatoes and emulsified basil</i>	
<b>Canelón de aguacate y cangrejo</b>	7,20€
con mayonesa coreana	
<i>Avocado and crab cannelloni</i>	
<i>With Korean mayonnaise</i>	
<b>Pan de cristal y tomate de colgar</b>	2,90€
<i>Bread with tomato and olive oil</i>	

### TAPAS CALIENTES / HOT TAPAS

Para compartir... (o no)	Ración	Media
to share ... (or not)	Tapa	Half
<b>Patatas bravas crujientes</b>	6,90€	--
y salsa tradicional		
<i>Authentic bravas potatoes and traditional sauce</i>		
<b>Pimientos del padrón</b>	5,10€	--
con escamas de sal		
<i>Padron peppers</i>		
<i>with salt flakes</i>		
<b>Chips de berenjena crujientes</b>	5,90€	--
y miel de caña		
<i>Crispy aubergine chips</i>		
<i>and cane honey</i>		
<b>Pulpo "a feira" con cachelos</b>	13,80€	8,30€
pimentón de la vera, aceite y sal		
<i>Octopus Spanish style</i>		
<i>paprika, oil and salt</i>		
<b>Croquetas de jamón ibérico (4 ud)</b>	4,80€	2,60€
Ibérico con masa suave		
<i>Iberian ham croquettes (4 un.)</i>		
<i>with soft and creamy dough</i>		
<b>Croquetas de setas (4 ud)</b>	4,80€	2,60€
boletus edulis (ceps)		
<i>Mushroom croquettes (4 un.)</i>		
<i>boletus edulis</i>		
<b>Boquerones a la andaluza</b>	7,40€	4,60€
con sal cítrica		
<i>Andalusian fried anchovies</i>		
<i>with citric salt</i>		
<b>Calamarcitos a la andaluza</b>	10,90€	6,60€
y salsa de su tinta		
<i>Andalusian fried squids</i>		
<i>with its ink sauce</i>		
<b>Anillas de calamar a la romana</b>	5,60€	3,50€
<i>Lightly fried squid rings</i>		
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico</b>	9,90€	6,20€
y patatas caseras		
<i>Authentic crashed eggs ("huevos estrellados")</i>		
<i>with Iberian Ham and homemade potatoes</i>		

### ENSALADAS / SALADS

<b>Mixta de verano como en casa</b>	5,90€
Lechuga, tomate, cebolleta i olivas	
<i>Summer Salad</i>	
<i>Lettuce, tomatoes, scallions and olives</i>	
<b>De tomate y ventresca de atún</b>	7,80€
<i>Classic tomato and tuna belly salad</i>	
<b>Ensalada César de pollo marinado</b>	8,60
<i>Caesar Salad</i>	
<b>De aguacate y langostinos</b>	8,80€
<i>Avocado and shrimp salad</i>	

### RACIONES/PLATOS / ENTRÉES/DISHES

<b>Tabla de Jamón ibérico</b>	18,00€
servido con pan con tomate	
<i>Iberian ham</i>	
<i>served with tomato bread</i>	
<b>Media tabla de jamón ibérico.</b>	10,90€
servido con pan con tomate	
<i>Iberian ham (half portion)</i>	
<i>served with tomato bread</i>	
<b>Quesadilla de aguacate</b>	8,60€
Salsa chipotle y queso fundido	
<i>Avocado Quesadilla</i>	
<i>Chipotle sauce and melted cheese</i>	

### PRINCIPALES / MAIN COURSES

<b>Tacos de entrecotte</b>	17,00€
con pimientos del piquillo	
<i>Roasted entrecotte</i>	
<i>With piquillo peppers</i>	
<b>Salmon en teriyaki</b>	12,60€
Con tomates confitados a la vainilla	
<i>Teriyaki Salmon</i>	
<i>With vanilla candied tomatoes</i>	
<b>Hamburguesa completa COLOSAL</b>	12,80€
carne madurada y salsa BBQ casera	
<i>The Colossal burger</i>	
<i>matured beef, and homemade BBQ sauce</i>	
<b>Hamburguesa COLOSAL vegana</b>	12,10€
de seitán y salsa BBQ casera	
<i>Vegan Colossal burger</i>	
<i>seitan, and homemade BBQ sauce</i>	

### LOS ESPECIALES / THE SPECIALS

<b>Paella tradicional de marisco</b>	18€/pax
<i>Traditional seafood Spanish Paella</i> (2 pax. Min.)	
<b>La bomba de "La Barceloneta"</b>	5,40€
rellena de carne especiada y picante	
<i>Authentic Barceloneta bomb</i>	
<i>stuffed with spicy meat</i>	
<b>Mini-bocata de calamares andaluza</b>	4,90€
<i>Andalusian squid mini-sandwich</i>	
<b>Mini-Pepito de ternera</b>	5,20€
con pimientos de padrón	
<i>Mini-veal sandwich</i>	
<i>with padron peppers</i>	
<b>Tortilla de patatas con cebolla</b>	7,60€
<i>Spanish Authentic potato omelette with onions</i>	

### LOS DULCES / DESSERTS

<b>Cheese cake</b>	6,20€
de violetas, oreo y queso crema	
<i>Cheese cake</i>	
<i>With violets, oreo cookies and cheese cream</i>	
<b>Torrija</b>	6,20€
suzette con mandarina de Soller	
<i>French toast</i>	
<i>With orange sauce and tangerine ice cream</i>	
<b>Helados y sorbetes (Consultar)</b>	4,75€
<i>Ice creams (ask about flavors)</i>	

## TAPES FREDES

<b>Gilda bilbaína</b>	1,60€
<b>Olives amanides amb pebre vermell</b> de la vera, cebes tendres i cogombrets	3,90€
<b>Anxoves del Cantàbric</b> i pa de vidre amb tomàquet de penjar	5,80€
<b>Seitons en vinagre amb olives</b> i salsa Espinaler	6,90€
<b>Amanida russa tradicional</b> amb ventresca de tonyina i olivada	9,40€
<b>Gaspatxo de síndria i tomàquet de poble</b> i alfàfrega emulsionada	5,80€
<b>Caneló d'alvocat i cranc</b> amb maionesa coreana	7,20€
<b>Pa de vidre i tomàquet de penjar</b>	2,90€

## TAPES CALENTES

<i>Per a compartir ... (o no)</i>	Ració	Mitja
<b>Patates braves cruixents</b>	6,90€	--
<b>Pebrots del padró</b> amb escates de sal	5,10€	--
<b>Xips d'albergínia cruixents</b> i mel de canya	5,90€	--
<b>Pop "a feira" amb cachelos</b> pebre vermell de la vera, oli i sal	13,80€	8,30€
<b>Croquetes de pernil ibèric</b> amb massa suau i cremosa (4un.)	4,80€	2,60€
<b>Croquetes de bolets (4un.)</b> ceps	4,80€	2,60€
<b>Seitons a l'andalusa</b> amb sal cítrica	7,40€	4,60€
<b>Calamarcets a l'andalusa</b> i salsa de la seva tinta	10,90€	6,60€
<b>Anelles de calamar a la romana</b>	5,60€	3,50€
<b>Ous estrellats amb pernil ibèric</b> i patates casolanes	9,90€	6,20€

## AMANIDES

<i>Per a compartir ... (o no)</i>	
<b>Mixta d'estiu, com a casa</b> amb encima, tomàquet, ceba tendrà i olives	5,90€
<b>De tomàquet i ventresca de tonyina</b> amb ceba tendra	7,80€
<b>Cèsar de pollastre marinat</b> i salsa original	8,60€
<b>D'alvocat i llagostins</b>	8,80€

## RACIONS/ENTRANTS

<i>Per a compartir ... (o no)</i>	
<b>Pernil ibèric</b> servit amb pa amb tomàquet	18,00€
<b>Mitja ració de pernil ibèric</b> servit amb pa amb tomàquet	10,90€
<b>Quesadilla d'alvocat</b> Salsa cipotle i formatge fos	8,60€

## PRINCIPALS

<b>Daus d'entrecotte</b> Amb pebrots del Piquillo	17,00€
<b>Salmó amb salsa teriyaki</b> I tomàquets confitats a la vainilla	12,60€
<b>Hamburguesa completa</b> carn madurada i salsa BBQ casolana	12,80€
<b>Hamburguesa vegana</b> de seitan, i salsa BBQ casolana	12,10€

## ELS ESPECIALS

<b>Paella tradicional de marisc</b> (mínim 2 pax)	18€/pax
<b>La bomba de "La Barceloneta"</b> farcida de carn especiada i picant	5,40€ (un.)
<b>Mini-entrepà de calamars andalusa</b> (un.) i maionesa de llima	4,90€
<b>Mini-Pepito de vedella</b> (un.) amb pebrots de padró	5,20€
<b>Truita de patata amb ceba</b>	7,60€

## ELS DOLÇOS

<b>Cheese cake</b> De violetes, galeta oreo I cremós de formatge	6,20€
<b>Torrija</b> Amb salsa de taronja y gelat de mandarina	6,20€
<b>Gelats y sorbets (demandar)</b>	4,75€

**Bon profit!**