



el colmenar

Disponemos de la declaración de alérgenos de nuestros platos. Nuestra cocina y nuestros procedimientos de manejo de alimentos están diseñados para mantener su máxima seguridad. Separamos los alimentos para evitar cualquier presencia de trazas de alérgenos por posible contaminación cruzada, pero NO PODEMOS GARANTIZARLO.

Todos los precios incluyen I.V.A.

**Los precios en terraza  
se incrementarán un 10%**

# PRESENTACIÓN

Hola amigos, permitid que nos presentemos:

Somos Fernando y Tamara, los encargados de que todos se vayan de aquí contentos, comidos, no tan bebidos y con algo menos de dinero en sus bolsillos. Como ya sabrán, intentamos que todo el mundo encuentre un ambiente familiar y divertido por lo que nuestra intención es no ser serios en el trato, pero sí en el trabajo...

Allá por los años 90 empezó nuestra aventura con el sueño de María del Carmen, de poner un negocio de venta de productos típicos para comercializar la miel que, Juan Francisco "Quico pa los amigos" producía junto con su socio y amigo Valerio, al cual recordamos con gran cariño.

Encontramos un edificio perfecto que además se encontraba en un lugar estratégico, aunque con el inconveniente de que estaba en ruinas, por lo que tuvimos que reconstruirlo. No sin mucho trabajo conseguimos levantar uno de los edificios con más historia de la zona, el comedor había servido como cuadra para los animales y dormitorio para tratantes y gentes humildes que tenían que descansar en sus viajes entre la capital y los pueblos de la zona, incluso una improvisada sala de partos según los testimonios de gentes de la zona que aseguran haber nacido allí...

Llegó la inauguración con una fiesta para toda la familia en la que Quico bautizó aquel edificio con el nombre de "Venta el Colmenar". Sin apenas darnos cuenta pasamos en poco tiempo de vender nuestra miel, quesos y demás productos típicos, a servir cervezas, cafés, raciones, comidas. Todo esto se nos escapaba de las manos; imagínense la escena: Quico en la barra, Maricarmen en la cocina, tres chavales de apenas doce años, repartidos entre la cocina, el comedor, la barra... y una niña pequeña, dormida en una pila de sillas al calor de la chimenea, cada vez había más y más gente y no estábamos preparados. El comedor tenía el suelo de cemento, la cocina era muy pequeña, los "plomos" se saltaban todas las noches cuando más gente había porque la instalación no estaba preparada; aquello era una locura. A cualquier amigo o familiar que venía a vernos le tocaba trabajar porque no dábamos abasto, no sería justo si no destacara el gran trabajo del abuelo Jacinto, El tío Faustino, la abuela Teresa y muchos amigos que siempre estuvieron dispuestos a trabajar duro sin pedir nada a cambio.

En el año 2004 se incorpora Tamara al equipo, empezó en la cocina y, poco a poco y con muchísimo trabajo, fuimos creciendo y poniendo en marcha el "restaurante el colmenar", pocos años más tarde dos casas rurales y actualmente un pequeño hostel rural de 20 habitaciones, una cafetería y una terraza de verano...

## VERMOUTH

Yzaguirre reserva	2,3 €
Yzaguirre rojo	2 €
Yzaguirre blanco	2 €
Yzaguirre rosado	2 €
Vermut de Luna reserva	2,3 €
Vermout Nordesia	2,3 €
Martini rosso	2 €
Martini blanco	2 €
Vermouth Zecchini	2 €



## PORTIA EBEIA ROBLE



La carga frutal, fresca y agradable, antecede a sutiles notas especiadas y florales, de muy buena entrada. Así se expresa la uva de Tempranillo. Pura y auténtica como las colinas y laderas donde arraiga su nobleza, domada por el contacto de la barrica de roble francés en la que envejece, al menos, durante 4 meses.

## RACIONES

Jamón ibérico de recebo	9,4 €
Tabla de ibéricos	18,9 €
Queso curado	7,4 €
Queso semicurado	6,9 €
Chorizo de olla	6,9 €
Lomo de olla	7,4 €
Croquetas de huevo	6,8 €
Croquetas de gambas	6,9 €
Croquetas de carne	6,9 €
Gambas a la plancha	13,2 €
Gambas al ajillo	12,6 €
Calamares a la romana	8,2 €
Morcilla de arroz	6,9 €
Callos	6,9 €
Tortilla de patatas	7,1 €
Mollejas	12 €
Pimientos rellenos de carne	8 €
Pimientos rellenos de pescado	8 €
Sepia con ali-oli	9 €
Huevos rotos con jamón	9,2 €
Revuelto de bacalao	8,5 €
Revuelto de setas y langostinos	8,8 €
Rabo de cerdo	6,9 €
Cebollas rellenas	9,9 €

## ENTRANTES

Ensalada de siempre	4,2 €
Ensalada mixta	5 €
Ensalada caprichosa	6,8 €
Ensalada de salmón y gulas	8 €
Ensalada de queso de cabra	8,5 €
Patatas revolconas	5,5 €
Huevos rotos con jamón ibérico	9,2 €
Entremeses templados	8,4 €
Revuelto de la casa	7,4 €
Sopa de ajo	5,5 €
Sopa de marisco	6,5 €
Sopa de cocido	5,5 €
Judías verdes con jamón	5,5 €
Alcachofas con jamón y verdejo	6,4 €
Espárragos blancos	5,9 €
Judías blancas	6,5 €

## VIÑA MAYOR ROBLE



Intenso color picota con irisaciones violetas, limpio y brillante. Aromas primarios de frutos rojos maduros con notas de vainilla y torrefactos debidos a la barrica. Amplitud de sabores en boca, con estructura y marcada acidez. Buena expresión frutal y final largo y persistente.



## CARNES

### TERNERA

Filete	9,5 €
Entrecot	15,5 €
Solomillo	21,5 €
Chuletón de Ávila	20,5 €
Escalope	9,5 €
Rabo de ternera	14,2 €

### COCHINO

Cochinillo asado	16,9 €
Cochifrito	14,7 €
Lomo de cerdo	8,40 €
Carrillera	11,5 €

### CORDERO

cordero asado	18 €
chuletas	15 €

### Cabrito Maribel \*

asado	18 €
chuletas	15 €

### Magret de pato

a baja temperatura	15 €
--------------------	------

\* Al tratarse de una explotación que respeta los ciclos biológicos de la raza, deberá preguntar por disponibilidad.

## **PESCADO**

Lubina a la espalda	14,2 €
Bacalao a la vizcaína	14,5 €
Emperador a la plancha	13,7 €
Merluza a la plancha	13,5 €
Merluza a la romana	13,5 €
Merluza a la cazuela	14,5 €

## **HUEVOS**

Huevos con patatas	6,3 €
Huevos con lomo o chorizo	7,7 €
Huevos con lomo y chorizo	9 €
Tortilla francesa	5,5 €
Tortilla francesa al gusto	5,9 €

## **CAPRICHOS POR ENCARGO**

Paella mixta	8 €
Paella de marisco	9,5 €
Cocido completo	13,5 €
Potaje de cuaresma	10 €
Arroz con bogavante	15 €
Arroz con carabineros	15 €
Risotto al gusto	12 €

## POSTRES

Flan	3,80 €
Natillas	3,80 €
Cuajada	3,80 €
Tarta de cuajada	3,80 €
Tarta de queso	3,80 €
Tarta de chocolate blanco	3,80 €
Arroz con leche	3,80 €
Surtido de postres (para cuatro personas)	11 €

## CHAMPAGNE MUMM



Una capa límpida, de un amarillo dorado muy brillante y burbujas abundantes. Aromas de fruta fresca madura y notas tropicales desde la primera nariz. Tras unos instantes, revela aroma de vainilla para abrirse luego sobre unas notas de caramelo.

# VINOS

## RIBERA

Portia Ebeia	9,9 €
Portia Crianza	17,8 €
Portia Prima	21,8 €
Viña Mayor Roble	11,9 €
Peñalosa Roble	12,9 €
Pagos de Quintana	14,4 €
Conde San Cristóbal	23 €

## RIOJA

Conde de Yanguas	9,5 €
Paco Garcia Crianza	16,3 €
Faustino Crianza	12,2 €
El niño	12,5 €
Marqués de Vitoria Crianza	14,2 €
Marqués de Vargas	24,5 €
Finca 10	9.9 €
Finca 10 Crianza	11,9 €
Azpilicueta origen	21,4 €
Colección privada	
Félix Azpilicueta	27,7 €

## VERDEJO

Cuatro Rayas	9,2 €
--------------	-------

## ROSADO

Peñascal	9,9 €
----------	-------

## CHAMPAGNE

Mumm 3/8	1 ud. 24 €
	2 ud. 40 €

## SAN MIGUEL 1516



Amarillo oro con reflejos de oro viejo. En fase olfativa hay recuerdos ahumados sobre fondos de cereales. En boca es equilibrada, tostada, con amargor medio destacando un sutil tostado de la cebada. En retronasal es de persistencia media y se mantienen ecos de regaliz.

## CERVEZAS

San Miguel 1516 2,2 €

Alhambra 2,75 €

San Miguel Selecta 2,5 €

Voll Dam 2,4 €

König Ludwig 3,75 €

Mahou sin gluten 1/3 2,8 €

Ora nona 3/8 9,75 €

(cerveza artesanal y exclusiva,  
sólo disponible cuando  
la sirva el maestro cervecero)

## CERVEZAS DE BARRIL

Mahou barril 1/3 2,5 €

Jarra 1/2 3,25 €

Jarra 1,5 l. 9,50 €

# PLYMOUTH GIN



La receta de Plymouth Gin está elaborada con 7 botánicos que conviven en perfecta armonía para que ninguno destaque sobre el otro. El balance de todos ellos junto con el agua del Parque Nacional de Dartmoor, cercano a la ciudad de Plymouth, le aporta esa textura suave y única



## **GINEBRAS**

<b>Plymouth</b>	<b>8 €</b>
<b>N Gin</b>	<b>8 €</b>
<b>N Gin fresa</b>	<b>7 €</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>8 €</b>
<b>Botanic Ultra Premium</b>	<b>8 €</b>
<b>London Dry</b>	<b>8 €</b>
<b>Brockmans</b>	<b>8 €</b>
<b>Fifty Pounds</b>	<b>7 €</b>
<b>G'Vine Floraison</b>	<b>8 €</b>
<b>G'Vine Nouaison</b>	<b>8 €</b>
<b>Hendricks</b>	<b>7 €</b>
<b>Beefeater 24</b>	<b>7 €</b>
<b>Martin Miller's</b>	<b>7 €</b>
<b>Nordes</b>	<b>8 €</b>
<b>Rives Esp. Negra</b>	<b>7 €</b>
<b>Wint</b>	<b>7 €</b>

Normalmente disponemos de alguna ginebra que no aparece en la carta, no dude en consultar.

[www.ventaelcolmenar.es](http://www.ventaelcolmenar.es)

920 25 90 07