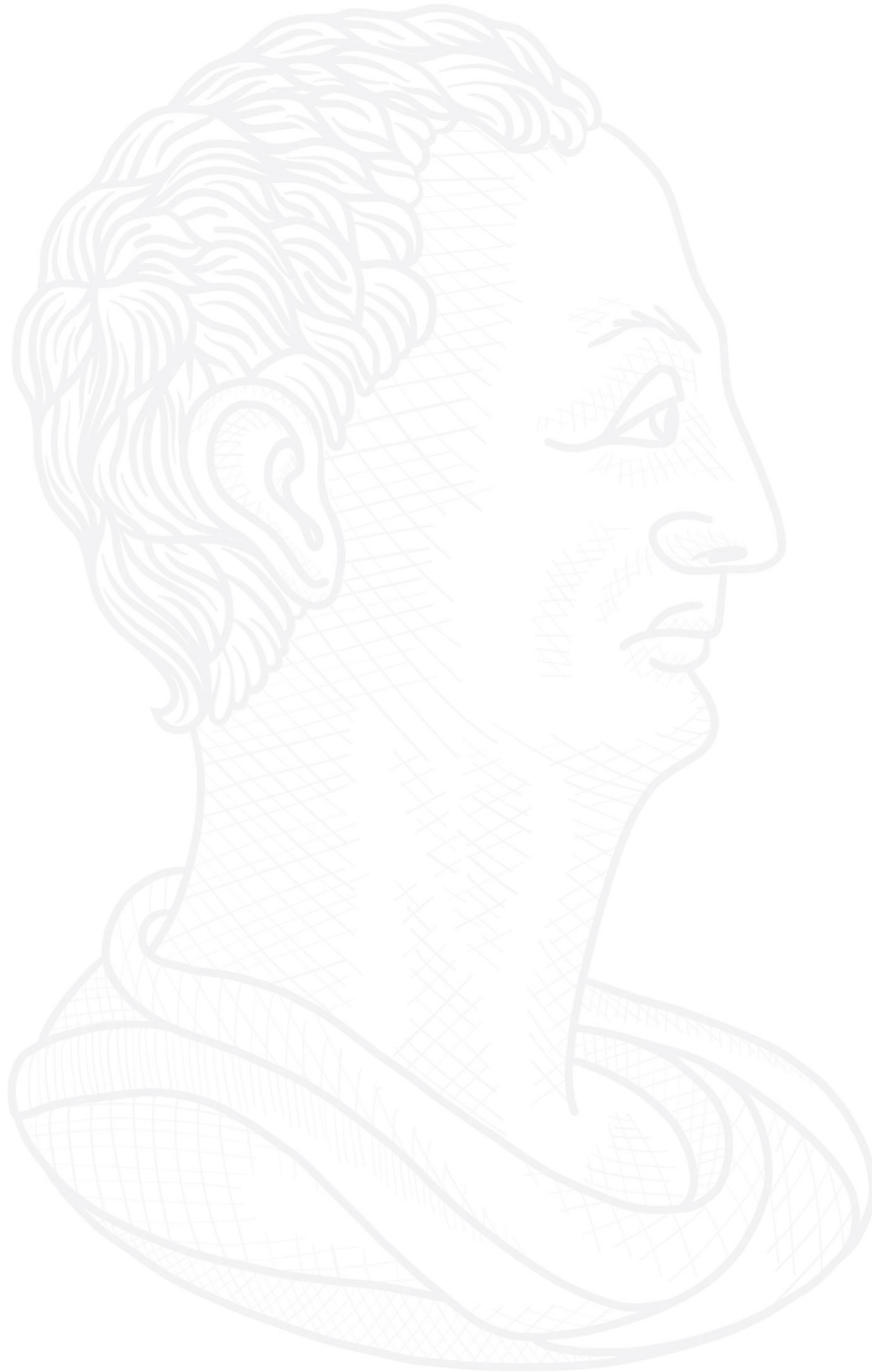


C O L U M E L A



C O L U M E L A

We will be doing an open day for a whole month, with a simple menu based on our organic and seasonal products.

We will be there to hear your opinions and increase our gastronomic offer.

In Columela, we have a social and environmental commitment, creating dishes with a high quality and focused on health care and the respect for the environment.

¿What services can we offer?

Restaurant

Delivery

Food truck

Corporate and family events

Gastronomic studies

INDICE



Drinks.....	1
Appetizers.....	2
Salad.....	3
Pizzas.....	4
Others dishes.....	5
Desserts.....	6

DRINKS

Refreshments

- Coca-cola 3,00€
- Coca-cola zero 3,00€
- Fanta de naranja 3,00€
- Fanta de limón 3,00€
- Aquarius 3,00€
- Nestea 3,00€
- Tónica 3,00e
- Perrier (Sparkling water) 2,50€
- Still water 70 cl 3,50€
- Orange juice 4,50€

Cervezas y otros

- Victoria (Alcoholic beer / Non alcoholic beer) 3,00€
- Large Victoria beer glass 4,50€
- Victoria of lemon (Alcoholic beer) 3,00€
- Malacatí wheat Victoria 3,50€
- Gluten- free Daura 3,50€
- Guinness (Alcoholic beer) 4,00€
- Tinto de verano (Red wine with lemonade) 3,50€
- Sangría (Red wine with lemonade and fruit) 3,50€
- Strongbow 4,00€
- Rebujito (White wine with lemonade) 3,50€
- Cava Benjamín 10,00€

C O L U M E L A

RED WINES

Descalzos Viejos (Ronda) DV 17,00€

(50% Garnacha, 35% Syrah, 15% Merlot)

Descalzos Viejo (Ronda) DV + 26,00€

(40% Cabernet sauvignon, 35% Graciano, 25% Merlot)

Seis + Seis (Doña Felisa) 24,00€

(Tempranillo y Syrah)

Encina del inglés (La Melonera) 17,00€

(50% Tintilla de Rota, 20% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon)

Bodega Los Aguilares (Ronda) CORTIJO LOS AGUILARES 2020 17,00€

(68% Tempranillo, 23% Garnacha Tinta, 9% Syrah)

Bodega Excelencia (Ronda) RONDARTE 16,00€

(100% Tempranillo)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) PEREZOSO 17,00€

(100% Syrah)

WHITE WINES

Descalzos Viejos (Ronda) DV CHARDONNAY 23,00€

(100% Chardonnay)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) RESILENCIA 14,00€

(100% Viognier)

Bodega Lunares (Ronda) LUNARES BLANCO 23,00€

(55% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc)

C O L U M E L A

La Melona ENCINA DEL INGLÉS 14,00€

(50% Moscatel, 40% Pedro Ximénez, 10% Doradilla)

Vino ecológico BARBADILLO (Cádiz) 22,00€

(100% Palomino fino)

SEMI - SWEET WINE

Bodega Cezar (Gaucín) ELEONOR MOSCATEL 16,00€

(100% Moscatel de Alejandría)

ROSÉ WINES

Bodega Badman (Ronda) ROSADO MERLOT 25,00€

(100% Merlot)

C O L U M E L A

Mixed drinks

APPETIZERS

Vermouth Alvear 4,50€

Martini blanco 6,00€

Martini rojo 6,00€

LIQUEURS

Ruavieja 5,00€

Herbal liqueur 5,00€

Jagermeister 6,

Brandy Magno 6,00€

Brandy Torres 8,00€

Cognac Henessy V.S 10,00€

GIN

Seagram's 9,00€

Puerto de Indias 9,00€

Martin Miller's 12,00€

RON

Barceló 9,00€

Barceló Imperial 12,00€

C O L U M E L A

WHISKY

Jhonnie Walker (Red Label) 9,00€

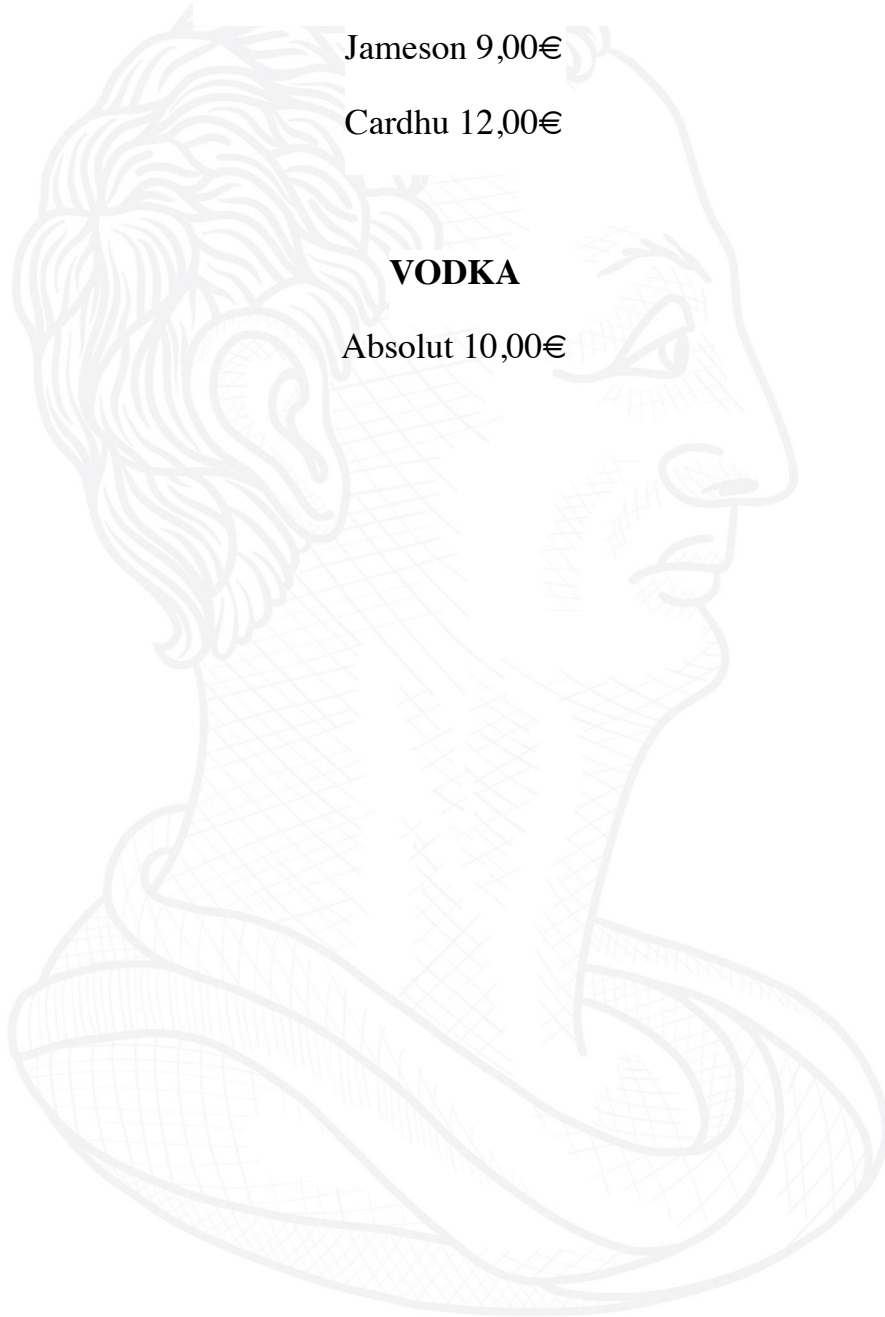
Jhonie Walker (Black Label) 10,00€

Jameson 9,00€

Cardhu 12,00€

VODKA

Absolut 10,00€



C O L U M E L A

APPETIZERS

Garlic, rosemary and thyme bread 4,00€

Cheese bread with oregano and AOVE 6,00€

Oxtail empanadilla 3,50€

Veggie empanadilla 3,50€

Baked Provolone 6,50€

Rustic bread 1,50€

C O L U M E L A



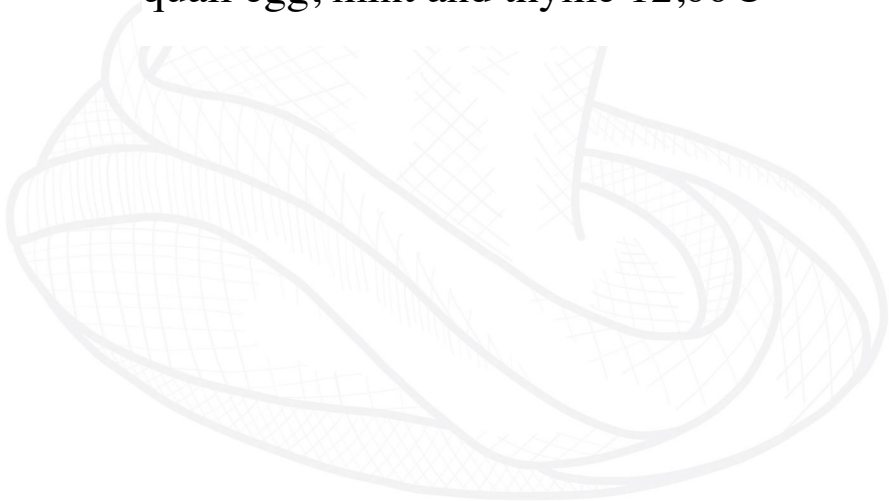
ENSALADAS



Arugula, pear, blue cheese and honey 10,00€

Tomato, basil, mint and ventresca (tuna) from Cádiz 12,00€

Sprouts, donkey ear lettuce, mashed avocado, seasonal fruits, boiled quail egg, mint and thyme 12,00€



C O L U M E L A

PIZZAS ROMANAS

WITH "RECIO" FLOUR FROM RONDA

Marinara (tomato, garlic, oregano and oil) 12,00€

Margherita (tomato, mozzarella, oil and basil) 12,00€

Prosciutto (pizza o calzone) (tomato, mozzarella with baked ham and mushrooms)
14,00€

Quattro Stagioni (tomato, mozzarella with baked ham, mushrooms, artichokes and anchovies) 15,00€

Ortolana (tomato, mozzarella, mix of roasted seasonal vegetables) 14,00€

Diavola (tomato, mozzarella and spicy salami) 14,00€

Puttanesca (tomato, black olives, anchovies, dried chillies and capers) 14,00€

Rucoletta (tomato, mozzarella, arugula, speck and parmesan) 15,00€

Tonno (tomato, mozzarella, red onion, tunne and black olives) 14,00€

Frutti di Mare (tomato, mozzarella of your choice, seafood (mussels, shrimp, squid, rings) garlic and parsley) 16,00€

Quattro Formaggi (blue cheese, payoya goat, provolone, parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, fontina o gorgonzola) 15,00€

Bianca (mozzarella, payoya goat, gorgonzola and dates) 14,00€

Carbonara (cream cheese, eggs, bacon, AOVE and black pepper) 14,00€

Serrana (mozzarella, mushroom, serrano ham and shredded meat) 14,00€

C O L U M E L A

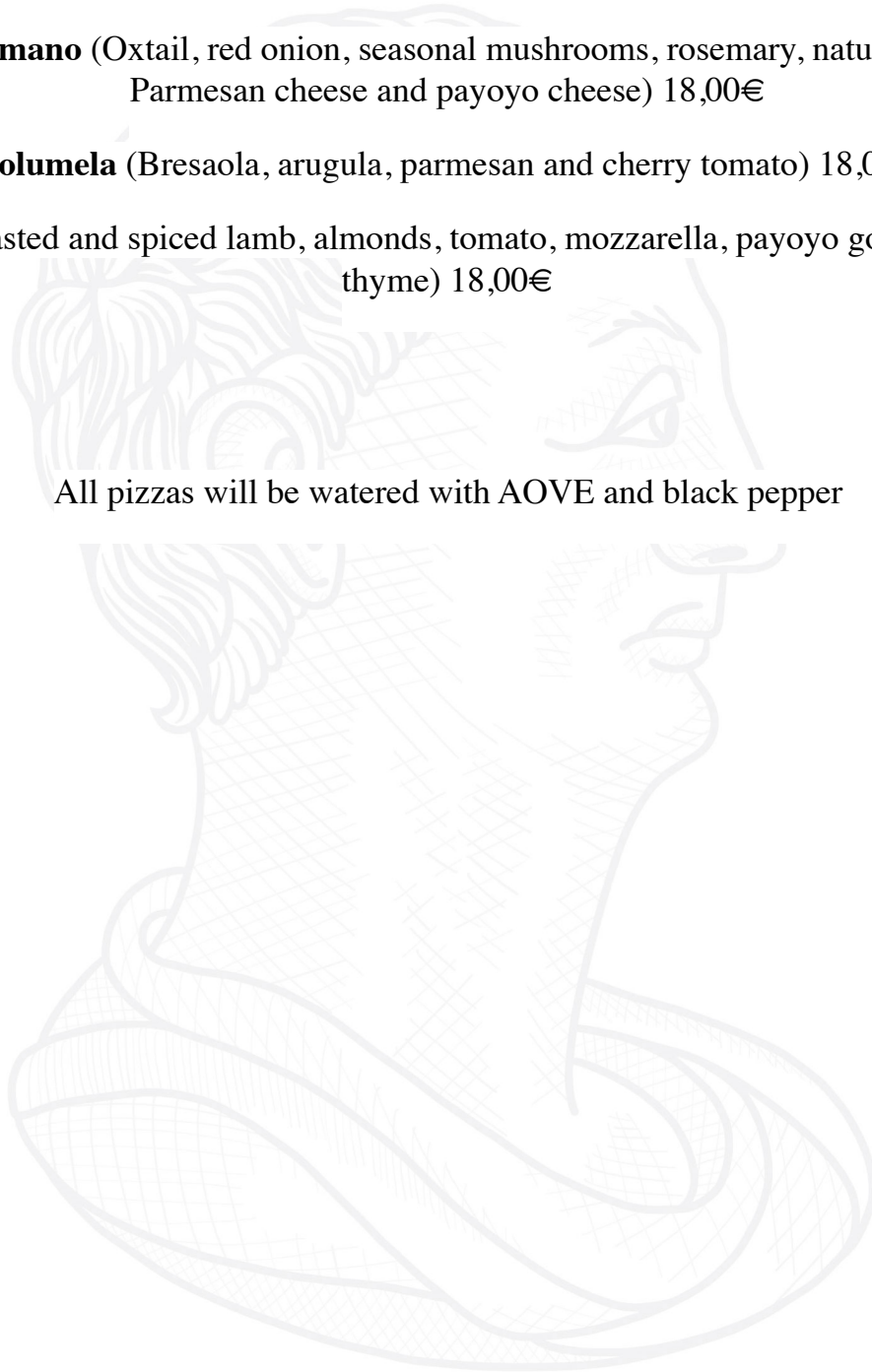
GOURMET

Valle Romano (Oxtail, red onion, seasonal mushrooms, rosemary, natural tomato, Parmesan cheese and payoyo cheese) 18,00€

Columela (Bresaola, arugula, parmesan and cherry tomato) 18,00€

Berdie (Roasted and spiced lamb, almonds, tomato, mozzarella, payoyo goat cheese and thyme) 18,00€

All pizzas will be watered with AOVE and black pepper





OTHERS DISHES




Sandwich club 15,00€

Beef and truffle burger with roasted potatoes and rosemary 15,00€

Vegetarian canelloni 16,00€

Chicken meatballs with pasta, rosemary and thyme 16,00€

Smoked cod with tomato sauce and grilled vegetables 16,00€



C O L U M E L A



DESSERTS

Baked cheesecake with raspberry coulis 7,00€

Carrot cake with cinnamon and mint yogurt 7,00€

Carob brownie with cinnamon and clove custard 7,00€

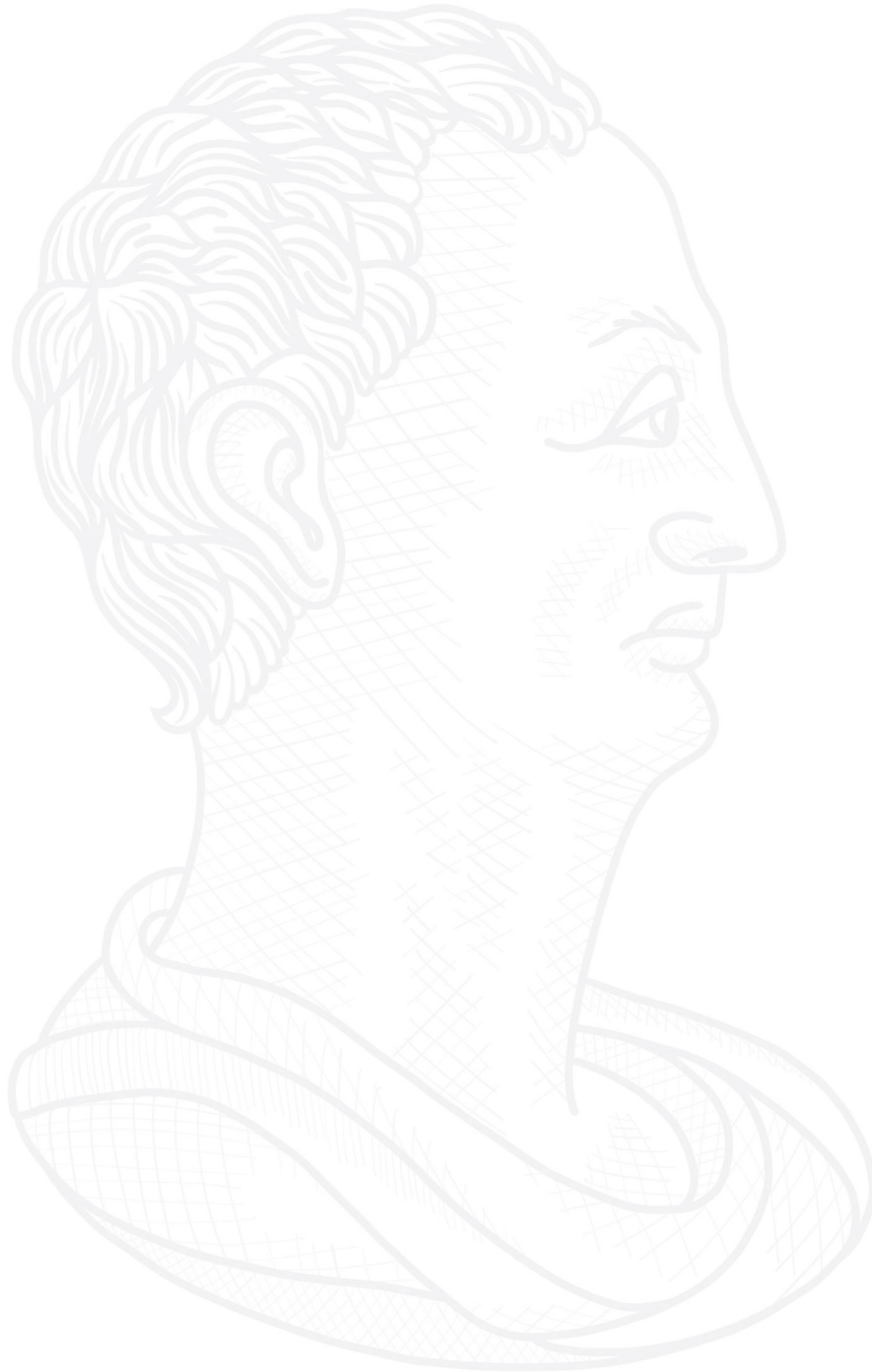


C O L U M E L A



THANKS

C O L U M E L A



C O L U M E L A

Durante un mes haremos una jornada de puertas abiertas con una carta sencilla basada en productos orgánicos y de temporada donde escucharemos vuestras opiniones para ampliar la oferta gastronómica.

Desde Columela, tenemos un compromiso social medioambiental, creando platos de calidad enfocados al cuidado de la salud y el respeto al medioambiente.

¿Qué servicio ofreceremos?

Restaurante

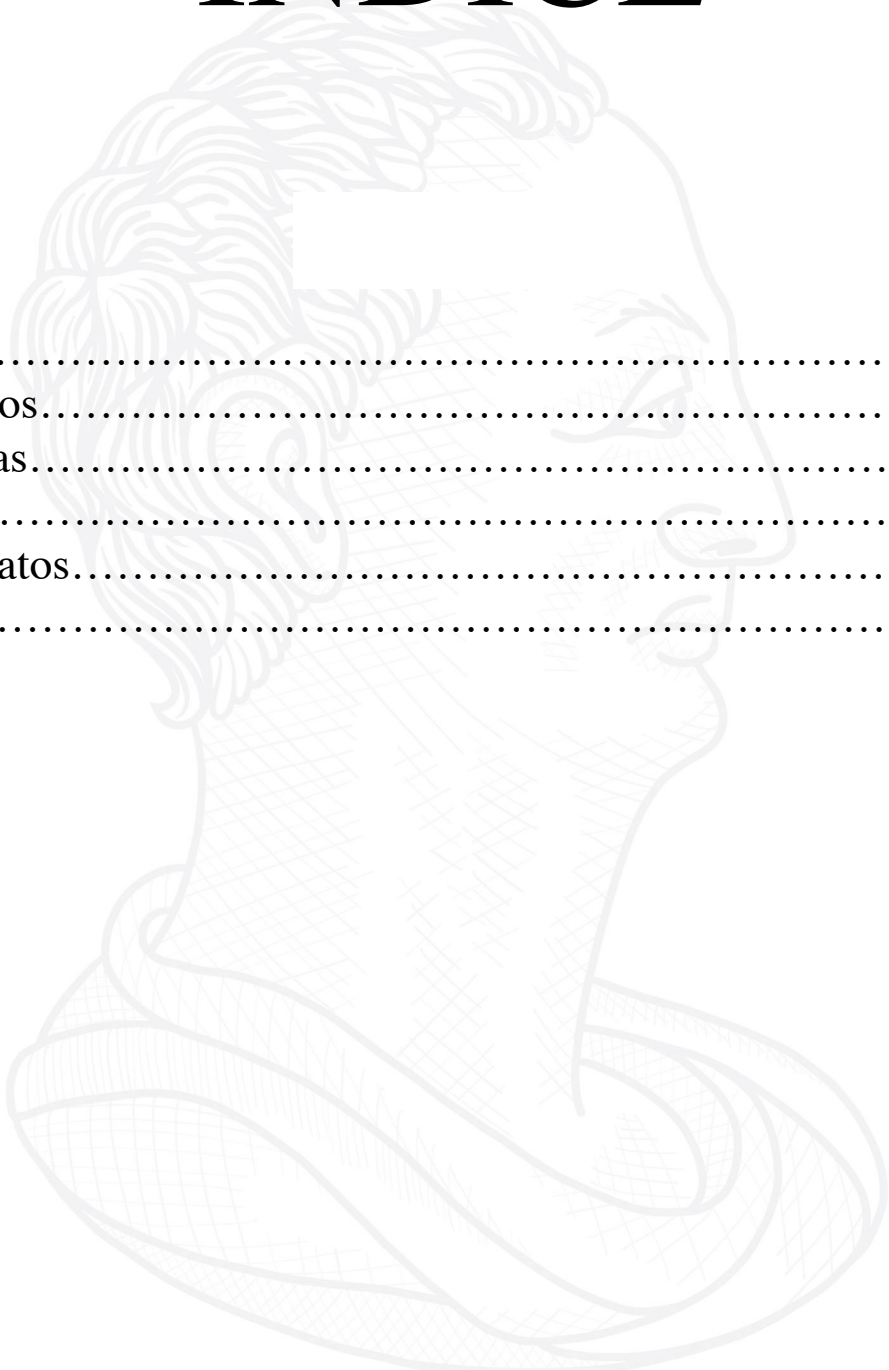
Delivery

Food truck

Eventos corporativos y familiares

Formación gastronómica

INDICE



Bebidas.....	1
Aperitivos.....	2
Ensaladas.....	3
Pizzas.....	4
Otros platos.....	5
Postres.....	6

Consulte nuestra carta de alérgenos.

BEBIDAS

Refrescos

- Coca-cola 3,00€
- Coca-cola zero 3,00€
- Fanta de naranja 3,00€
- Fanta de limón 3,00€
- Aquarius 3,00€
- Nestea 3,00€
- Tónica 3,00e
- Perrier (Agua con gas) 2,50€
- Agua sin gas 70 cl 3,50€
- Zumo de naranja natural 4,50€

Cervezas y otros

- Victoria (con alcohol / sin alcohol) 3,00€
- Copa de cerveza grande Victoria 4,50€
- Victoria de limón 3,00€
- Victoria de trigo Malacatí 3,50€
- Daura (sin gluten) 3,50€
- Guinness 4,00€
- Strongbow 4,00€
- Tinto de verano 3,50€
- Sangría 3,50€
- Rebujito 3,50€
- Cava Benjamín 10,00€

C O L U M E L A

TINTOS

Descalzos Viejos (Ronda) DV 17,00€

(50% Garnacha, 35% Syrah, 15% Merlot)

Descalzos Viejo (Ronda) DV + 26,00€

(40% Cabernet sauvignon, 35% Graciano, 25% Merlot)

Seis + Seis (Doña Felisa) 24,00€

(Tempranillo y Syrah)

La Melonera ENCINA DEL INGLÉS 17,00€

(50% Tintilla de Rota, 20% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon)

Bodega Los Aguilares (Ronda) CORTIJO LOS AGUILARES 2020 17,00€

(68% Tempranillo, 23% Garnacha Tinta, 9% Syrah)

Bodega Excelencia (Ronda) RONDARTE 16,00€

(100% Tempranillo)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) PEREZOSO 17,00€

(100% Syrah)

BLANCOS

Descalzos Viejos (Ronda) DV CHARDONNAY 23,00€

(100% Chardonnay)

Bodega Gonzalo Beltrán (Ronda) RESILENCIA 14,00€

(100% Viognier)

Bodega Lunares (Ronda) LUNARES BLANCO 23,00€

(55% Chardonnay, 45% Sauvignon Blanc)

C O L U M E L A

La Melonera ENCINA DEL INGLÉS 14,00€

(50% Moscatel, 40% Pedro Ximénez, 10% Doradilla)

Vino ecológico BARBADILLO (Cádiz) 22,00€

(100% Palomino fino)

SEMIDULCE

Bodega Cezar (Gaucín) ELEONOR MOSCATEL 16,00€

(100% Moscatel de Alejandría)

ROSADO

Bodega Badman (Ronda) ROSADO MERLOT 25,00€

(100% Merlot)

C O L U M E L A

Combinados

APERITIVOS

Vermouth Alvear 4,50€

Martini blanco 6,00€

Martini rojo 6,00€

LICORES

Ruavieja 5,00€

Licor de hierbas 5,00€

Jagermeister 6,50€

Brandy Magno 6,00€

Brandy Torres 8,00€

Cognac Hennessy V.S 10,00€

GINEBRA

Seagram's 9,00€

Puerto de Indias 9,00€

Martin Miller's 12,00€

RON

Barceló 9,00€

Barceló Imperial 12,00€

C O L U M E L A

WHISKY

Jhonnie Walker (Red Label) 9,00€

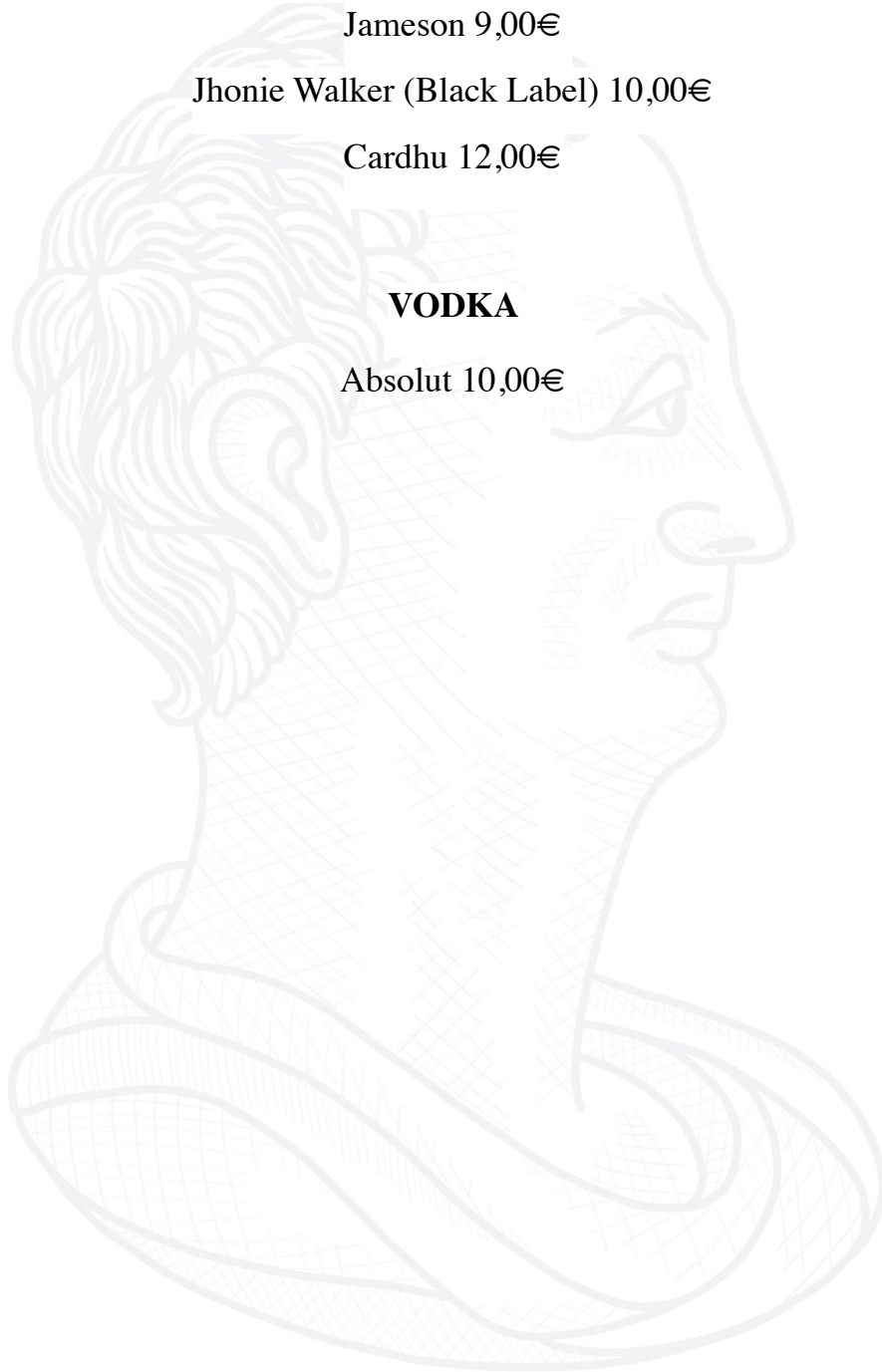
Jameson 9,00€

Jhonnie Walker (Black Label) 10,00€

Cardhu 12,00€

VODKA

Absolut 10,00€



C O L U M E L A



APERITIVOS

Pan de ajo, romero y tomillo 4,00€

Pan de queso, orégano y AOVE 6,00€

Empanadillas de rabo de toro 3,50€

Empanadillas vegetarianas 3,50€

Provolone al horno 6,50€

Bollito de pan rústico 1,50€

C O L U M E L A



ENSALADAS



De rúcula, pera, queso azul, miel y nueces 10,00€

De tomate, albahaca, menta y ventresca de Cádiz 12,00€

De brotes, oreja de burro, aguacate machacado, frutas de temporada,
huevo de codorniz cocido, menta y tomillo 12,00€



PIZZAS ROMANAS

CON HARINA RECIO DE RONDA

Marinara (tomate, ajo, orégano y aceite) 12,00€

Margherita (tomate, mozzarella, aceite y albahaca) 12,00€

Prosciutto (pizza o calzone) (tomate, mozzarella con jamón cocido al horno y champiñones) 14,00€

Quattro Stagioni (tomate, mozzarella con jamón cocido, champiñones, alcachofas y anchoas) 15,00€

Ortolana (tomate, mozzarella, mezcla de verduras de temporada asadas) 14,00€

Diavola (tomate, mozzarella y salami picante) 14,00€

Puttanesca (tomate, aceitunas negras, anchoas, guindillas secas y alcaparras) 14,00€

Rucolella (tomate, mozzarella, rúcula, speck y parmesano) 15,00€

Tonno (tomate, mozzarella, cebolla morada, atún y aceitunas negras) 14,00€

Frutti di Mare (tomate, mozzarella a elección, mariscos (mejillones, gamba, anillas de calamar), ajo y perejil) 16,00€

Quattro Formaggi (queso azul, cabra payoya, provolone, parmigiano reggiano, mozzarella, stracchino, fontina o gorgonzola) 15,00€

Bianca (mozzarella, queso de cabra, gorgonzola y dátiles) 14,00€

Carbonara (crema de queso, huevos, panceta, aceite de oliva y pimienta negra) 14,00€

Serrana (mozzarella, setas, jamón serrano y carne mechada) 14,00€

C O L U M E L A

GOURMET

Valle Romano (Rabo de toro, cebolla morada, setas de temporada, romero, tomate natural y queso parmesano y payoyo) 18€

Columela (bresaola, rúcula, parmesano y tomate cherry) 18€

Berdie (cordero asado y espaciado, almendras, tomate, mozzarella, queso de cabra payoyo y tomillo) 18€

Todas las pizzas irán regadas con AOVE en crudo y pimienta negra





OTROS PLATOS

Sandwich club 15,00€

Hamburguesa de ternera y trufa acompañadas de patatas asadas con
romero 15,00€

Canelones vegetarianos 16,00€

Albóndigas de pollo con penne, romero y tomillo 16,00€

Bacalo ahumado con salsa de tomate y verduras a la brasa 16,00€

C O L U M E L A



POSTRES

Tarta de queso al horno con culis de frambuesa 7,00€

Tarta de zanahoria con canela y yogurt de menta 7,00€

Brownie de algarrobas con natillas de canela y clavo 7,00€



C O L U M E L A



GRACIAS