



COLMADO SONMO  
SANT JAUME

## CARTA

### TAPAS Y VINOS NATURALES Y MÁS

En el Colmado SONMO Sant Jaume, estamos orgullosos de presentarte la gama completa de productos SONMO, junto a una amplia selección de productos de alimentación de terceros de primera calidad, tanto locales como nacionales. Todos nuestros productos han sido cuidadosamente seleccionados por su excelencia y carácter ecológico. Puedes llevarte cualquier cosa a casa o abrirla y disfrutarla aquí mismo.



**PULPO EN ACEITE DE OLIVA** 8.50€  
OCTOPUS IN OLIVE OIL

Tapa tradicional de pulpo sazonado con sal, pimienta y pimentón para realzar su sabor. Perfecto para disfrutar con una copa de vino o una cerveza fría.

**MEJILLONES "LA PUREZA"** 5.00€  
MUSSELS "LA PUREZA"

Tapa gourmet de mejillones cocidos al vapor y servidos con un aderezo ligero de aceite de oliva virgen extra. Ideal para disfrutar con una copa de vino blanco o una cerveza artesanal.

**ANCHOAS "PUJADÓ SOLANO"** 6.90€  
ANCHOVIES "PUJADÓ SOLANO"

Tapa gourmet que destaca por la calidad y el sabor excepcional de sus anchoas. Perfecta para acompañar una copa de vino blanco seco o una cerveza artesanal.

**BOQUERÓN "PUJADÓ SOLANO"** 6.95€  
WHITE ANCHOVIES "PUJADÓ SOLANO"

Tapa gourmet de boquerones marinados en vinagre y aceite de oliva. Esta tapa ofrece un contraste perfecto entre la acidez del marinado y la suavidad del pescado, ideal para disfrutar con un vino blanco seco o una cerveza.

**NAVAJAS "PACO LAFUENTE"** 9.45€  
RAZOR CLAMS "PACO LAFUENTE"

Tapa gourmet de navajas tiernas, perfecta para saborear con una copa de sidra, vino o una cerveza fría.

**SARDINILLA PICANTE "PACO"** 5.75€  
SPICY SARDINES "PACO"

Tapa gourmet que combina el sabor tradicional de las sardinas con un toque picante. Ideal para disfrutar con una copa de sidra, vino o cerveza.

**ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA "PACO"** 7.50€  
SCALLOPS IN VIEIRA SAUCE "PACO"

Tapa gourmet de zamburiñas, tiernas y jugosas, bañadas en una delicada salsa de vieira. Ideal con una copa de sidra o vino.

**TABLE DE EMBUTIDOS Y QUESO** 19.00€  
SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESE

Degustación de embutidos y quesos de las Islas Baleares. Ideal para disfrutar con una copa de sidra, vino o cava fresco.

**TOSTADA DE SOBRASADA EN PAN BRIOCHE** 7.50€  
SOBRASADA ON BRIOCHE TOAST

Rebanada de pan brioche tostado con una generosa capa de sobrasada y un toque dulce. Perfecta con una copa de sidra, vino tinto o cerveza fría.

**SANDWICHES COLMADO SANT JAUME** 12.00€  
SANDWICHES COLMADO SANT JAUME

Nuestro famoso entrepán gourmet, de sardinas, atún o queso. Perfecto para tomar o para llevar.

\* Los precios incluyen I.V.A.

\* Este local no es libre de gluten ni otros alérgenos, por lo que no podemos asegurar que los productos no contengan trazas tras su preparación.

Consulta nuestra carta de alérgenos.





## BLANCO

38 ARROBAS 30.00€

Prensal, barrica de manzanilla  
Origen: Pollença, Mallorca.  
Complejo, cítrico y herbáceo

RODDER 27.00€

Malvasía, Giró Ros y Mantonegro  
Origen: Banyalbufar, Mallorca.  
Afrutado, amplio y floral

SUPERNOVA MOLL 19.00€

Moll, Prensal  
Origen: Binissalem, Mallorca.  
Fresco, mineral y cítrico

RIBAS VI BLANC 18.00€

Prensal Blanc y Giró Ros  
Origen: Consell, Mallorca.  
Afrutado, fresco y ligero

PERE MATEU 21.00€

Moll, Giró Ros y Chardonnay  
Origen: Mallorca.  
Fresco con aromas a pera

VINYERONS LLUERNA 13.50€

Xarel•lo  
Origen: Barcelona, Catalunya.  
Afrutado y cremoso

PARERA CLAR 23.00€

Albariño y Verdejo  
Origen: Barcelona, Catalunya.  
Fresco y cremoso

EL CARRO DE LA MATA 29.00€

Muscat Blanc à Petits Grains  
Origen: Cenicero, La Rioja.  
Afrutado, suave, fresco

## ESPUMOSO

VINYERONS PREGADEU ROSE 17.00€

Xarel•lo y Tempranillo  
Origen: Tarragona, Catalunya.  
Carácter mineral, fresco y concentrado

BRUTAL ANCESTRAL 25.00€

Macabeu y Moscatel  
Origen: Valencia, Comunidad Valenciana.  
Afrutado, fresco y goloso

BOSQUET 24.00€

Escursac y Fogoneu  
Origen: Santa Margalida, Mallorca.  
Afrutado, fino y goloso

PUNTIRÓ ANCESTRAL 26.00€

Prensal  
Origen: Santa Maria, Mallorca.  
Afrutado, cremoso y suave

## ORANGE WINE

TERNA 30.00€

Giró ros, Prensal  
Origen: Porreres, Mallorca.  
Aromático, complejo y meloso

DO IT FLUID 23.00€

Giró Ros. Macerado 30 días  
Origen: Ribera del Duero, Castilla y León.  
Afrutados y especiado

BARROS 28.00€

Prensal brisat  
Origen: Pollença, Mallorca.  
Intenso y complejo

\*Precio de descorché 5€

\* Los precios incluyen I.V.A.

\* Este local no es libre de gluten ni otros alérgenos, por lo que no podemos asegurar que los productos no contengan trazas tras su preparación.

Consulta nuestra carta de alérgenos.





### ROSADO

CUCAVEL . LA 21.00€  
 Mantonegro y callet  
 Origen: Mallorca.  
 Refrescante, equilibrado y afrutado

MIANES 24.00€  
 Mantonegro y callet  
 Origen: Mallorca.  
 Afrutado y goloso

SUPERNOVA MANTONEGRO 17.00€  
 Mantonegro  
 Origen: Binissalem, Mallorca.  
 Fresco, ideal para aperitivos

RIBAS 18.00€  
 Mantonegro  
 Origen: Consell, Mallorca.  
 afrutado y goloso

### TINTO

SOCA-REL 24.00€  
 Escursac  
 Origen: Binissalem, Mallorca.  
 Elegante, especiado, fino y vivo

AVANERO 23.00€  
 Escursac 100%  
 Origen: Ribera del Duero, Castilla y León.  
 Fresco y ligero

JUGOSA 23.00€  
 Syrah, Moscatell  
 Origen: Rueda, Castilla y León.  
 Fresco, afrutado y ligero de alcohol

6º ELEMENTO 30.00€  
 Bobal  
 Origen: Valencia, Comunidad Valenciana  
 Complejo, estructurado, jugoso y potente

### SIDRA

ZELAIA 14.00€  
 100% Manzana ecológica fermentada, reposo 24h.  
 Origen: Gipuzkoa, País Vasco.  
 Afrutado, cítrico, equilibrado y complejo

ARRATZAIN 8.00€  
 100% Zumo de manzana ecológica fermentada  
 Origen: Gipuzkoa, País Vasco.  
 Fresca, vivaz y equilibrada

PAKO 23.00€  
 100% Zumo de manzana ecológica fermentada  
 Origen: Gipuzkoa, País Vasco.  
 Suave, mineral y con un toque de pera

### COPA DE VINO DE LA CASA

SELECCIÓN SEGÚN TEMPORADA 4.50€

### OTRAS BEBIDAS

Gin SONMO  
 Vermut  
 Cerveza especialidad  
 Cerveza  
 Agua natural y con gas  
 Refrescos  
 Kombuchas  
 Café y Té

\*Precio de descorche 5€

\* Los precios incluyen I.V.A.

\* Este local no es libre de gluten ni otros alérgenos, por lo que no podemos asegurar que los productos no contengan trazas tras su preparación.  
 Consulta nuestra carta de alérgenos.

