PICADERA

GILDAS (1ud) 2,00
Pregunta por nuestros diferentes sabores.

CROQUETAS DEL TOTUMO 11,90
Nuestras clásicas croquetas con lomo asado de cerdo, miel y queso de cabra.

CROQUETAS IBÉRICAS DE LA ABUELA 12,30
Con jamón ibérico, setas y boletus silvestres.

CROQUETAS DE TORO ENDIABLADO 12,30
Con rabo de toro desmigado, ligero toque picante, en honor a nuestro tapa de **#TAPAPIES2024**.

CROQUETAS DE KONG 11,90
Con queso azul y platano.

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS 15,80
Prueba nuestros cuatro sabores.

PATATAS MESTIZAS 12,50
Patatas y yuca fritas acompañadas de alioli y salsa mestiza picante.

PLATO DEGUSTACIÓN PARA 2 PERSONAS 24,00
Con nuestras especialidades, todas las croquetas, habanos cubanos y sugerencia del Chef.

ENSALADILLA DE LA BUGA 11,00
La clásica ensaladilla, con langostinos salteados y servido sobre una crujiente pasta brick.

TABLA DE QUESOS DE LA TIERRA 15,00
Selección de quesos de la tierra con mermelada casera y nueces.

HABANOS CUBANOS 13,00
Nuestros clásicos puros cubanos rellenos de pato confitado al teriyaki con ceniza de berenjena.

NACHOS RUMBEROS 13,40
Receta de la Mamba Negra con guacamole, queso cheddar y pico de gallo.

SUPER NACHOS RUMBEROS 15,00
La misma receta de la Mamba Negra pero además con pollo, chorizo y jalapeños.

TIRITAS GUANABACOA 11,50
Tiras de pollo rebozadas con harina de maíz acompañadas de mayonesa de mango y salsa mestiza picante.

TEQUEÑOS 11,50
Versión clásica y versión con guayaba, acompañados de mermelada de frutos rojos.

CHICHARRONES CARIBEÑOS 11,00
Versión caribeña de los clásicos torreznos, acompañado de chips de plátano macho,cebolla encurtida y guacamole casero.

PATACONES DE COCHINITA 15,40
Bocados de platano macho con nuestra versión de cochinita pibil, con aderezo de lima y cebolla encurtida.

PATACONES DE RABO DE TORO 15,40
Bocados de platano macho con nuestra receta de rabo de toro desmigado con ligero toque picante.

PATACONES DE CAMARÓN 15,40
Bocados de platano macho con camarones salteados con ajo y jengibre.

DEGUSTACIÓN DE PATACONES 15,40
Prueba nuestros tres sabores combinados en un solo plato.

PROVOLETA DE MANGO 12,70
Nuestra versión canalla de la clásica provoleta, con sol de mango.

CERVEZAS

BARRIL

Águila Dorada	5.50	3,40
Águila Sin Filtrar	5.80	3,70
1870 La Rubia	5,80	3,90
Paulaner	7,00	4,30
Amstel Radler	5,50	3,40
Lagunitas IPA doble		4,80

TERCIOS

Águila Dorada	3,90
Águila Sin Filtrar	4,00
Águila Sin Filtrar 0,0	4,00
1870 La Rubia	4,00
El Alcázar	4,00
Lagunitas IPA	4,00
Heineken	4,00
Sol	4,00
Dos Equis XX	4,00
Desperados	4,00
Cruz Campo Sin Gluten	4,00
Cibeles Sin Gluten	4,00
Cibeles Sin	4,00
Heineken 0,0	4,00
Amstel Oro Tostada 0,0	4,00
Ladrón de Manzanas	4,00

Cócteles with ♥

Tinto de Verano (Receta La Mamba Negra) 3,90
Jarra de Tinto de Verano 5,30
Blanco de Verano 3,90
Jarra Blanco de Verano 5,30
Dry Martini 9,00
Negroni 9,00
Aperol Spritz 7,50
Campari Spritz 9,00
Mojito 9,00
Mojito de fruta de la pasión 9,00
Mojito de mango 9,00
Mojito Jägermeister 9,50
Tequila Sunrise 9,00
Caipirinha 9,00
Caipirowska 9,00
Daiquiri 9,00
Bloody Mary 9,00
Margarita 9,00
Piña Colada 9,50
(Ron blanco, hielo, zumo de piña y crema de coco)
Banana Mamba 9,50
(Ron blanco, hielo, zumo de piña, crema de coco, dash de granadina y platano)
Ruso Negro 9,00
(Vodka con licor de café, servido con hielo)
Tsunami del Lobo 9,00
(Ron dorado, brandy,cointreau, zumo de naranja y granadina)
Whisky Sour 9,00
Whisky, zumo de lina, jarabe de azúcar)
Pisco Sour 9,00
(Pisco, zumo de lima, jarabe de azúcar)

VERMUT

ROJO
Vermut de Grifo Iris 3,80
(100% Nacional)
Martini Rosso 3,50

BLANCO
Martini Bianco 3,50

VINOS

TINTO

D.O.C RIOJA		
Chaval *(100% Tempranillo)*	3,10	16,50
Beronia Crianza *(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)*	3,60	19,50
Beronia Edicion Limitada *(100% Tempranillo)*		21,40
Beronia Reserva *(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)*		25,70
D.O MADRID		
Trapisondero *(100% Tempranillo, macerado en tinajas de barro)*	3,70	20,00
D.O ALMANSA		
Rodriguez de Vera *(Cabernet Sauvignon,Merlot, Syrah y Garnacha)*	3,80	20,60
D.O RIBERA DEL DUERO		
Palomo Cazador *(Tempranillo, Merlot)*	3,40	18,00
Nuestro *(100% Tempranillo)*	3,80	20,60

BLANCO

Palomo Cojo *(100% Verdejo)*	3,50	18,90
Alijares *(100% Verdejo)*	3,30	17,90
Rodriguez de Vera *(100% Chardonnay)*	4,00	21,60
Chan de Rosas *(100% Albariño)*	4,00	21,60
Pasal de Esile *(100% Godello)*	4,00	21,60
Sidra Vasca Zapiain *(100% Natural)*		8,00

ROSADO

Laus *(100% Garnacha)*	3,00	16,20

CAVA
Raventós Rosell Brut Nature 20,00
Raventós Rosell Brut Nature Rosé 24,60

ALGO DULCE

PASTEL DE YUCA 7,50
Bañado en salsa de coco con helado de maracuyá.

BLONDIE BROWNIE 7,50
Brownie de chocolate blanco con helado de chocolate noir y topping de chocolate.

TARTA DE QUESO LA VIÑA 7,50
La receta tradicional de donosti con nuestro toque.

CAFÉS E INFUSIONES

Bombón 2,60

Leche y leche 2,90
(Café con leche condensada y leche)

Carajillo 3,20

Té moro 2,70
(con azúcar moreno y hierbabuena)

Té Negro, Rojo, Verde, Roibos 2,20

DESAYUNOS BREAKFAST

SOLO LOS SÁBADOS Y DOMINGOS DE 11:00 A 13:00.
ONLY SATURDAYS & SUNDAYS · 11 A.M. – 1 P.M.

TOSTADAS CON:

Mermelada 3,50
(Jam)

Tomate 3,50
(Tomato)

Tomate y aguacate 4,50
(Tomato and avocado)

Jamón ibérico y tomate 5,00
(Iberian ham and tomato)

Incluye café, infusión o Cola Cao.
(Includes coffee, teas, herbal infusions, or ColaCao.)

Pincho de tortilla 3,00

...y para alguna cosa más, pide nuestra carta completa.

Todos los precios incluyen IVA. Suplemento terraza 15%