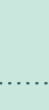
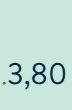


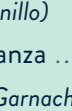


PICADERA

GILDAS (1ud)	1,50
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 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	10,50
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	10,50
Versión caribeña de los clásicos torreznos, acompañado de chips de plátano macho, cebolla encurtida y guacamole casero.	
DEGUSTACIÓN DE PATACONES	15,40
Bocados de nuestras tres versiones; rabo de toro desmigado con ligero toque picante, camarones salteados con ajo y jengibre, nuestra versión de cochinita pibil y aderezo de lima.	
AROS DE CEBOLLA	9,00
Los tradicionales con nuestra esencia y nuestra salsa tártara.	
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
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.....	3,60
Cibeles Sin Gluten.....	4,00
Cibeles Sin.....	3,80
Heineken 0,0.....	4,00
Amstel Oro Tostada 0,0.....	3,80
Ladrón de Manzanas.....	4,00

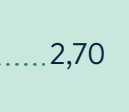
Cócteles *with*

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
Negroni.....	8,50
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 de frutos del bosque.....	9,00
Caipirinha.....	8,50
Caipiroska.....	8,50
Daiquiri.....	8,50
Bloody Mary.....	8,50
Margarita.....	8,50
Piña Colada.....	9,00
<i>(Ron blanco, hielo, zumo de piña y crema de coco)</i>	
Banana Mamba.....	9,00
<i>(Ron blanco, hielo, zumo de piña, crema de coco, dash de granadina y platano)</i>	
Buga Pasion.....	8,50
<i>(Ron blanco, triple seco, zumo de lima y granadina)</i>	
Tsunami del Lobo.....	8,50
<i>(Ron dorado, brandy,cointreau, zumo de naranja y granadina)</i>	
Amor de “El Largo”.....	8,50
<i>(Ginebra, jarabe de azúcar, zumo de naranja, amareto)</i>	
Pisco Sour.....	8,50
<i>(Pisco, zumo de lima, jarabe de azúcar)</i>	

★ VERMUT ★

ROJO	
Vermut de Grifo Iris.....	3,80
<i>(100% Nacional)</i>	
Martini Rosso.....	3,50
BLANCO	
Martini Bianco.....	3,50

★ VINOS ★

TINTO		
D.O.C RIOJA		
Chaval.....	3,10.....	16,50
<i>(100% Tempranillo)</i>		
Beronia Crianza.....	3,60.....	19,50
<i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)</i>		
Beronia Edicion Limitada.....		21,40
<i>(100% Tempranillo)</i>		
Beronia Reserva.....		25,70
<i>(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)</i>		
D.O MADRID		
Trapisondero.....	3,70.....	20,00
<i>(100% Tempranillo, macerado en tinajas de barro)</i>		
D.O ALMANSA		
Rodriguez de Vera.....	3,60.....	19,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha)</i>		
D.O RIBERA DEL DUERO		
Palomo Cazador.....	3,40.....	18,00
<i>(Tempranillo, Merlot)</i>		
Nuestro.....	3,80.....	20,60
<i>(100% Tempranillo)</i>		
BLANCO		
Palomo Cojo.....	3,50.....	18,90
<i>(100% Verdejo)</i>		
Cerrosol.....	3,30.....	17,90
<i>(100% Verdejo)</i>		
Rodriguez de Vera.....	3,90.....	20,60
<i>(100% Chardonnay)</i>		
Chan de Rosas.....	3,90.....	20,60
<i>(100% Albariño)</i>		
Pasal de Esile.....	3,90.....	20,60
<i>(100% Godello)</i>		
Sidra Vasca Zapiain.....		7,50
<i>(100% Natural)</i>		
ROSADO		
Laus.....	3,00.....	16,20
<i>(100% Garnacha)</i>		
CAVA		
Raventós Rosell Brut Nature.....		18,00
Raventós Rosell Brut Nature Rosé.....		24,60

ALGO DULCE

PASTEL DE YUCA	7,00
Bañado en salsa de coco con helado de maracuyá.	
BLONDIE BROWNIE	7,00
Brownie de chocolate blanco con helado de chocolate noir y topping de chocolate.	
TARTA DE QUESO LA VIÑA	7,00
La receta tradicional de donosti con nuestro toque.	

★ CAFÉS E INFUSIONES ★

Bombón.....	2,40
Leche y leche.....	2,70
<i>(Café con leche condensada y leche)</i>	
Carajillo.....	3,20
Té moro.....	2,70
<i>(con azúcar moreno y hierbabuena)</i>	
Té Negro, Rojo, Verde, Roibos.....	2,20

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

Todos los precios incluyen IVA. Suplemento terraza 15%