



ENTRANTES - APERITIVO

	Ración	Tapa
Tortilla de camarones	3,50 €/unidad	
Jamón de Jabugo	29,00 €	16,00 €
Morcilla de arroz Aranda	14,00 €	7,50 €
Croquetas de jamón	12,50 €	7,00 €
Tempura de langostinos	18,00 €	10,00 €
Huevos fritos con patatas		
Jamón y pimientos	14,50 €	
Morcilla	13,00 €	
Berenjenas fritas con miel	13,00 €	7,00 €
Anchoas del Cantábrico con tomate rallado	24,00 €	13,00 €
Quesadilla de ropa vieja	13,00 €	
Ensaladilla Wamba	12,00 €	7,00 €
Tomate con ventresca	15,00 €	8,00 €
Ensalada de queso de cabra, aceite de albahaca y miel	16,50 €	
Ensalada completa	12,00 €	
Torreznos	15,50 €	
Tartar tomate y aguacate	13,00 €	
Patatas bravas	11,50 €	
Patatas bravioli con chistorra	14,00 €	
Chipirones a la andaluza o a la plancha con cebolla pochada	18,00 €	10,00 €
Taquitos de merluza sevillana	22,00 €	11,50 €
Habitas baby con jamón y huevo frito	20,00 €	
Langostinos al ajillo	17,00 €	9,00 €



SOPAS

Sopa de Cocido	6,00 €
Cocido Madrileño en puchero de barro individual	22,00 €

PLATOS DEL DÍA

Lunes: Arroz con pollo y verduras	14,00 €	ración
Martes: Lentejas	10,50 €	
Miércoles: Lasagna de vaca vieja con queso	14,00 €	
Jueves: Fabada asturiana	11,50 €	
Viernes: Pollo Wamba	12,50 €	

PESCADOS

Bacalao con tomate	25,50 €
Pulpo a la brasa	23,00 €
Tartar de salmón con huevo escalfado	22,00 €
Tartar de atún con aguacate y mango	23,50 €
Atún a la plancha con cebolla pochada y salsa de tomate aparte	25,00 €
Merluza al gusto	25,00 €
Pescado del día	S.M

CARNES

Chuletas de cordero lechal	26,00 €
Filete de ternera de Castilla	24,00 €
Chuletón de vaca vieja (al kilo)	60€/Kg
Solomillo de vaca vieja	29,00 €
Steak tartar al gusto	30,00 €
Rabo de toro estofado	20,00 €
Cachopo asturiano con jamón Ibérico y queso Manchego	28,50 €
Cochinillo asado	26,00 €
Canelones de la Lala	18,00 €
Escalope de ternera	24,00 €



PINCHOS (4,50€ todos los pinchos)

*Sólo disponible en la barra o mesas altas

Solomillo con brie	
Solomillo con cebolla caramelizada	
Salmon marinado con ali oli	
Tomate con jamón	
Queso cabra con cebolla caramelizada	
Bocadín de calamares con ali oli	
Pan y aperitivo	1,90 €

POSTRES

Buñuelos de manzana, especialidad de la casa	7,00 €
Natillas de la casa	5,00 €
Arroz con leche	5,00 €
Tarta de queso casera	7,00 €
Tarta de chocolate y queso	7,00 €
Filloa rellena de nata con chocolate	6,00 €
Helados variados	4,00 €
Postre variado	20,00 €

BEBIDAS

Agua Solán de Cabras	3,50 €
Vichy Catalán	3,90 €
Refrescos	3,50 €
Mahou	3,50 €
Zumo de naranja natural	4,00 €
Zumos de frutas	3,00 €
Copas	9,00 €
Copas premium	14,00 €
Jarra Sangría	15,00 €
Tinto de verano	3,50 €
Copa de vino	3,50 €



VINOS

Vino Tinto

D.O Rioja	
Martínez Lacuesta crianza	18,50 €
Sierra de Cantabria	21,00 €
Cosme Palacio	26,50 €
Luis Cañas crianza	27,00 €
Azpilicueta crianza	26,00 €
Muga crianza	29,00 €
Amaren reserva	49,00 €
Remelluri	31,00 €
Señorio de San Vicente	47,00 €
200 Monges	52,00 €
D.O Ribera del Duero	
Arzuaga crianza	30,00 €
Matarromera crianza	32,00 €
Espinela	18,00 €
Carmelo Roderio crianza	33,00 €
PSI	55,00 €
Pago de los Capellanes	36,00 €
Tomas Postigo	48,00 €
Malabrigo	47,00 €
Emilio Moro crianza	32,00 €
Cepa 21	30,00 €
Pago de Carraovejas	48,00 €
Malleolus	49,50 €
Vega Sicilia Valbuena 5º Año	220,00 €
D.O Toro	
Vitorino	62,00 €



D.O Somontano	
Viñas del Vero Cabernet Sauvignon	25,00 €
Viñas del Vero Merlot	25,00 €

D.O Madrid	
Las Letras roble	26,00 €
El Hombre Bala	33,00 €
Dama	26,00 €
Lirio rosado	25,00 €
Licinia	39,00 €

D.O Jumilla	
Juan Gil	19,00 €

D.O Extremadura	
Habla del Silencio	19,00 €

D.O Castilla León	
Mauro	47,00 €
Abadía Retuerta	37,00 €

Vino Blanco

Martínez Lacuesta Rueda Verdejo	17,50 €
Pazo San Mauro Albariño	26,00 €
Pazo Señorans	26,00 €
Protocolo Verdejo	15,50 €
Valdesil Godello	24,00 €
Orquídea Sauvignon blanc	18,00 €
Belondrade y Lutron Verdejo	48,00 €

Vino Rosado

Martínez Lacuesta rosado	17,50 €
--------------------------	---------

Espumosos

Moet Chandon	70,00 €
Veuve Clicquot	80,00 €
Laurent Perrier	70,00 €
Juvel y Camps	34,00 €
Ruinart	80,00 €
Moet Chandon Rosé	80,00 €