

PINCHOS

VARIOS

Lentejas con foie s/t	4,40
Croqueta de jamón (Ud)	1,65
Croqueta de boletus (Ud)	1,65
Tortilla española del tiempo	2,80
Niguiris de ternera con aceite de trufa	3,50
Crema de calabaza asada con naranja y jengibre s/t L	3,90
NUEVO Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades)	9,90
Degustación de pinchos (Recomendado para dos personas): ☺	17,90
Pincho Lateral, solomillo con cebolla confitada, Brie fundido con jamón ibérico, rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada, croqueta de jamón y croqueta de boletus	

VEGETALES

Salmorejo s/t	3,95
Gazpacho s/t L	3,90
Tempura de verduras con salsa de yogurt	5,60
Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L	5,50

QUESOS

Brie fundido con jamón ibérico	4,20
Provoleta con hierbas aromáticas sobre tomate natural	5,10

PESCADOS

Rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada L	4,10
NUEVO Migas de bacalao a Brás con crujiente de patata y huevo de corral	4,50
Sashimi de salmón con soja y wasaby L	9,50
Ceviche de corvina, zumo de lima, cayena, apio, cebolla morada y maíz dulce L	7,80
NUEVO Pata de Pulpo a la plancha sobre base de patata	10,90
Cazuelita de gulas con huevo de corral, patatas paja y jamón	6,20
NUEVO Tartar de Atún rojo con huevas de tobiko wasabi y sésamo negro	13,60

* Todos los pescados que se sirven crudos o casi crudos en este restaurante han sido previamente congelados, según el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

CARNES

Pincho Lateral: Jamón ibérico con tomate y aceite de oliva	3,90
Solomillo con foie	4,95
Solomillo con cebolla confitada	4,10
Solomillo con brie fundido	4,20
Rabo de toro con cremoso de patata	4,70
Tapa de albóndigas	3,80
NUEVO Solomillo de vaca madurada	11,50
Steak tartare con regañás	6,80
Costilla deshuesada bañada con salsa barbacoa y batata asada	6,70
NUEVO Presa ibérica con crujiente de verduras	7,90
Minihamburguesa servida en pan de mollete con cebolla confitada, tomate, rúcula y salsa especiada	4,60

EXPERIENCIAS LATERAL

VELÁZQUEZ	Soft-shell chilli crab (Cangrejo tempurizado en salsa picante con pan mantoú)	11,90
FUENCARRAL	Mollete de romero con chipirones y alioli de lima	6,10
ARTURO SORIA	Cachopo de ternera asturiana con pimientos de padrón	10,90
SANTA ANA	Bao bun de pato pibil con cilantro y lima	6,10
CASTELLANA 42	Huevo poché con espuma de patata trufada y polvo de ibérico	4,60
CASTELLANA 89	Lomo de Sardina ahumada en flautin de carbón vegetal	6,10
AV. EUROPA (POZUELO)	Gambas a la diablo	7,90
DOCTOR FLEMING	Mejillones con Salsa Marinera L	4,60

ESPECIAL LTJ

Tartar de atún rojo con huevas de tobiko wasabi y sésamo negro	13,60
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades)	9,90
Boquerones en vinagre, anchoas y esferas de aceituna verde	12,95
Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja	8,80
Solomillo de vaca madurada	11,50
Rabas de calamar fresco	11,95
Pata de pulpo a la plancha sobre base de patata	10,90

RACIONES

Croquetas de jamón (6 uds)	7,30
Croquetas de boletus (6 uds)	7,30
Quesadilla de pollo, queso emmental, salsa de tomate verde, pico de gallo y Dip de crema agria de jalapeño ☺	7,20
Alcachofas fritas con virutas de jamón ibérico	8,50
Berenjenas con salmorejo	6,75
Albóndigas Lateral	7,30
Jamón Ibérico	13,20
Pan cristal con ajo y tomate L	4,60
Patatas dos salsas (brava y alioli)	4,60
Burrata con tomate rambo	8,25
NUEVO Rabas de calamar fresco	11,95
NUEVO Boquerones en vinagre, anchoas y esferas de aceituna verde	12,95
NUEVO Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja	8,80

ENSALADAS

Ensalada de tomate con bonito, puerro y aceite de oliva L	6,90
Ensalada de pollo a la plancha, brotes verdes, cebolla tierna, apio, manzana, queso emmental y aliño de mostaza	6,80
Ensalada de queso de cabra a la plancha, tomates, pipas de calabaza y vinagreta de tomates secos, miel y Jerez	7,30
Ensalada Lateral: Jabugo con tomate y mozzarella L	7,30
NUEVO Cesta panes variados	2,95
Pan seco apto para celíacos	1,65
NUEVO Patatas fritas con pimentón picante de la Vera	1,80
NUEVO Patatas fritas en aceite de oliva virgen	1,80

POSTRES

Espuma de yogurt con mango o frambuesa L	4,20
Tarta de chocolate	4,70
"Torrija" de pan brioche a la plancha	4,70
Crepes rellenos de dulce de leche	4,70
Crumble de manzana y arándanos	4,70
Tarta de limón del restaurant Esquiró (Baqueira)	4,70
Helados italianos artesanos: Chocolate con leche, avellana, vainilla, mascarpone, dulce de leche y limón	4,70
NUEVO Tiramisú Savoirdi	4,70

ORTIZ



Aceite de oliva virgen extra ecológico "LA Orgánic"



Pan ecológico de Quadra Panis



Café proporcionado por Supracafé con la certificación Fair Trade

MADRID

Castellana, 42

Castellana, 89

Velázquez, 57

Fuencarral, 43

Pl. Santa Ana, 12

Arturo Soria, 126-128 (C.C. Arturo Soria)

BARCELONA

Consell de Cent, 329

NUEVAS APERTURAS 2018

Mónaco, 1 (esquina Avenida de Europa, 6)
28224 Pozuelo de Alarcón. Madrid

Doctor Fleming, 44
28036 Madrid

Strachan, 5
29015 Málaga

CHAMPAGNE

Henri Abelé	28,00
Henri Abelé Rosé	32,00
G.H. Mumm Cordon Rouge	49,00

CERVEZAS

Copa de Mahou (31 cl)	2,70
Doble de Mahou (50 cl)	4,50
Mahou Sin	2,70
½ Mahou Negra	3,35
½ Carlsberg	3,20
Mahou Radler	3,20

NUESTRAS SELECCIÓN

ALHAMBRA ROJA: 3,20
Intensa, de cereal tostado y espuma cremosa. ¡¡Para saborear sin prisas!!

CASIMIRO MAHOU TRIGO: 5,20
De las cervezas de autor; textura agradable con notas dulces. ¡¡Fácil de beber!!

MAHOU MAESTRA: 3,20
Su espuma fina y persistente encumbra su cuerpo y sabor intenso. ¡¡Doble lúpulo!!

FOUNDERS ALL DAY IPA: 5,20
Elegante, de sensación refrescante. Con matices florales y cítricos de moderado contenido alcohólico.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN: 3,20
Dorada, cremosa, brillante y consistente. La cinco estrellas Apta para celíacos.

ALHAMBRA RESERVA 1925: 3,20
Sabor redondo y constante de cuerpo medio. La extra dorada con aromas de Granada.

Los platos salen sin orden; según elaboración en cocina

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias



+ de 12'

Estos precios incluyen I.V.A.

☺ Producto ligero.

Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

lateral.com

VINOS

TINTOS

Riojas	Casa: Viña Real Reserva 75 cl	2,90	14,70
	Casa: Viña Real Reserva 50 cl		10,60
	López de Haro Crianza	2,80	14,50
	Ramón Bilbao Edición Limitada		19,90
	Contino Gran Reserva		29,90
Ribera del Duero	Viña Solorca Reserva	3,50	19,80
Madrid	30.000 Maravedies		21,90
De Autor	Finca de Río Negro		22,90
	Copa Tinto de verano	3,25	
	Sangría de la casa (jarra)		13,80

BLANCOS

Rueda	Palacio de Bornos (Verdejo)	2,80	13,20
Rias Baixas	Santiago Ruiz (Albariño)		20,00
Rioja*	López de Haro (Viura)	2,85	13,50
Valdeorras*	Atlántis (Godello)		28,90

* Fermentado en barrica

ROSADOS

	Peñascal	2,40	11,30
	Tombú	2,90	16,90

AGUAS

Solán de Cabras 50 cl	1,90
Agua con gas Cabreiroá 50 cl (carbónico natural o carbónico añadido)	2,20

COMBINADOS + especiales de la casa

Ginebra Star of Bombay	7,50
Whisky Dewar's 12 Years Old	7,50
Bacardi Rum 8 años	7,50
Vodka Grey Goose	7,50

Ven y llévate tu Lateral a casa

to go

LTJ



Restaurants Lateral



@rest_lateral



rest_lateral



Restaurants Lateral

