

APERITIVOS APPETIZERS

Boquerones en vinagre, anchoas y esferas de aceituna verde <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and green olive spheres</i>	12,95
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades) <i>Pickled Galician mussels (can 8/10 pieces)</i>	9,90
Croqueta: jamón o boletus (ud) <i>Ham or boletus croquette (each)</i>	1,65
Niguiris de ternera con aceite de trufa <i>Beef nigiri with truffle oil</i>	3,80
Bolsa de patatas fritas con pimentón picante de la Vera <i>Bag of potato crisps with authentic spicy paprika from La Vera o en aceite de oliva or crisps fried in virgin olive oil</i>	1,80

NUESTROS PINCHOS LATERAL

OUR LATERAL PINCHOS

Tortilla española del tiempo <i>Spanish tortilla, room temperature (potato and egg omelet)</i>	2,80
Brie fundido con jamón ibérico <i>Melted Brie cheese with Iberian cured ham</i>	4,20
Rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada L <i>Salmon roll filled with ham, cheese sauce and caramelized apple</i>	4,25
Pincho Lateral: jamón ibérico con tomate y aceite de oliva <i>Lateral pincho: Iberian cured ham with tomato and olive oil</i>	4,20
Solomillo con foie <i>Sirloin with foie</i>	4,95
Solomillo con cebolla confitada <i>Sirloin with glazed onion</i>	4,10
Solomillo con brie fundido <i>Sirloin with melted Brie cheese</i>	4,40
Degustación de pinchos (recomendado para dos personas) ☺ <i>Pincho sampler (recommended for two people)</i>	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 <i>Lateral pincho, tenderloin with glazed onion, melted Brie cheese with Iberian cured ham, salmon roll with ham, cheese sauce with caramelized apple, ham croquette and boletus croquette</i>	

RACIONES LARGER PORTION TAPAS (PARA COMPARTIR) TO SHARE

Jamón Ibérico <i>Iberian ham</i>	13,20
Croquetas de jamón, de boletus o mixtas (6 uds) <i>Ham or boletus croquettes or mixed dish (6 per order)</i>	7,30
Alcachofas fritas con virutas de jamón ibérico <i>Fried artichokes with Iberian ham shavings</i>	8,50
Tempura de verduras con salsa de yogurt <i>Vegetable tempura with yogurt sauce</i>	5,60
Berenjenas con salmorejo <i>Eggplant with salmorejo</i>	6,75
Albóndigas Lateral <i>Lateral meatballs</i>	7,30
Patatas dos salsas (brava y alioli) <i>Potatoes with two sauces (brava and alioli)</i>	4,60
Rabas de calamar fresco <i>Fried fresh calamari strips</i>	11,95
Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja <i>Burger trio: beef, iberian porc and free-range chicken, on a bed of mini fries</i>	8,80
Quesadilla de pollo, queso emmental, salsa de tomate verde, pico de gallo y Dip de crema agria de jalapeño ☺ <i>Chicken quesadilla, Emmental cheese, green tomato sauce, pico de gallo and sour-cream Jalapeño dip</i>	7,20
Pan cristal con ajo y tomate <i>Glass bread with garlic and tomato</i>	4,60
Cesta de panes variados <i>Assorted Bread Basket</i>	2,95
Pan seco apto para celiacos <i>Dry bread suitable those with Celiac disease</i>	1,65

NOVEDADES LATERAL

LATERAL NEW ITEMS

Judías pintas con oreja y piparra s/t <i>Red beans with pig ear and chili pepper</i>	3,80
Kao vegano ✓ <i>Vegan kao</i>	4,70
Espaguetis de calabacín salteados con heura ↓ <i>Zucchini spaghetti sautéed with ivy</i>	6,95
Tataki de vaca con vinagreta de mango <i>Beef tataki with mango vinaigrette</i>	9,90
Pavlova de frutos del bosque <i>Pavlova of berries</i>	4,70

NUESTROS PLATOS OUR DISHES

DE CUCHARA SPOON DISHES

Crema de calabaza asada con naranja y jengibre s/t L <i>Cream of pumpkin roast with orange and ginger (in season)</i>	3,90
Gazpacho s/t L <i>Gazpacho (cold vegetable soup) (in season)</i>	4,10
Salmorejo s/t <i>Salmorejo (gazpacho thickened with bread) (in season)</i>	3,95
Judías pintas con oreja y piparra s/t <i>Red beans with pig ear and chili pepper (in season)</i>	3,80

ENSALADAS Y VEGETALES SALADS AND VEGETABLES

Ensalada de tomate con bonito, puerro y aceite de oliva L <i>Tomato salad with tuna, leeks and olive oil</i>	6,90
Burrata con tomate rambo <i>Burrata with Rambo tomatoes</i>	8,25
Ensalada de pollo a la plancha, brotes verdes, cebolla tierna, apio, manzana, queso emmental y aliño de mostaza <i>Grilled chicken salad with green sprouts, spring onion, celery, apple, Emmental cheese and mustard dressing</i>	6,80
Ensalada de queso de cabra a la plancha, tomates, pipas de calabaza y vinagreta de tomates secos, miel y Jerez <i>Grilled goat cheese salad with tomato, pumpkin seeds and sun-dried tomato vinaigrette with honey and sherry</i>	7,30
Ensalada Lateral: jábugo con tomate y mozzarella L <i>Lateral salad: Iberian cured ham with tomato and mozzarella</i>	7,30
Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L <i>Avocado tartar with smoked salmon and lemon sauce</i>	5,70
Kao vegano ✓ <i>Vegan kao</i>	4,70
Espaguetis de calabacín salteados con heura ↓ <i>Zucchini spaghetti sautéed with ivy</i>	6,95

PESCADOS FISH

Cazuelita de gulas con huevo de corral, patatas paja y jamón <i>Stewed baby eels with free range eggs, shoestring fries and ham</i>	6,20
Migas de Bacalao a Brás con crujiente de patata y huevo de corral <i>Bacalhao à Brás with crisp potatoes and free-range egg</i>	4,50
Ceviche de corvina, zumo de lima, cayena, apio, cebolla morada y maíz dulce L <i>Sea bass ceviche with lime juice, cayenne, celery, red onion and sweet corn</i>	7,80
Pata de pulpo a la plancha sobre base de patata <i>Grilled leg of octopus on a base of potato</i>	10,90
Tartar de atún rojo con huevas de tobiko wasabi y sésamo negro <i>Bluefin tuna tartare with tobiko, wasabi and black sesame</i>	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.

* All of the raw or almost raw fish dishes served in this restaurant have been previously frozen in accordance with the Royal Decree Law 1420/2006 of December 1st, regarding the prevention of anisakis parasitosis.

CARNES MEATS

Preso ibérica con crujiente de verduras <i>Shoulder of iberian pork with crisp vegetables</i>	7,90
Steak tartare con regañás <i>Steak tartare with hardtack cracker</i>	6,80
Rabo de Toro con cremoso de patata <i>Bull's tail with creamy mashed potatoes</i>	4,90
Tapa de albóndigas <i>Meatball tapa</i>	3,80
Costilla deshuesada bañada con salsa barbacoa y batata asada <i>Boned spare rib bathed in barbecue sauce and roast yam</i>	6,70
Minihamburguesa servida en pan de mollete con cebolla confitada, tomate, rúcula y salsa especiada <i>Mini burger served in a bun with onion relish, tomato, rocket and spicy sauce</i>	4,60
Tataki de vaca con vinagreta de mango <i>Beef tataki with mango vinaigrette</i>	9,90

NUEVO NEW

CHAMPAGNE

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

CERVEZAS BEERS

Copa Cruzcampo Especial (0,3) <i>Glass of Cruzcampo Especial (0,3)</i>	2,50
Doble Cruzcampo Especial (0,5) <i>Large Cruzcampo Especial (0,5)</i>	3,80
Copa Cruzcampo Gran Reserva (0,3) <i>Glass of Cruzcampo Gran Reserva (0,3)</i>	2,80
Doble Cruzcampo Gran Reserva (0,5) <i>Large Cruzcampo Gran Reserva (0,5)</i>	4,30
Copa Radler (0,3) <i>Glass of Radler (0,3)</i>	2,70
1/3 Heineken 0.0	2,80
1/2 Paulaner Trigo	4,90
1/3 Cruzcampo Especial	2,70
1/3 Cruzcampo Sin Gluten	2,50
1/3 Sol	3,50
1/5 Ladrón de Manzanas	2,40

COMBINADOS + especiales de la casa

SPIRITS +. HOUSE SPECIAL

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

POSTRES DESSERTS

Espuma de yogurt con mango o frambuesa L <i>Yoghurt foam with mango or raspberry</i>	4,20
Tarta de chocolate <i>Chocolate cake</i>	4,70
"Torrija" de pan brioche a la plancha <i>Grilled brioche bread torrija</i>	4,70
Crumble de manzana y arándanos <i>Apple and blueberry crumble</i>	4,70
Tarta de limón <i>Lemon cake</i>	4,70
Helados italianos artesanos: chocolate con leche, avellana, vainilla, mascarpone, dulce de leche y limón <i>Homemade italian ice creams: milk chocolate, hazelnut, vanilla, mascarpone, dulce de leche and lemon</i>	4,70
Tiramisú Savoiardi <i>Tiramisu</i>	4,70
NUEVO NEW Pavlova de frutos del bosque <i>Pavlova of berries</i>	4,70

VINOS WINES

TINTOS RED WINES

Rioja 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
---------------------------------------	------	-------

Glass of tinto de verano (red wine with soda)	3,25
Sangría maison (jug of sweet wine with fruits)	13,80

BLANCOS WHITE WINES

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
* Barrel-aged

ROSADO ROSE WINE

Tombú	2,90	16,90
-------	------	-------

AGUAS WATER

Solán de Cabras 50 cl	1,90
Agua con gas Cabreiroá 50 cl <i>(carbónico natural o carbónico añadido) (naturally carbonated or added carbonation)</i>	2,20

L Producto ligero <i>Low calories dish</i>	✓ Plato vegano <i>Vegan dish</i>
L + de 12' <i>+ than 12'</i>	↓ Plato vegetariano <i>Vegetarian dish</i>

Cruzcampo ESPECIAL ORTIZ deliveroo

LA ORGANIC Aceite de oliva virgen extra ecológico "LA Orgánic"
Organic extra virgin olive oil "LA Orgánic"

QUADRA PANIS Pan ecológico de Quadra Panis
Organic Bread Quadra Panis

FAIR TRADE Café proporcionado por Supracafé con la certificación Fair Trade
Fair Trade certified coffee provided by Supracafé

f Restaurantes Lateral @rest_lateral

rest_lateral Restaurantes Lateral

Estos precios incluyen I.V.A.
Prices include tax

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
Detailed information is available for those with food allergies and intolerances.

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

All of our products may contain allergens according to Regulation 1169/2011. Please check with our staff before placing your order.

VISA

MasterCard

Maestro

Diners Club International

Sodexo

Travel Restaurant

cheque gourmet

Ven y llévate tu Lateral a casa to go



MADRID

Velázquez, 57
914 350 604

Fuencarral, 43
915 316 877

Arturo Soria, 126-128
(C.C. Arturo Soria)
913 003 601

Pl. Santa Ana, 12
914 201 582

Castellana, 42
915 752 553

Castellana, 89
915 613 337

BARCELONA

Consell de Cent, 329
08007 Barcelona
933 487 934

NUÉVAS APERTURAS 2018

Mónaco, 1
(esquina Avenida de Europa, 6)
28224 Pozuelo de Alarcón,
Madrid
916 034 224

Doctor Fleming, 44
28036 Madrid
915 157 189

MÁLAGA

Strachan, 5
29015 Málaga
952 633 393

VALENCIA

Plaza del Patriarca, 6
46006 Valencia

CÓRDOBA

Av. del Gran Capitán, 29
14008 Córdoba