

LATERAL

Eventos

FOOD & DRINKS

CLUB



atencionalcliente@lateral.com



www.lateral.com/eventos

Hello

QUIENES SOMOS

LATERAL es una colección de restaurantes que posee un innovador concepto de restauración: apuesta por un modelo tradicional de pinchos y raciones para compartir, transformándolo en una propuesta más **contemporánea e innovadora**

Restaurantes con **excelentes ubicaciones y distintas personalidades, decoraciones altamente cuidadas y diferenciales.** Todo ello hace de la **#ExperienciaLateral** nuestra gran propuesta de valor



RESTAURANTES

Espacios amplios y luminosos, ambientes acogedores, contemporáneos y experienciales donde relajarse y disfrutar

Espacios preparados para generar la experiencia que quieras, como quieras. El evento que deseas, lo hacemos realidad





NUESTRAS TERRAZAS

Ambiente



En todos nuestros restaurantes disponemos de espacios con terraza donde poder celebrar tu evento en un entorno abierto y disfrutar de una Experiencia en todos los sentidos



Actuaciones MUSICALES

Contamos con DJ's y diferentes artistas musicales con los que colaboramos pensando únicamente en que todo esté a tu gusto

Cuéntanos tu idea y **consúltanos presupuesto**



EVENTO A MEDIDA



Ofrecemos diferentes tipos de menús de grupo para adaptarnos a tus necesidades: en formato cóctel, sentados, o un break a mitad de la mañana o de la tarde



Adaptamos el menú a tus necesidades si tienes alergias, intolerancias o preferencias especiales



Y si queréis acompañar el momento con copas, disponemos de servicio de barra libre por horas

MENÚS *En mesa* DE GRUPO

- ✓ EXPERIENCIA LATERAL
- ✓ EXPERIENCIA ÚNICA
- ✓ EXPERIENCIA IRRESISTIBLE



Última actualización 03/2026

EXPERIENCIA

Lateral

30€
persona

Hummus con Zanahoria asada (1 cada 4)  

Corazones de Alcachofas con virutas de Paletilla Ibérica (1 ud. pers.)

Pincho de Tortilla de Patata (1/2 pers.) 

Torreznos (1 cada 4)

Pincho de Solomillo con Cebolla caramelizada (1 cada 2)

Croquetas de Jamón Ibérico (1 ud. pers.)

Croquetas de Pollo asado con Pimiento verde (1 ud. pers.)

Huevos Rotos con Paletilla Ibérica (1 cada 3)

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa), café o infusión

  Vegano  Vegetariano  Picante

Última actualización 03/2026



EXPERIENCIA

Única

34€
persona

PARA COMPARTIR

Hummus con Zanahoria asada (1 cada 4)  

Pincho de Solomillo con Brie (1 cada 2)

Corazones de Alcachofas con virutas de Paletilla Ibérica (1 ud. pers.)

Croquetas de Cecina y puntilla de Huevo frito (1 ud. pers.)

Croquetas de Gambas al Ajillo (1 ud. pers.)

Rabas de Chipirón con Alioli (1 cada 3)

PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras de Cerdo con reducción de Vino tinto, puré de Patatas y Piparras

Ensalada de Tomate de temporada con Ventresca

Canelón de Ternera con Bechamel de Boletus y Trufa

Quesadilla de Pollo asado acompañadas de Pico de gallo y crema agria 

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa), café o infusión

  Vegano  Vegetariano  Picante



Última actualización 03/2026



EXPERIENCIA

Irresistible

PARA COMPARTIR

- Rabas de Chipirón con Alioli (1 cada 3)
- Brioche de Costilla con BBQ y Cebolla crujiente (1 ud. pers.)
- Hummus con Zanahoria asada (1 cada 4)  
- Pincho de Tartar de Atún con Trufa y Tomatitos (1 cada 2)
- Huevos Rotos con Paletilla Ibérica (1 cada 3)

PRINCIPAL A ELEGIR

- Sándwich LTL con bacon y pollo crujiente
- Hamburguesa LTL
- Ensalada de Tomate, Ventresca y Aguacate

PRINCIPAL PREMIUM

- Bacalao con Tomates asados al Pesto y Tapenade de Aceituna negra (+5€)
- Salteado de Solomillo de Ternera con Mantequilla especiada (+3€)

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa), café o infusión

39€
persona

  Vegano  Vegetariano  Picante

Última actualización 03/2026



Cóctel

FINGER FOOD

- ✓ CLASSIC FINGER FOOD
- ✓ WOW FINGER FOOD
- ✓ GOURMET FINGER FOOD



FINGER FOOD

Classic

Tabla de Quesos: Payoyo, Asturlesa, La Peral, San Simón 

Mini Tosta de Tartar de Atún

Croquetas de Jamón Ibérico

Croquetas de Pollo asado con Pimiento verde

Gyozas de Pollo y Verdura con aceite de sésamo y salsa sweetchili 

Mini Hummus con Zanahoria asada  

Tiras de Pechuga de Pollo crujientes con Mostaza y Chili 

Bocaditos de Sandwich LTL con bacon y pollo crujiente

Mini Pincho de Solomillo con Brie fundido

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa)

39€
persona

  Vegano  Vegetariano  Picante

Última actualización 03/2026



FINGER FOOD

Now

Paletilla Ibérica con Palitos de Pan con Ajo y Tomate 

Tabla de Quesos: Payoyo, Asturlesa, La Peral, San Simón

Cucharita de Ensaladilla Rusa con Ventresca y Piparras

Mini Bocado de Aguacate con Tartar de Salmón y siracha 

Mini Hummus con Zanahorias asadas  

Croquetas de Cecina y puntilla de Huevo frito

Bocaditos de Sandwich LTL con bacon y pollo crujiente

Croquetas de Gambas al Ajillo

Mini Tosta de Tartar de Atún

Gyozas de Pollo y Verdura con aceite de sésamo y salsa sweetchili 

Mini Pincho de Solomillo con Brie fundido

Brioche de Rabas de Chipirón con Sriracha y kimchi

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa)

44€
persona

  Vegano  Vegetariano  Picante

Última actualización 03/2026



FINGER FOOD

Gourmet

59€

persona

Copa de cava de Anna Codoniú

Paletilla Ibérica con Palitos de Pan con Ajo y Tomate 

Tabla de Quesos: Payoyo, Asturias, La Peral, San Simón

Cucharita de Ensaladilla Rusa con Ventresca y Piparras

Torreznos

Mini Bocado de Aguacate con Tartar de Salmón y siracha 

Mini Hummus con Zanahorias asadas  

Mini Tosta de Tartar de Atún

Croquetas de Cecina y Puntilla de Huevo frito

Croquetas de Gambas al Ajillo

Gyozas de Pollo y Verdura con aceite de sésamo y salsa sweetchili 

Brioche de Rabas de Chipirón con Sriracha y kimchi

Tiras de Pechuga de Pollo crujientes con Mostaza y Chili 

Mini Pincho de Solomillo y Foie

Postres variados

Bebida incluida durante el evento (1h30h. aprox.)

Bebidas incluidas durante el evento: refrescos, agua, cerveza de barril, copas de vino tinto y blanco (a elección de la casa)

  Vegano  Vegetariano  Picante

Última actualización 03/2026



RESERVAS



Reserva mínima para 10 personas en MENÚS DE GRUPO y de 20 personas en los MENÚS FINGER FOOD

Se formaliza la reserva realizando un anticipo del 40% (mínimo 72h antes del evento)

Al finalizar el evento se cobrará el 60% restante del menú y cualquier extra que se haya consumido



*Política de cancelación:
Devolución del 50% de la reserva hasta
48h antes del evento
Menos de 48h no se devolverá ningún
adelanto salvo supuestos de fuerza mayor
Los precios de los menús o productos
pueden sufrir variaciones*



LATERAL

Eventos

FOOD & DRINKS

CLUB



atencionalcliente@lateral.com



www.lateral.com/eventos