La TEMAL FOODS DRINKS CLUB



atencionalcliente@lateral.com



www.lateral.com/eventos

CUIENES 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



RESTAU RANTES

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

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



Administration of 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



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

MENUSPEGRUPO

- **EXPERIENCIA LATERAL**
- **EXPERIENCIA ÚNICA**
- **EXPERIENCIA IRRESISTIBLE**



EXPERIENCIA

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



🕒 ຣ Vegano ຣ Vegetariano 🕒 Picante



EXPERIENCIA

PARA COMPARTIR

Hummus con Zanahoria asada (1 cada 4) 🕃 ຣ

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 Rabo con Bechamel y reducción de PX

Chipirones a la plancha

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



EXPERIENCIA: PARA COMPARTIO

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

Bikini Gallego

Hamburguesa Mamma Mía

Ensalada de Tomate y Ventresca

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





FINGER FOOD

- ✓ CLASSIC FINGER FOOD
- ✓ WOW FINGER FOOD



FINGER FADD

Tabla de Quesos: Payoyo, Pata de Mulo, Vidiago y Azul 🕒

Mini Steak Tartar 😉

Croquetas de Jamón Ibérico

Croquetas de Pollo asado con Pimiento verde

Gyozas de Pollo con salsa de Chili Dulce

Mini Hummus con Zanahoria asada 🕒 🕒

Tiras de Pechuga de Pollo crujientes con Mostaza y Chili 😂

Bocaditos de Bikini Gallego

Saam de Lagarto Ibérico con BBQ Japonesa

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



FINGER FODD

Paletilla Ibérica con Palitos de Pan con Ajo y Tomate

Tabla de Quesos: Payoyo, Pata de Mulo, Vidiago y Azul 🕒

Cucharita de Ensaladilla Rusa con Langostinos, Ventresca y Piparras

Rollito de Salmón ahumado con Mascarpone, Jamón Cocido y Manzana

Mini Hummus con Zanahorias asadas 🕒 🕒

Croquetas de Cecina y puntilla de Huevo frito

Bocaditos de Bikini Gallego

Croquetas de Gambas al Ajillo

Mini Steak Tartar 😂



Gyozas de Pollo con salsa de Chili Dulce

Saam de Lagarto Ibérico con BBQ Japonesa

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)





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



La Terral a la formation de la company de la



atencionalcliente@lateral.com



www.lateral.com/eventos