

## TAPAS Y APERITIVOS

Croqueta: jamón o boletus (Ud)	1,65
Niguiris de ternera con aceite de trufa	3,80
Tapa de albóndigas	3,80
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades)	9,90

## NUESTROS PINCHOS LATERAL

Tortilla española del tiempo	2,90
Brie fundido con jamón ibérico	4,20
Rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada L	4,35
Pincho Lateral: jamón ibérico con tomate y aceite de oliva	4,60
Solomillo con foie	4,95
Solomillo con cebolla confitada	4,10
Solomillo con brie fundido	4,40
<b>NUEVO</b> Matrimonio: pincho de boquerones en vinagre, anchoa en aceite de oliva y mermelada de pimientos del piquillo	4,90
Degustación de pinchos (recomendado para dos personas): ☹	18,60
Pincho Lateral, solomillo con cebolla confitada, matrimonio, rollito de salmón, croqueta de jamón y croqueta de boletus	

## RACIONES (PARA COMPARTIR)

Jamón ibérico	14,70
Croquetas de jamón, de boletus o mixtas (6 uds)	7,30
Alcachofas fritas con virutas de jamón ibérico	8,50
Tempura de verduras con salsa de yogurt	5,60
Berenjenas con salmorejo	6,75
Albóndigas Lateral	7,30
Patatas dos salsas (brava y alioli)	4,60
Rabas de calamar fresco	11,95
Quesadilla de pollo, queso emmental, salsa de tomate verde, pico de gallo y Dip de crema agria de jalapeño ☹	7,20
Pan cristal con ajo y tomate L	4,60
Boquerones en vinagre, anchoas y aceitunas	12,95
<b>NUEVO</b> Ensaladilla rusa con crujiente de bacon	6,80

Cesta de panes variados	2,95
Pan seco apto para celíacos	1,65

## EXPERIENCIAS LATERAL

<b>VELÁZQUEZ</b>	Bao bun de pato pibil con cilantro y lima	6,40
<b>FUENCARRAL</b>	Pepito de ternera con pimientos asados y mayonesa de mostaza a la antigua	6,10
<b>ARTURO SORIA</b>	Soft-shell chilli crab (Cangrejo tempurizado en salsa picante con pan mantoú)	11,90
<b>SANTA ANA</b>	Callos a la madrileña con su peineta	6,95
<b>CASTELLANA 42</b>	Ravioli de pato asado y boletus, con salsa Hoisin	5,90
<b>CASTELLANA 89</b>	Mollete de romero con chipirones y alioli de lima	6,10
<b>AV. EUROPA POZUELO</b>	Gambas a la diablo	7,90
<b>DOCTOR FLEMING</b>	Mejillones con Salsa Marinera L	4,60

## NUESTROS ESPECIALES

### DE CUCHARA

Crema de calabaza asada con naranja y jengibre s/t L	3,90
Gazpacho s/t L	4,10
Salmorejo s/t	3,95
Judías pintas con oreja y piparra s/t	3,80

### ENSALADAS Y VEGETALES

Ensalada de tomate con bonito, puerro y aceite de oliva L	6,90
Burrata con tomate rambo	8,25
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: jamón ibérico con tomate y mozzarella L	7,30
Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L	5,90
Kao* de verduras con salsa de soja ✓	4,70

\*Kao: Panecillo oriental relleno y cocinado al vapor en el momento

### PESCADOS

Cazuelita de guilas con huevo de corral, patatas paja y jamón	6,20
Migas de Bacalao a Brás con crujiente de patata y huevo de corral	4,50
Ceviche de corvina, zumo de lima, cayena, apio, cebolla morada y maíz dulce L	7,80
Pata de pulpo a la plancha sobre base de patata	10,90
Tartar de atún con huevas de tobiko, wasabi y sésamo negro	13,60
Mollete de romero con chipirones y alioli de lima	6,10

\* 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

Presa ibérica con crujiente de verduras	7,90
Steak tartare con regañás	6,80
Rabo de Toro con cremoso de patata	4,90
Costilla deshuesada bañada con salsa barbacoa y batata asada	6,70
Minihamburguesa servida en pan de mollete con cebolla confitada, tomate, rúcula y salsa especiada	4,60
Cachopo de ternera asturiana con pimientos de padrón	10,90
Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja	8,80

## POSTRES

Espuma de yogurt con mango o frambuesa L	4,20
Tarta de chocolate	4,70
"Torríja" de pan brioche a la plancha	4,70
Crumble de manzana y arándanos	4,70
Tarta de limón	4,70
Helados italianos artesanos: chocolate con leche, avellana, vainilla, mascarpone, dulce de leche y limón	4,70
Tiramisú Savoirdi	4,90

### NUEVAS APERTURAS 2019

#### MADRID

Velázquez, 57  
Fuencarral, 43  
Arturo Soria, 126-128  
Pl. Santa Ana, 12  
Castellana, 42  
Castellana, 89  
Mónaco, 1 (Pozuelo de Alarcón)  
Doctor Fleming, 44

#### BARCELONA

Consell de Cent, 329

#### MÁLAGA

Strachan, 5

#### CÓRDOBA

Av. del Gran Capitán, 29

#### VALENCIA

Pza. del Colegio del Patriarca, 6

#### SEVILLA

Av. de la Buhaira, 17

#### MADRID

LTJ barra lateral

Ponzano, 1

## CHAMPAGNE

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

## CERVEZAS

Copa Heineken	2,70
Doble Heineken	4,30
Copa Paulaner Trigo	2,90
Doble Paulaner Trigo	4,70
Copa Radler	2,90
Doble Radler	4,50

1/3 Heineken 0.0	2,80
1/2 Paulaner Trigo	4,90
1/3 Affligem Blonde	4,50
1/3 Cruzcampo Gran Reserva	3,20
1/3 Cruzcampo Sin Gluten	2,50
1/3 Sol	3,50
1/3 El Águila Especial sin filtrar	3,20
1/3 Cibeles Rubia	3,60
1/5 Ladrón de Manzanas	2,40
Lagunitas IPA	4,90

## VINOS

### TINTOS

	Copa	Botella
<b>Riojas</b>	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
<b>Ribera del Duero</b>	Viña Solorca Reserva	3,50 19,80
	Copa Tinto de verano	3,25
	Sangria de la casa (jarra)	13,80

### BLANCOS

<b>Rueda</b>	Palacio de Bornos (Verdejo)	2,80 13,20
<b>Rias Baixas</b>	Santiago Ruiz (Albariño)	20,00
<b>Rioja</b>	López de Haro (Viura)*	2,85 13,50
	Cune Semidulce (Viura)	2,95 13,90

\* Fermentado en barrica

### ROSADO

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

ORTIZ

Heineken

deliveroo

MONVA

QUADRA PANIS

chocor gourmet

Para la elaboración de todos nuestros platos, utilizamos Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad Picual y calidad gourmet Montabes.

Pan ecológico de Quadra Panis

Café proporcionado por Supracafé con la certificación Fair Trade



Restaurantes Lateral



@rest\_lateral



rest\_lateral

lateral.com

✓ Plato vegano

✚ Plato vegetariano

L Producto ligero

🕒 + de 12'



VISA

MasterCard

Maestro

Diners Club International

Sodexo

Travel Restaurant

chocor gourmet

Estos precios incluyen I.V.A.

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

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