

# TAPAS Y APERITIVOS

## TAPAS AND APPETIZERS

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
Tapa de albóndigas <i>Meatball tapa</i>	3,80
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades) <i>Pickled Galician mussels (can 8/10 pieces)</i>	9,90

# NUESTROS PINCHOS LATERAL

## OUR LATERAL PINCHOS

Tortilla española del tiempo <i>Spanish tortilla, room temperature (potato and egg omelet)</i>	2,90
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>	4,35
Pincho Lateral: jamón ibérico con tomate y aceite de oliva <i>Lateral pincho: Iberian cured ham with tomato and olive oil</i>	4,60
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
<b>NUEVO</b> Matrimonio: pincho de boquerones en vinagre, anchoa en aceite de oliva y mermelada de pimientos del piquillo	4,90
<b>NEW</b> Matrimonio: pincho of mix of anchovies in vinegar and anchovies in olive oil with piquillo peppers jam	
Degustación de pinchos (recomendado para dos personas) ⌚	18,60
Pincho Lateral, solomillo con cebolla confitada, Brie fundido con jamón ibérico, rollito de salmón, crema de queso y manzana caramelizada, croqueta de jamón y croqueta de boletus <i>Pincho sampler (recommended for two people): Lateral pincho, tenderloin with glazed onion, matrimonio, 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>	14,70
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 ali-oli)</i>	4,60
Rabas de calamar fresco <i>Fried fresh calamari strips</i>	11,95
Quesadilla de pollo, queso emmental, salsa de tomate verde, pico de gallo y Dip de crema agria de jalapeño ⌚	7,20
<i>Chicken quesadilla, Emmental cheese, green tomato sauce, pico de gallo</i>	
Pan cristal con ajo y tomate L <i>and sour-cream Jalapeño dip</i> Glass bread with garlic and tomato	4,60
Boquerones en vinagre, anchoas y aceitunas <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and olives</i>	12,95
<b>NUEVO</b> Ensaladilla rusa con crujiente de bacon <i>Russian salad with crispy bacon</i>	6,80
<b>NUEVO</b> Tartar de atún con huevas de tobiko, wasabi y sésamo negro <i>Tuna tartare with tobiko, wasabi and black sesame</i>	19,90
<b>NUEVO</b> Pulpo a la gallega <i>Pulpo a la gallega (octopus with paprika on a bed of potato)</i>	15,90
<b>NUEVO</b> Presa ibérica con patatas y pimientos de padrón <i>Shoulder of iberian pork with potatoes and padron peppers</i>	13,90
Buñuelos de japuta & patatas fritas y muselina de piquillos <i>Battered pomfret fish with potato fries and piquillo peppers mousseline (Fish and Chips)</i>	6,80
Cesta de panes variados <i>Assorted Bread Basket</i>	1,50
Pan seco apto para celiacos <i>Dry bread suitable those with Celiac disease</i>	1,65

Restaurantes Lateral

@rest\_lateral
 rest\_lateral
 Para la elaboración de todos nuestros platos, utilizamos Aceite de Oliva Virgen Extra de variedad Picual y calidad gourmet Montabes. *All our dishes are prepared with Picual's gourmet Extra Virgin Olive Oil Montabes.*

Pan ecológico de Quadra Panis Organic Bread Quadra Panis.
 Café proporcionado por Supracafé con la certificación Fair Trade Fair Trade certified coffee provided by Supracafé.

# NUESTROS ESPECIALES

## OUR SPECIALS

### DE CUCHARA SPOON DISHES

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 pipería 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: jamon ibérico 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>	5,90

## 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
Miigas 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 con huevas de tobiko, wasabi y sésamo negro <i>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

Presa 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 patat <i>Bull's tail with creamy mashed potatoes</i>	4,90
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
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
Tataki de vaca con vinagreta de mango <i>Beef tataki with mango vinaigrette</i>	9,90
Carré de cordero a la miel de romero con couscous de verduras <i>Lamb rack in rosemary honey on a bed of vegetables couscous</i>	9,90
Mini flamenquines de cecina y mozzarella <i>Mini flamenquines (breaded porc rolls stuffed with mozzarella cheese and cured salted beef)</i>	8,75

# EXPERIENCIAS LATERAL EXPERIENCES

Buñuelos de japuta & patatas fritas y muselina de piquillos <i>Battered pomfret fish with potato fries and piquillo peppers mousseline (Fish and Chips)</i>	6,80
Carré de cordero a la miel de romero con couscous de verduras <i>Lamb rack in rosemary honey on a bed of vegetables couscous</i>	9,90
Mini flamenquines de cecina y mozzarella <i>Mini flamenquines (breaded porc rolls stuffed with mozzarella cheese and cured salted beef)</i>	8,75

# CHAMPAGNE

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

# CERVEZAS BEERS

	Caña 0,22	Tercio 0,34	Doble 0,48
<b>Barril</b> Draft beer			
Cruzcampo Especial	1,40	2,20	3,20
Cruzcampo Andalusian Pale Ale	1,70	2,60	3,50
Cruzcampo Radler	1,70	2,70	3,90

	Botella 2,80
<b>Botella</b> Bottled beer	
1/3 Heineken 0.0	2,70
1/3 Heineken	4,90
½ Paulaner Trigo	2,70
1/3 Cruzcampo Especial	2,50
1/3 Cruzcampo Sin Gluten	3,20
1/3 Cruzcampo Gran Reserva	2,70
1/3 Cruzcampo IPA	3,50
1/3 Sol	2,40
1/5 Ladrón de Manzanas	

# 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>Yoghourt 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
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
Tiramisu Savoiardi <i>Tiramisu</i>	4,90
<b>NUEVO</b> Tarta de queso al horno <i>Baked Cheesecake</i>	4,90

- L Producto ligero Low calories dish
- ⌚ + de 12' + than 12'
- ✓ Plato vegano Vegan dish
- ✶ Plato vegetariano Vegetarian dish

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.

# VINOS WINES

### 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
---------------------------------------	------	-------

Copa Tinto de verano (red wine with soda)	3,25
Sangría de la casa (jarra) (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
Cune Semidulce (Viura)	2,95	13,90

\* 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 Cabreiró 50 cl	2,20

(carbónico natural o carbónico añadido) (naturally carbonated or added carbonation)

## 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

## CÓRDOBA

Av. del Gran Capitán, 29

## MÁLAGA

Strachan, 5

## NUEVAS APERTURAS 2019 2019 NEW OPENINGS

## VALENCIA

Pza. del Colegio del Patriarca, 6

## SEVILLA

Av. de la Buhaira, 17

## ZARAGOZA

Inside by Meliá. Av. de César Augusto, 13

## MADRID

LTJ barra LATERAL  
Ponzano, 1  
Príncipe de Vergara, 285



Ven y llévate tu Lateral a casa to go