

# 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
Rabo de toro deshuesado con cremoso de patata <i>Bull's tail with creamy mashed potatoes</i>	4,90
Mollete de pringá casera <i>Homemade pringá pie</i>	3,30
Ensaladilla rusa con crujiente de bacon <i>Russian salad topped with crispy bacon</i>	3,10

# 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 hilos de jamón ibérico <i>Melted Brie cheese with threads of 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: hilos de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva <i>Lateral pincho: with threads of 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>NEW</b> Matrimonio: pincho de boquerones en vinagre, anchoa en aceite de oliva y mermelada de pimientos del piquillo <i>Matrimonio: pincho of mix of anchovies in vinegar and anchovies in olive oil with piquillo peppers jam</i>	4,90
Degustación de pinchos (recomendado para dos personas) ☺ <i>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>	18,60
<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
Calamares de campo 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 ☺ <i>Chicken quesadilla, Emmental cheese, green tomato sauce, pico de gallo and sour-cream Jalapeño dip/Glass bread with garlic and tomato</i>	7,20
Anchoas, boquerones en vinagre y aceitunas <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and olives</i>	12,95
<b>NEW</b> Ensaladilla rusa con crujiente de bacon <i>Russian salad with crispy bacon</i>	6,80
<b>NEW</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>NEW</b> Pulpo a la gallega <i>Pulpo a la gallega (octopus with paprika on a bed of potato)</i>	15,90
<b>NEW</b> Presa ibérica con patatas y pimientos de padrón <i>Shoulder of Iberian pork with potatoes and padrón 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 celíacos <i>Dry bread suitable those with Celiac disease</i>	1,65
Pan cristal con ajo y tomate L <i>Glass bread with garlic and tomato</i>	4,60

**ORTIZ**



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.*

**Cruzcampo**  
ESPECIAL



Pan ecológico de **Quadra Panis**  
*Organic Bread Quadra Panis.*

**lateral.com**



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 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: hilos de jamón ibérico con tomate y mozzarella L <i>Lateral salad: threads of 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
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 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
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** 6,80  
*Battered pomfret fish with potato fries and piquillo peppers mousseline (Fish and Chips)*

**Carré de cordero a la miel de romero con couscous de verduras** 9,90  
*Lamb rack in rosemary honey on a bed of vegetables couscous*

**Mini flamenquines de cecina y mozzarella** 8,75  
*Mini flamenquines (breaded porc rolls stuffed with mozzarella cheese and cured salted beef)*

# 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>	1,40	2,20	3,20
<i>Draft beer</i>	1,70	2,60	3,50
	1,70	2,70	3,90

	Botella 2,80
<i>Bottled beer</i>	2,70
1/3 Heineken 0.0	2,80
1/3 Heineken	2,70
½ Paulaner Trigo	4,90
1/3 Cruzcampo Especial	2,70
1/3 Cruzcampo Sin Gluten	2,50
1/3 Cruzcampo Gran Reserva	3,20
1/3 Cruzcampo IPA	2,70
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
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>	4,90
<b>NEW</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

<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

**Ribera del Duero** Viña Solorca Reserva 3,50 19,80

Copa Tinto de verano (red wine with soda) 2,50

Sangría de la casa (jarra) (jug of sweet wine with fruits) 13,80

## BLANCOS WHITE WINES

<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  
*\* 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	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

**Hotel INNSiDE Zaragoza**  
**Avda. César Augusto, 13**

## MADRID

**LTJ barra**  
**LATERAL**  
**Ponzano, 1**  
**Príncipe de Vergara, 285**



Ven y llévate tu Lateral a casa  
**to go**  
**LTJ**