

## TAPAS Y APERITIVOS

Croqueta: jamón o boletus (ud)	1,65
Niguiris de ternera con aceite de trufa	3,80
Tapa de albóndigas	3,80
<b>NUEVO</b> Soldadito de pavia con alioli de hierbabuena	2,80
Garbanzos con espinacas	2,60
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades)	9,90
Rabo de toro deshuesado con cremoso de patata	4,90
Mollete de pringá casera	3,30
Ensaladilla rusa con crujiente de bacon	3,10

## NUESTROS PINCHOS LATERAL

Tortilla española del tiempo	2,90
Brie fundido con hilos de jamón ibérico	4,20
Rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada L	4,35
Pincho Lateral: hilos de 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
18,60	
Degustación de pinchos (recomendado para dos personas) ☹	
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
Calamares de campo 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	12,95
<b>NUEVO</b> Ensaladilla rusa con crujiente de bacon	6,80
Soldaditos de pavia con alioli de hierbabuena	8,40
<b>NUEVO</b> Presa ibérica con patatas y pimientos de padrón	13,90

Cesta de panes variados	1,50
Pan seco apto para celiaco	1,65
Pan cristal con ajo y tomate L	4,60

Estos precios incluyen I.V.A.

Los platos salen sin orden; según elaboración en cocina

- ✓ Plato vegano
- ✦ Plato vegetariano
- L Producto ligero
- 🕒 + de 12'

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.

## NUESTROS ESPECIALES

<b>DE CUCHARA</b>	
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: hilos de jamón ibérico con tomate y mozzarella L	7,30
Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L	5,90

## PESCADOS

Cazuelita de gulas 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 maiz 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
* 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
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
Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja	8,80
Tataki de vaca con vinagreta de mango	9,90

## POSTRES

Espuma de yogurt con mango o frambuesa L	4,20
Tarta de chocolate	4,70
"Torrija" de pan brioche a la plancha	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
<b>NUEVO</b> Tarta de queso al horno	4,90

## EXPERIENCIAS LATERAL

Garbanzos con espinacas	2,60
Soldaditos de pavia con alioli de hierbabuena	8,40
Mollete de pringá casera	3,30

## CHAMPAGNE

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

## CERVEZAS

	Caña	Tercio	Doble
<b>Barril</b>			
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
<b>Botella</b>	
1/3 Heineken 0.0	2,80
1/3 Heineken	2,70
1/2 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

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

lateral.com



Restaurants Lateral



rest\_lateral



@rest\_lateral

**ORTIZ**



QUADRA PANIS



**Cruzcampo**  
ESPECIAL

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.

## VINOS

<b>TINTOS</b>	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	2,50	
Sangría 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

### 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

### VALENCIA

Pza. del Colegio del Patriarca, 6

### SEVILLA

Av. de la Buhaira, 17

### ZARAGOZA

Hotel INNSiDE Zaragoza  
Avda. César Augusto, 13

### MADRID

**LTJ barra lateraJ**

Ponzano, 1  
Príncipe de Vergara, 285

VISA

MasterCard

Maestro

Diners Club International

Sodexo

TKC Restaurant

chocote gourmet

Ven y llévate tu Lateral a casa to go

