

# LATERAL

## TAPAS Y APERITIVOS

## TAPAS AND APPETIZERS

<b>Croqueta:</b> jamón o boletus (ud) <i>Ham or boletus croquette (each)</i>	1,65
<b>Niguiris</b> de ternera con aceite de trufa <i>Beef nigiri with truffle oil</i>	3,80
<b>Mejillones</b> gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades) <i>Pickled Galician mussels (can 8/10 pieces)</i>	9,90

## NUESTROS PINCHOS LATERAL

## OUR LATERAL PINCHOS

<b>Pincho Lateral:</b> jamón ibérico con tomate y aceite de oliva <i>Lateral pincho: Iberian cured ham with tomato and olive oil</i>	4,60
<b>Tortilla</b> española del tiempo <i>Spanish tortilla, room temperature (potato and egg omelet)</i>	2,90
<b>Rollito de salmón</b> 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
<b>Matrimonio:</b> 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

## RACIONES (PARA COMPARTIR)

## RACIONES (TO SHARE)

<b>Jamón ibérico</b> <i>Iberian ham</i>	14,70
<b>Pan cristal</b> con ajo y tomate L <i>Glass bread with garlic and tomato</i>	4,60
<b>Tabla ibéricos mixta:</b> chorizo, lomo, salchichón <i>Iberian platter: chorizo, loin, sausage</i>	12,90
<b>Tabla de quesos:</b> payoyo, pata de mulo, vidiago y azul tres leches 🍷 <i>Cheese board: payoyo goat cheese, pata de mulo sheep cheese, vidiago cow cheese and three milks blue cheese</i>	17,90
<b>Tabla italiana:</b> mortadela al tartufo, coppa di parma, spianata <i>Italian platter: mortadella with truffles, parma ham, romana spianata salami and grana padano cheese</i>	13,90
<b>Ensaladilla rusa</b> con crujiente de bacon <i>Russian salad topped with crispy bacon</i>	6,80
<b>Croquetas</b> de jamón, de boletus o mixtas (6 uds) <i>Ham or boletus croquettes or mixed dish (6 per order)</i>	7,30
<b>Boquerones</b> en vinagre, anchoas y aceitunas <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and olives</i>	12,95
<b>Quesadilla</b> 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</i>	7,20

## NUESTROS ESPECIALES

## OUR SPECIALS

<b>De cuchara</b> <i>Spoon dishes</i>	
<b>Gazpacho</b> s/t L <i>Gazpacho (cold vegetable soup) (in season)</i>	4,10
<b>Salmorejo</b> s/t <i>Salmorejo (gazpacho thickened with bread) (in season)</i>	3,95
<b>Ensaladas y vegetales</b> <i>Salads and vegetables</i>	
<b>Ensalada de tomate</b> con bonito, puerro y aceite de oliva L <i>Tomato salad with tuna, leeks and olive oil L</i>	6,90
<b>Burrata</b> con tomate rambo <i>Burrata with Rambo tomatoes</i>	8,25
<b>Ensalada de pollo</b> 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
<b>Tartar de aguacate,</b> salmón ahumado y salsa de limón L <i>Avocado tartar with smoked salmon and lemon sauce</i>	5,90
<b>Pescados</b> <i>Fish</i>	
<b>Ceviche de corvina,</b> 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 L</i>	7,80
<b>Tartar de atún</b> con huevas de tobiko, wasabi y sésamo negro <i>Tuna tartare with tobiko, wasabi and black sesame</i> * 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.	13,60
<b>Carnes</b> <i>Meats</i>	
<b>Minihamburguesa</b> 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

## POSTRES

## DESSERTS

Tarta de <b>chocolate</b> <i>Chocolate cake</i>	4,70
Tarta de <b>queso</b> al horno <i>Baked Cheesecake</i>	4,90
Tarta de <b>limón</b> <i>Lemon cake</i>	4,70
<b>Tiramisú</b> Savoiardi <i>Tiramisu</i>	4,90

## CERVEZAS

## BEERS

		Copa Glass	Doble Double
<b>Barril</b> <i>Draft beer</i>	Heineken	2,70	4,30
	Amstel Radler	2,90	4,50
		Botella Bottle	
<b>Botella</b> <i>Bottled beer</i>	1/2 Paulaner Trigo	4,90	
	1/3 Heineken 0.0	2,80	
	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	
	1/5 Ladrón de Manzanas	2,40	
	Lagunitas IPA	4,90	

## AGUAS

## WATER

Solán de Cabras 50 cl	1,90
Agua con gas Cabreiroá 50 cl <small>(carbónico natural o carbónico añadido) (naturally carbonated or added carbonation)</small>	2,20

lateral.com

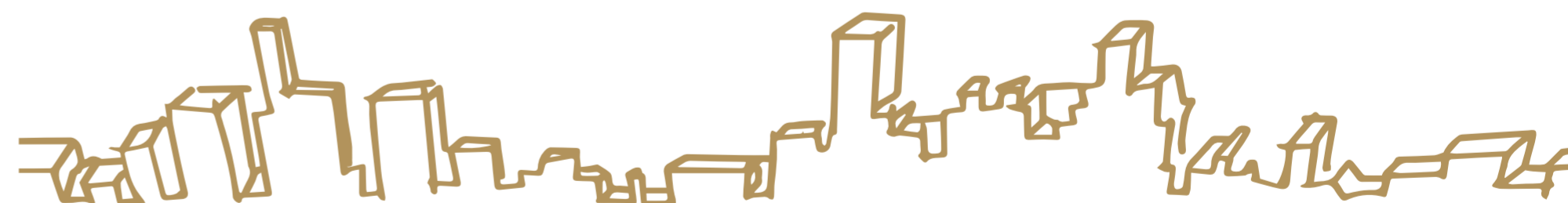


## VINOS

## WINES

		Copa Glass	Botella Bottle
<b>Riojas</b>	<b>TINTOS</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 Ed. lim. Crianza		19,90
	Contino Gran Reserva		29,90
<b>Ribera del Duero</b>	Viña Solorca Reserva	3,50	19,80
	Copa Tinto de verano <small>(red wine with soda)</small>	3,25	
	Sangria de la casa (jarra) <small>(jug of sweet wine with fruits)</small>		13,80
	<b>BLANCOS</b>		
<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		
<b>Castilla León</b>	<b>ROSADO</b>		
	Tombú (Prieto Picudo)	2,90	16,90

# ROOPE



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.

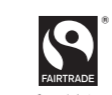
Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.  
All of our products may contain allergens according to Regulation 1169/2011. Please check with our staff before placing your order.



All our dishes are prepared with Picual's gourmet Extra Virgin Olive Oil Montabes.

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

Café proporcionado por Supracafé con la certificación Fair Trade



Fair Trade certified coffee provided by Supracafé.

# LATERAL

INNSIDE by Meliá Zaragoza