

APERITIVOS 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
NUEVO Matrimonio: pincho of mix of anchovies in vinegar and anchovies in olive oil with piquillo peppers jam	4,90
NEW 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, matrimonio, rollito de salmón, croqueta de jamón y croqueta de boletus <i>Pincho sampler (recommended for two people): Lateral pincho, tenderloin with glazed onion, matrimonio, salmon roll, 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 (Uds) 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
Potatas 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</i>	7,20
Boquerones en vinagre, anchoas y aceitunas <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and olives</i>	12,95
NUEVO Ensaladilla rusa con crujiente de bacon <i>Russian salad topped with crispy bacon</i>	6,80
Cesta de panes variados <i>Assorted Bread Basket</i>	2,95
Pan seco apto para celiacos <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

EXPERIENCIAS LATERAL LATERAL EXPERIENCES

VELÁZQUEZ	Mollete de romero con chipirones y alioli de lima <i>Rosemary bread roll with squid and lime aioli</i>	6,10
FUENCARRAL	Ravioli de pato asado y boletus, con salsa Hoisin <i>Ravioli of roasted duck and boletus mushroom, with Hoisin sauce</i>	5,90
ARTURO SORIA	Bao bun de pato pibil con cilantro y lima <i>Bao bun of pibil duck with coriander and lime</i>	6,40
SANTA ANA	Soft-shell chilli crab (cangrejo tempurizado en salsa picante con pan mantoú) <i>Soft-shell chilli crab with pan mantoú</i>	11,90
CASTELLANA 42	Gambas a la diablo <i>Prawns in spicy sauce</i>	7,90
CASTELLANA 89	Pepito de ternera con pimientos asados y mayonesa de mostaza a la antigua <i>Pepito de ternera (Beef filled baguette with roasted peppers and traditional style mustard mayo)</i>	6,10
AV. EUROPA POZUELO	Mejillones con Salsa Marinera L <i>Mussels with marinara sauce</i>	4,60
DOCTOR FLEMING	Callos a la madrileña con su peineta <i>Madrid style tripe</i>	6,95

NUESTROS PLATOS OUR DISHES

DE CUCHARA SPOON DISHES

Crema de calabaza asada con naranja y jengibre s/t L <i>Cream of pumpkin roast with orange and ginger (in season)</i>	3,90
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: jamón 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

VEGANOS VEGAN DISHES

Ceviche de setas shimeji <i>Shimeji mushroom ceviche</i>	5,90
Tacos veganos: tortilla de maíz, frijoles negros, champiñones, aguacate y encurtido de cebolla morada <i>Vegan tacos: corn tortilla, black beans, mushrooms, avocado, and pickled red onions</i>	5,40
Lentejas al curry con quinoa <i>Curry lentils with quinoa</i>	3,90
Kao de verduras con salsa de soja <i>Vegetable Kao with soy sauce</i>	4,70

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
Soft-shell chilli crab (cangrejo tempurizado en salsa picante con pan mantoú) <i>Soft-shell chilli crab with pan mantoú</i>	11,90

CARNES MEATS

Presa ibérica con crujiente de verduras <i>Shoulder of iberian pork with crisp vegetables</i>	7,90
Steak tartare <i>Steak tartare</i>	6,80
Robo de Toro con cremoso de patata <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
Cachopo de ternera asturiana con pimientos de padrón <i>Breaded Austrian veal cutlet with padrón peppers</i>	10,90
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

* 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.

ORTIZ

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

CHAMPAGNE

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

CERVEZAS BEERS

Copa Heineken <i>Glass of Heineken</i>	2,70
Doble Heineken <i>Large Heineken</i>	4,30
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

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
Ron Bacardi 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
Crumble de manzana y arándanos <i>Apple and blueberry crumble</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

lateral.com

Restaurantes Lateral

@rest_lateral

rest_lateral

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

		Copa Glass	Botella Bottle
TINTOS RED WINES			
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	
	Sangria 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		

ROSA DO ROSE WINE

Tombú	2,90	16,90
-------	------	-------

AGUAS WATER

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

MÁLAGA

Strachan, 5

CÓRDOBA

Av. del Gran Capitán, 29

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

MARBELLA

Plaza de los Naranjos, 7

MADRID

LTJ barra LATERAL

Ponzano, 1
Príncipe de Vergara, 285



Ven y llévate tu Lateral a casa
to go

