

TAPAS Y APERTIVOS

Croqueta: jamón o boletus (Ud)	1,65
Niguiris de ternera con aceite de trufa	3,80
Tapas de albóndigas	3,80
Mejillones gallegos en escabeche (lata 8/10 unidades)	9,90

NUESTROS PINCHOS LATERAL

Tortilla española del tiempo	2,90
Brie fundido con jamón ibérico	4,20
Rollito de salmón relleno de jamón york, crema de queso y manzana caramelizada L	4,35
Pincho Lateral: 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
NUEVO Matrimonio: pincho de boquerones en vinagre, anchoa en aceite de oliva y mermelada de pimientos del piquillo	4,90
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	

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
Tempura de verduras 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
Boquerones en vinagre, anchoas y aceitunas	12,95
NUEVO Ensaladilla rusa con crujiente de bacon	6,80
Cesta de panes variados	2,95
Pan seco apto para celíacos	1,65
Pan cristal con ajo y tomate L	4,60

* 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.

EXPERIENCIAS LATERAL

VELÁZQUEZ	Mollete de romero con chipirones y alioli de lima	6,10
FUENCARRAL	Ravioli de pato asado y boletus, con salsa Hoisin	5,90
ARTURO SORIA	Bao bun de pato pibil con cilantro y lima	6,40
SANTA ANA	Soft-shell chilli crab (cangrejo tempurizado en salsa picante con pan mantoú)	11,90
CASTELLANA 42	Gambas a la diablo	7,90
CASTELLANA 89	Pepito de ternera con pimientos asados y mayonesa de mostaza a la antigua	6,10
AV. EUROPA POZUELO	Mejillones con Salsa Marinera L	4,60
DOCTOR FLEMING	Callos a la madrileña con su peinetá	6,95

NUESTROS ESPECIALES

DE CUCHARA

Crema de calabaza asada con naranja y jengibre s/t L	3,90
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: jamón ibérico con tomate y mozzarella L	7,30
Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L	5,90

VEGANOS

Ceviche de setas shimeji	5,90
Tacos veganos: tortilla de maíz, frijoles negros, champiñones, aguacate y encurtido de cebolla morada	5,40
Lentejas al curry con quinoa	3,90
Kao de verduras con salsa de soja	4,70

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 maíz 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

CARNES

Presa ibérica con crujiente de verduras	7,90
Steak tartare	6,80
Rabo de Toro con cremoso de patata	4,90
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
Cachopo de ternera asturiana con pimientos de padrón	10,90
Trio de hamburguesas: vacuno, cerdo ibérico y pollo de corral, sobre cama de patatas paja	8,80
Bao bun de pato pibil con cilantro y lima	6,40

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
Crumble de manzana y arándanos	4,70
Tarta de limón	4,70
Helados italianos artesanos: chocolate con leche, avellana, vainilla, mascarpone, dulce de leche y limón	4,70
Tiramisú Savoiardi	4,90

NUEVAS APERTURAS 2019

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

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

CHAMPAGNE

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

CERVEZAS

Barril	Copa Heineken	2,70
	Doble Heineken	4,30
	Copa Paulaner Trigo	2,90
	Doble Paulaner Trigo	4,70
	Copa Amstel Radler	2,90
	Doble Amstel Radler	4,50

Botella	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

VINOS

TINTOS

Riojas	Casa: Viña Real Reserva 75 cl	Copa	2,90	Botella	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	3,25	
	Sangria de la casa (jarra)		13,80

BLANCOS

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

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

COMBINADOS especiales de la casa +

Ginebra Star of Bombay	7,50
Whisky Dewar's 12 Years Old	7,50
Ron Bacardí 8 años	7,50
Vodka Grey Goose	7,50

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



Restaurantes Lateral



@rest_lateral



rest_lateral

lateral.com

Plato vegano

Plato vegetariano

Producto ligero

+ de 12'

Ven y llévate tu Lateral to go a casa



VISA

MasterCard

Maestro

Diners Club International

Sodexo

Thipac Restaurant

choque gourmet

Estos precios incluyen I.V.A.

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.