

## 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
<b>NUEVO</b> Matrimonio: pincho of mix of anchovies in vinegar and anchovies in olive oil with piquillo peppers jam <i>Matrimonio: pincho of mix of anchovies in vinegar and anchovies in olive oil with piquillo peppers jam</i>	4,90
<b>NEW</b> Degustación de pinchos (recomendado para dos personas) ☹️ 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>	18,60

## 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
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
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</i>	7,20
Boquerones en vinagre, anchoas y aceitunas <i>Boquerones (anchovies) in vinegar, salted anchovies and olives</i>	12,95
<b>NUEVO</b> 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 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

## EXPERIENCIAS LATERAL

### LATERAL EXPERIENCES

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

### CARNES MEATS

Preso ibérica con crujiente de verduras <i>Shoulder of Iberian pork with crisp vegetables</i>	7,90
Steak tartare <i>Steak tartare</i>	6,80
Rabo 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 pork and free-range chicken, on a bed of mini fries</i>	8,80
Ravioli de pato asado y boletus, con salsa Hoisin <i>Ravioli of roasted duck and boletus mushroom, with Hoisin sauce</i>	5,90

\* 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
1/3 Amstel Radler	2,90
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
"Torríja" 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 Savoirdi <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

<b>TINTOS RED WINES</b>		
<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 <i>(red wine with soda)</i>	3,25
	Sangría de la casa (jarra) <i>(jug of sweet wine with fruits)</i>	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

### ROSADO 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

VISA

MasterCard

Maestro

Diners Club International

Sodexo

Thales Restaurant

cheque gourmet

Ven y llévate tu Lateral a casa

to go

LTJ