

## TAPAS Y APERITIVOS

Croqueta: jamón o boletus + (ud)	1,65
----------------------------------	------

## NUESTROS PINCHOS LATERAL

Tortilla española del tiempo +	2,90
Brie fundido con jamón ibérico	4,20
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

## 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
Patatas dos salsas (brava y alioli) +	4,60
Quesadilla de pollo con queso Emmental, salsa de tomate verde, pico de gallo y Dip de crema agria de jalapeño	7,20

## NUESTROS ESPECIALES

<b>ENSALADAS Y VEGETALES</b>	Tartar de aguacate, salmón ahumado y salsa de limón L	5,90
------------------------------	---	------

<b>PESCADOS</b>	Cazuelita de gulas con huevo de corral, patatas paja y jamón	6,20
	Pata de pulpo a la plancha sobre base de patata	10,90

\* 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.

<b>CARNES</b>	Rabo de toro con cremoso de patata	4,90
	Costilla deshuesada bañada con salsa barbacoa y batata asada	6,70
	Hamburguesa Lateral: jugosa carne de chuleta de vacuno servida en pan de mollete con cebolla confitada, queso brie, hilos de jamón ibérico, tomate y rúcula <b> NUEVO</b>	6,75

## POSTRES

Tarta de chocolate	4,70
Tarta de limón	4,70
Helados italianos artesanos: chocolate con leche, avellana, vainilla, mascarpone, dulce de leche y limón	4,70

## BEBIDAS

<b>CHAMPAGNE</b>	Henri Abelé	<b>BOTELLA</b>	32,00
	Henri Abelé Rosé		36,00
	G.H. Mumm Cordon Rouge		55,00

<b>CERVEZAS</b>		<b>BARRIL</b>		<b>BOTELLA</b>
	Copa Heineken	2,70	1/3 Heineken 0.0	2,80
	Doble Heineken	4,30	1/2 Paulaner Trigo	4,90
	Copa Paulaner Trigo	2,90	1/3 Affligem Blonde	4,50
	Doble Paulaner Trigo	4,70	1/3 Affligem Double	4,50
	Copa Radler	2,90	1/3 Cruzcampo Gran Reserva	3,20
	Doble Radler	4,50	1/3 Cruzcampo Sin Gluten	2,50
			1/3 Sol	3,50
			1/5 Ladrón de Manzanas	2,40

<b>VINOS TINTOS</b>	<b>RIOJA</b>		<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</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		22,50
		Contino Gran Reserva		29,90
	<b>RIBERA DEL DUERO</b>	Viña Solorca Reserva	3,80	22,00
		Copa Tinto de verano	3,25	
		Sangria de la casa (jarra)		13,80

<b>VINOS 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

<b>VINO ROSADO</b>	Tombú	2,90	16,90
--------------------	-------	------	-------

<b>AGUAS</b>	Solán de Cabras 50 cl	1,90
	Agua con gas Cabreiroá 50 cl (carbónico natural o carbónico añadido)	2,20

<b>COMBINADOS + ESPECIALES DE LA CASA</b>	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

# CÓCTELES

A PARTIR DE LAS 18:00 h

## COCTELERÍA

<b>MOJITOS CLÁSICO</b>	Ron blanco Bacardí, hierbabuena, lima y azúcar moreno	7,00
<b>FRUTA DE LA PASIÓN Y ROSAS</b>	Ron blanco Bacardí, hierbabuena, lima, zumo de naranja, maracuyá y pétalos de rosa	7,00
<b>FRUTOS DEL BOSQUE</b>	Ron blanco Bacardí, hierbabuena, lima y frutos del bosque	7,00
<b>SANDÍA</b>	Ron blanco Bacardí, hierbabuena, azúcar moreno y sandía. S/T	7,00
<b>PISCO SOUR</b>	Pisco, lima, maracuyá, azúcar y clara de huevo	7,00
<b>MARGARITA</b>	Tequila, Cointreau, zumo de lima y azúcar	7,50
<b>MARGARITA A LA BRAVA</b>	Tequila, calabaza, especias picantes, pimiento deshidratado y zumo de lima	7,50
<b>MANHATTAN</b>	Bourbon, vermut, azúcar moreno y angostura	7,50
<b>PIÑA COLADA</b>	Ron blanco Bacardí, coco, piña y zumo de lima. S/T	7,00
<b>NEGRONI</b>	Campari, vermut y ginebra Star of Bombay	8,50
<b>BLOODY MARY</b>	Zumo de tomate, vodka Grey Goose, pimienta, Tabasco, sal, salsa Worcestershire y zumo de lima	7,00
<b>DRY MARTINI</b>	Ginebra Bombay Sapphire y Martini Ambrato	7,00
<b>GIN LEMON</b>	Ginebra Star of Bombay, zumo de lima, albahaca y azúcar	7,00
<b>STAR OF BOMBAY GINGER FIZZ</b>	Ginebra Star of Bombay, fruta de la pasión, jengibre, lemon grass, ginger ale y lima	7,00
<b>RON PASSION</b>	Ron Bacardí 8 años, maracuyá, fresa, calabaza, zumo de naranja y albahaca	7,00
<b>CÓCTEL DE LA CASA</b>	<b>PREGÚNTANOS Y DÉJATE SORPRENDER</b>	7,00
<b>CÓCTEL SIN ALCOHOL</b>		6,00

## COMBINADOS ESPECIALES DE LA CASA

<b>GINEBRA</b>	Beefeater	8,00
	Bombay Sapphire	8,00
	Puerto de Indias (n)	8,00
	Tanqueray	8,00
	<b>Star of Bombay</b>	7,50
	Fifty Pounds	10,80
	Bulldog	10,80
	Tanqueray Ten	10,80
	Nordés	10,80
	Gin Mare	14,00
	Hendricks	14,00
	G'Vine	14,00
	London Gin	14,00
	Martin Miller's	14,00
<b>RON</b>	Barceló	8,00
	Brugal	8,00
	Cacique	8,00
	Santa Teresa	8,00
	Bacardí Superior Blanco	8,00
	<b>Bacardí 8 años</b>	7,50
	Brugal Extra Viejo	10,80
	Havana 7 años	10,80
	Legendario Añejo	10,80
	Zacapa 23 años	15,00
<b>VODKA</b>	Absolut	7,80
	Stolichnaya	7,80
	<b>Grey Goose</b>	7,50
	Babicka	13,50
<b>WHISKY</b>	Dyc 8 años	7,80
	Jameson	7,80
	Four Roses	7,80
	J&B	7,80
	Ballantine's	7,80
	Cutty Sark	7,80
	Johnnie Walker Rojo	7,80
	Dewar's White Label	7,80
	<b>Dewar's 12 años</b>	7,50
	Jack Daniel's	10,80
	Chivas 12	10,80
	Johnnie Walker Negro	10,80
	Cardhu	13,50
	Knockando	13,50

**ESPECIALES DE LA CASA (PREMIUM)**  
Consulte otras referencias



lateral.com



Restaurantes Lateral



@rest\_lateral



rest\_lateral

Los platos salen sin orden; según elaboración en cocina



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.

Para la elaboración de todos nuestros platos, utilizamos:



**VEN Y RECOGE TU PEDIDO**



962 567 704

**TE LLEVAMOS TU PEDIDO A CASA**



Estos precios incluyen I.V.A.



+ Plato vegetariano  
L Producto ligero