# La PUERTA de ENTRADA

	1/2 ración ración
Torre de nachos con guacamole, crema de queso cheddar, crema agria casera, frijoles con carne y	6,90 / 10,90
jalapeños.	
Carpaccio de setas con aceite trufado y piñones.	6,90 / 11,90
Gyozas japonesas con salsa sweet chili.	5,90
Camembert empanado con cebolla caramelizada y confitura casera de frutos rojos.	5,90
Tiritas de pollo con salsa de mostaza y miel.	4,90 / 7,90
Chorizo criollo a la parrilla con salsa criolla.	5,90
Tequeños: queso fresco salado envuelto en masa quebrada.	7,50
Provoleta fundida con cebolla y tomate a la parrilla.	7,50
Hummus con pan tostado.	6,90
Ensalada de espinacas con queso de cabra empanado con uvas pasas y piñones.	9,90
Ensalada de rúcula con tomate cherry, salmón ahumado y parmesano.	9,90

## La PUERTA PRINCIPAL



Guacamole 1,00€

Elige el tamaño de tu hamburguesa de **Wagyú** y acompáñalas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

Pulled Pork

1,50€

#### Tenemos pan sin gluten

La Clásica: Queso cheddar, tomate fresco y pepinillos.	9,90
La Japo: Wakame, ajo negro y nuestra mayonesa japonesa	10,90
Mamma Mia: Queso provolone, tomate y salsa pesto casera.	10,90
La Burguesa: Crema de champiñón Portobello con virutas de beicon, cebolla a la reducción de verdejo y nube de parmesano.	11,90
La Trufada: Queso trufado con Trufa Negra y Boletus.	11,90
La Imbatible: Bacon, cebolla y tomate. Todo a la parrilla con salsa Sweet chili.	10,90
Chef´s Burger: Consulta la novedad del mes.	11,90
Cabra Cadabra: Queso de cabra, cebolla caramelizada y confitura casera de frutos rojos.	10,90
La Amarilla: Plátano macho frito, queso Llanero y Cheddar.	12,90
Kung Foie: Foie, cebolla caramelizada y chutney de mango.	14,90
La Veggie: Carne vegana Beyond Meat, tomate, cebolla, mezclum y guacamole.	11,90
También puedes elegir cualquier hamburguesa en su versión de POLLO	

Fajitas	<b>s.</b> Tortitas c	le trigo de <sub>l</sub>	oollo o pulled p	ork con sal	sa criolla.	9,90
EXTRAS:	Tomate	0,50€	Cheddar	0,50€	Pepinillos	0,50€
	Bacon	1,00€	Cebolla	0,50€	Huevo	1,00€

Cebolla a la parrilla 0,50€

(250gr de contramuslo), o en su versión VEGANA (Beyond Meat).

## La PUERTA GRANDE

Puedes acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

Entraña de ternera gallega a la parrilla (250gr).	11,90
Entrecot de ternera gallega a la parrilla (250gr).	15,90
Lomo Alto de novillo argentino a la parrilla (250gr).	18,90
Solomillo de vaca gallega a la parrilla (250gr).	21,90
Pechuga de pollo de corral a la parrilla (250gr).	9,90
Parrilla para 2: Chorizo criollo, contramuslo de pollo, entrecot, entraña de ternera, cebolla y tomate a la parrilla.	29,95

# PARRILLA PREMIUM 39,90

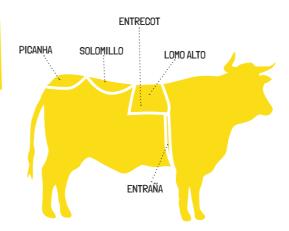
BOTELLA DE VINO DE LA CASA

+

ración de CHORIZO CRIOLLO

+

2 LOMOS ALTOS



# La PUERTA de SALIDA

Brownie con helado de vainilla.	5,50
Tarta de queso con dulce de leche, frutos del bosque o Nutella.	4,90
Tarta helada de Oreo.	4,90
Pan de Elote con dulce de leche, canela y helado de vainilla.	5,50
Tarta Toblerone.	4,90
Yogurt ecológico y artesano con muesli y miel	3,90
Helado vegano (Ben&Jerriy´s)	4,90



Sin gluten

## **BEBIDAS**

Doble de Barril Jarra de Barril Tercio 0,0 Tercio nacional		2,60 3,50 3,50 3,50
Tercio riacional Tercio sin glúten Agua mineral (con o sin gas) 0,5L. Refrescos		3,50 3,50 2,40 2,60
Tinto de verano Café e infusiones Copa de vino tinto / blanco		3,00 1,60 2,80
VINOS TINTOS Nuestra Botella de la Casa 75cl. Ramón Bilbao 37cl. (Crianza)- <i>Rioja</i> Prado Rey 50cl. (91 Parker)- <i>Ribera del Duero</i>		14,00 10,50 13,00
BLANCOS y LAMBRUSCO Nuestra Botella Blanco de la casa 75cl.(Ruedo Lambrusco 75cl. (Emilia-Romagna)	a-Verdejo)	12,00 10,00

Copa Importación 5,90

Copa PREMIUM 7,50



www.lapuertamarilla.es



### MENÚ EXPRÉS 9,90

BEBIDA + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

### MENÚ del DÍA 11,50

BEBIDA + APERITIVO + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ



Puedes elegir cualquier hamburguesas de carne de **Wagyú** en 3 tamaños y acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

También puedes elegir cualquier hamburguesa en su versión de pollo, 250gr de contramuslo, o en su versión vegana.

#### Tenemos pan sin gluten

#### **BEBIDAS**

Doble de barril.

Tercio nacional / artesanal (+1€). Copa de vino tinto / blanco. Agua mineral sin / con gas. Coca Cola Clásica / Zero / Light. Fanta limón / naranja. Nestea limón.

Aquarius limón.

#### **APERITIVOS**

**Gyozas:** Empanadillas japonesas con salsa sweet chili.

**Tiritas de pollo** con salsa de mostaza y miel.

Provoleta con tomate a la parrilla.

Hummus con pan tostado.

Camembert empanado con cebolla caramelizada y confitura de frutos rojos.

Chorizo a la parrilla con salsa criolla

#### **PRINCIPALES**

(Puedes acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.)

#### **NUESTRAS HAMBURGUESAS:**

La Clásica: Queso cheddar, tomate fresco y pepinillos.

La Japo: Wakame, ajo negro y nuestra mayonesa japonesa.

Cabra Cadabra: Queso de cabra, cebolla caramelizada y confitura casera de frutos rojos.

Mamma Mia: Queso provolone, tomate fresco y salsa pesto casera.

La Imbatible: Bacon, cebolla y tomate. Todo a la parrilla con salsa Sweet chili.

La Burguesa: Crema de champiñones Portobello con virutas de beicon, cebolla a la reducción de verdejo y nube de parmesano.

### La Trufada: Queso trufado con Trufa Negra y Boletus.

La del Chef: Consulta la novedad del mes.

La Amarilla: Plátano macho frito, queso Llanero y Cheddar. (+1€)

Kung Foie: Foie, cebolla caramelizada y chutney de mango.(+2€)

La Veggie: Carne vegana Beyond Meat, tomate, cebolla, mezclum y guacamole.

Sin gluten

#### **CARNES Y TEX-MEX:**

Filete de pollo del corral.

Entrecot de ternera.

Fajitas: de pollo o de cerdo.

#### **POSTRES**

Brownie con helado

Tarta de queso

#### Tarta Toblerone

Yogurt ecológico y artesano con muesli y miel

#### **EXTRAS**

Pulled Pork	+1,50
Bacon	+1,00
Tomate fresco	+0,50
Cheddar	+0,50
Cebolla	+0,50
Pepinillos	+0,50
Guacamole	+1,00
Huevo	+1,00