

La PUERTA de ENTRADA

1/2 ración / ración

<u>Torre de nachos</u> con guacamole, crema de queso cheddar, crema agria casera, frijoles con carne y jalapeños.	6,90 / 10,90
<u>Carpaccio de setas</u> 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
<u>Provoleta fundida</u> con cebolla y tomate a la parrilla.	7,50
<u>Hummus</u> con pan tostado.	6,90
Ensalada de espinacas con queso de cabra empanado con uvas pasas y piñones.	9,90
<u>Ensalada de rúcula</u> con tomate cherry, salmón ahumado y parmesano.	9,90

Sin gluten

La PUERTA PRINCIPAL

ORIGINAL



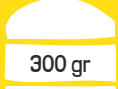
150 gr

GRANDE



225 gr

EXTRA
GRANDE



300 gr

+ 2,00 €

+ 3,50 €

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

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 Vегgie: Carne vegana Beyond Meat, tomate, cebolla, mezclum y guacamole.	11,90



También puedes elegir cualquier hamburguesa en su versión de POLLO (250gr de contramuslo), o en su versión VEGANA (Beyond Meat).

Fajitas. Tortitas de trigo de pollo o pulled pork con salsa criolla. **9,90**

EXTRAS: Tomate	0,50€	Cheddar	0,50€	Pepinillos	0,50€
Bacon	1,00€	Cebolla	0,50€	Huevo	1,00€
Guacamole	1,00€	Cebolla a la parrilla	0,50€	Pulled Pork	1,50€

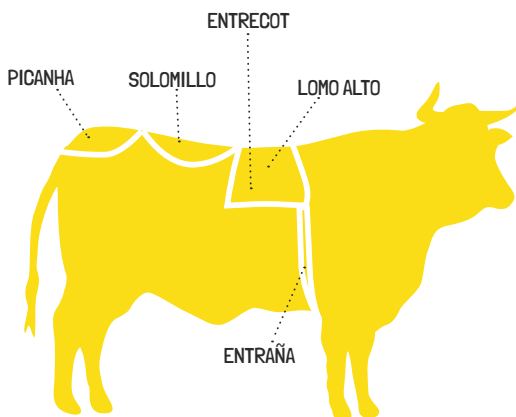
La PUERTA GRANDE

Puedes acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

<u>Entraña</u> de ternera gallega a la parrilla (250gr).	11,90
<u>Entrecot</u> de ternera gallega a la parrilla (250gr).	15,90
<u>Lomo Alto</u> de novillo argentino a la parrilla (250gr).	18,90
<u>Solomillo</u> de vaca gallega a la parrilla (250gr).	21,90
<u>Pechuga</u> de pollo de corral a la parrilla (250gr).	9,90
<u>Parrilla para 2</u> : 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



Sin gluten

La PUERTA de SALIDA

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



Sin gluten

BEBIDAS

Doble de Barril	2,60
Jarra de Barril	3,50
Tercio 0,0	3,50
Tercio nacional	3,50
Tercio sin glúten	3,50
Agua mineral (con o sin gas) 0,5L.	2,40
Refrescos	2,60
Tinto de verano	3,00
Café e infusiones	1,60
Copa de vino tinto / blanco	2,80

VINOS TINTOS

Nuestra Botella de la Casa 75cl.	14,00
Ramón Bilbao 37cl. (Crianza)- <i>Rioja</i>	10,50
Prado Rey 50cl. (91 Parker)- <i>Ribera del Duero</i>	13,00

BLANCOS y LAMBRUSCO

Nuestra Botella Blanco de la casa 75cl. (<i>Rueda-Verdejo</i>)	12,00
Lambrusco 75cl. (Emilia-Romagna)	10,00



Copa Importación
5,90

Copa PREMIUM
7,50

MENÚ del DÍA 12,90

BEBIDA + APERITIVO +
PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

MENÚ EXPRÉS 10,90

BEBIDA + PRINCIPAL +
POSTRE o CAFÉ

ORIGINAL



150 gr

GRANDE



225 gr

EXTRA
GRANDE



300 gr

+ 2,00 €

+ 3,50 €

Puedes elegir cualquier hamburguesas de carne de Wagyu 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.

BEBIDAS

Doble de Cerveza de grifo.
Copa de vino tinto/blanco.
Agua mineral sin/con gas.
Coca Cola Clásica/Zero/Light.
Fanta limón/naranja.
Aquarius limón.

APERITIVOS

Empanadillas japonesas con salsa sweet chili.
Tiritas de pollo con salsa de mostaza y miel.
Provoleta con tomate y pesto.
Hummus con pan tostado.
Croquetas de Cabrales con cebolla caramelizada y confitura de frutos rojos.
Chorizo a la parrilla con chimichurri

Sin gluten

PRINCIPALES

Vienen por defecto acompañados de patatas fritas. Si quieres patatas asadas o ensalada díselo al camarero.

HAMBURGUESAS:

Recuerda que tenemos 3 tamaños de carne y las puedes elegir de ternera, pollo o vegana. Por defecto vienen de ternera y en tamaño original. Tenemos pan sin gluten

LA CLÁSICA: Cheddar, tomate fresco y pepinillo.

LA JAPO: Wakame, nuestra mayonesa japonesa y ajo negro. No os preocupéis, no pica.

CABRACADABRA: Queso de cabra templado, confitura de frutos rojos y cebolla caramelizada.

MAMMA MIA: Queso provolone, tomate fresco y salsa pesto.

BURGUESA: Un guiso espectacular de champiñones Portobello, cebolla y beicon. Todo a la reducción de verdejo y coronado con una nube de queso Parmesano.

LA IMBATIBLE: Beicon, cebolla y tomate, todo a la parrilla. Por encima: salsa Sweet Chili. No falla.

LAS DEL CHEF: Consulta las novedades del mes.

LA TRUFADA: Crema de queso trufado con trufa negra y boletus.

LA AMARILLA (+1€): Plátano macho frito, queso costeño y queso cheddar.

KUNG FOIE (+2): Cebolla caramelizada, foie fresco y chutney de mango.

NO SON HAMBURGUESAS:

FILETE DE POLLO: Lo que viene a ser una pechuga de pollo a la parrilla, sin más.

FAJITAS: De pollo o de pulled pork, acompañadas un mix de quesos mex, guacamole, salsa criolla y cilantro

SON CARNES:

ENTRAÑA: De ternera gallega **11,90€**

ENTRECOT: De vaca gallega **15,90€**

LOMO ALTO: De cebón argentino **18,90€**

SOLOMILLO: De ternera gallega **24,90€**

POSTRES:

Brownie con helado,

Tarta de queso con confitura de frutos del bosque,

Yogurt griego con muesli y miel

Tarta Toblerone

o café o infusión

EXTRAS

Pulled Pork: 1€

Beicon: 0,50€

Huevo: 0,50€

Cheddar: 0,50€

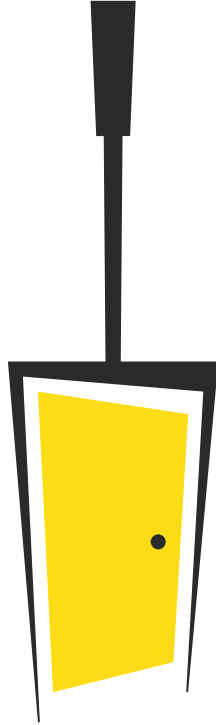
Cebolla (cruda o a la parrilla): 0,30€

Cebolla caramelizada: 0,50€

Pepinillos: 0,30€

Tomate: 0,30€

Guacamole: 1€




LA PUERTA AMARILLA

STEAKS & BURGERS

www.lapuertamarilla.es

 [la_puerta_amarilla](https://www.instagram.com/la_puerta_amarilla)

 [lapuertamarillamadrid](https://www.facebook.com/lapuertamarillamadrid)