



¡Bienvenido a La Puerta Amarilla!

¿Qué te apetece comer hoy?

Menú Amarillo

De lunes a viernes de 12H a 16H excepto festivos.

(+)

Menú Cheeseburger

De lunes a viernes de 13H a 16H excepto festivos.



Bebidas

Con y sin alcohol



La Puerta de entrada



Son entrantes

La Puerta principal



Son hamburguesas

La Puerta grande



Son carnes

La Puerta de salida



Son postres y alguna cosa más

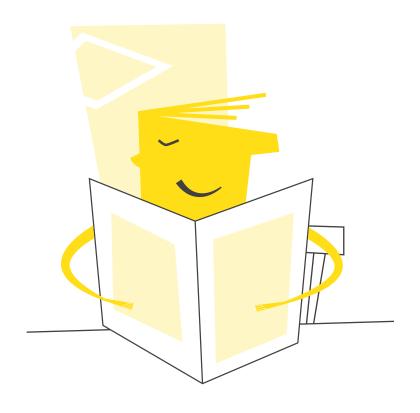
Extras



Menú amarillo

De lunes a viernes de 12H a 16H excepto festivos.

Elige tu plato favorito de la carta y por solo 2,50€ más te incluimos una bebida, el postre o el café.



Menú Cheeseburger 11,99€

De lunes a viernes de 12H a 16H excepto festivos.



BebidasCon y sin alcohol



3,60€

14,00€

3,60€

0					
U	er	VE	3 Z	d	S

Caña de barril	1,50€

Doble de barrii	2,95€

_	ı
	0.006
Tercio de botella	3,60€

Cerveza Especial	4,30€

Botella de 0,33ml

Jarra de barril

Vinos

Copa blanco o tinto	2,95€

Vino blanco, tinto o Lambrusco tinto.

Tinto de verano

De buen tinto y con limón

Refrescos y agua

Refrescos 2,80€

Coca Coca normal, light o Zero, Fanta limón o naranja, Aquarius limón, tónica o Nestea

Agua 2,60€

Con o sin gas

La puerta de entrada

Son entrantes



Torre de nachos 9,50 / 13,30€

Totopos de maíz con guacamole, crema de queso Cheddar, crema agria, judías con carne picada y jalapeños.

Ración de patatas fritas 4.10€

Especiadas con pimentón de la Vera, ajo y pimienta, acompañadas nuestro queso trufado.

Empanadillas japonesas

4.99€

De pollo y verduras, fritas y acompañadas con salsa sweet chilli (6uds.).

Croquetas de cabrales

6.30€

Todo casero, las croquetas y la cebolla y la confitura de frutos rojos que las acompañan (4uds.).

Croqueta adicional

1,60€

Tiritas de pollo Caseras, empanadas, acompañadas de

6,7 / 11,30€

nuestra salsa de mostaza y miel.

Bien rico, a la parrilla, acompañado de salsa de

Chorizo criollo

8.50€

chimichurri fresco. Si quieres pecar, peca con esto.

Queso fresco latino, envuelto en masa quebrada y acompañado con reducción de

Tequeños

8,90€

panela (6uds.). Tequeño adicional 1,50€

Provoleta

11,50€

Ensalada Paco 11,50€

¿Dónde está escrito que se tiene que llamar

César? con rúcula, pollo a la parrilla, queso

Fundida en cazuela de barro en la parrilla, con

cebolla, tomate y salsa pesto casera.

parmesano, beicon, piñones castellanos y nuestro aderezo César.

Ensalada Normal

Con rúcula, tomate fresco, cebolla cruda y

5,90€

nuestra vinagretade ensaladas.

Puedes sustituir la proteína

de las ensaladas por Beyond

Meat sin coste adicional.

La puerta principal

Son hamburguesas y fajitas



Todas nuestras hamburguesas y carnes vienen acompañadas por patatas fritas (adobadas con sal, pimienta, ajo y pimientón de la Vera), pero también puedes elegir ensalada sin coste adicional.

celíacos, sólo tienes que pedir el pan sin gluten.

Todas las hamburguesas son aptas para

Tenemos pan sin gluten 🛞

ORIGINAL **GRANDE EXTRA 150** gr 225 gr 300 gr

Puedes elegir 3 tamaños de carne

+ 2,70 €

+ 4,70 €

Nuestra cebolla caramelizada, chutney de

26,00€

mango y foie fresco a la parrilla.

La Clásica

Kung Foie

Queso ahumado, tomate fresco y pepinillo.

Sola se quedó, carne y pan. Acompáñala si

Cheeseburger

quieres con algún extra.

La Viudiña

11,80€

12,90€

10,80€

Champiñones Portobello, virutas de bacon y

Pan, carne y queso ahumado.

cebolla, todo a la reducción de verdejo y

La Burguesa

coronado con una nube de queso parmesano.

12,90€

13,50€

14,70€

Wakame, nuestra mayonesa japonesa y ajo negro. Nuestra favorita y no pica.

Tomate, cebolla y beicon, todo a la parrilla y

con salsa sweet chilli. No falla.

La de Aicha

primera cocinera.

La Imbatible

La Japo

13,50€ Queso ahumado, beicon a la parrilla y nuestra

Cabra Cadabra: 12,90€

Queso de cabra 100%, cebolla caramelizada

casera, y también casera nuestra confitura de

cebolla caramelizada. La propuesta de nuestra

Queso Provolone, tomate fresco y salsa pesto

Mamma Mia

La Trufada

negra y Boletus.

Las del chef

casera.

frutos rojos.

12,90€ Crema de queso Camembert trufado con trufa

13,50€

13,80€ Consulta las novedades del mes en nuestra pizarra o pregúntale al camarero.

Queso ahumado, queso Costeño y plátano macho frito.

La Amarilla

13,50€

14,70€

La Veggie Beyond Meat, guacamole, rúcula, tomate y cebolla frescos. **Fajitas** 10,90€

Volver

Tortitas de trigo rellenas de pollo a la parrilla o pulled pork, con crema de queso Cheddar, salsa criolla y guacamole.

La puerta grande

Son carnes



Nuestras carnes suelen ser gallegas, algunas veces pueden ser holandesas (el lomo alto siempre es argentino), en todos los casos suelen estar muy buenas. Vienen acompañadas por defecto por patatas fritas o puedes pedir ensalada.

Entraña

12,50€

De vaca a la parrilla (250gr)

Entrecot

17,90€

De vaca gallega a la parrilla (250gr)

Lomo alto

23,00€

De novillo argentino a la parrilla (250gr)

Parrilla Premium

50,00€

2 lomos altos o 2 entrecots, 1 ración de chorizos criollos y 1 botella de vino de la casa, tinto o blanco, o 4 bebidas.

Parrilla para 2

39,90€

Contramuslo de pollo a la parrilla, 1 entrecot, 1 entraña. 1 ración de chorizos criollos.

Pollo a la parrilla

9,90€

Pechuga de pollo a la parrilla (250gr)

La puerta de salida

son postres y alguna cosa más



Brownie 5,90€

Con helado de vainilla. Como la Imbatible, no falla.

Tarta de queso

5,90€

Con un toque de queso cabrales, cubierta con nuestra confitura casera de frutos rojos, Nutella o dulce de leche. No tiene gluten



Pan de elote

5,90€

Bizcocho de maíz bañado en dulce de leche, con helado de vainilla y canela. Sin gluten.

Tarta de Toblerone

5,90€

Bizcocho cubierto de chocolate con tropezones de Toblerone. Si quieres chocolate, es tu postre. Sin gluten.

Tarta helada de Oreo

5,90€

Helado de nata entre galletas Oreo molidas y mucho sirope de chocolate. Está rica y sale bonita en las fotos (igual que la tarta de queso).

Yogur con muesli y miel

3,90€

Sin pretensiones, como nosotros. Suena aburrido pero está rico.

Chupitos De crema de Orujo, licor de hierbas, Pacharán,

2,90€

ron, güisguii o vodka.

Ecológico y de tueste natural. Tómatelo como

Café

1,80€

te guste, con leche de verdad o de mentira (normalmente de avena); solo, americano o espresso, con leche condesada o un toque de alegría.

Té verde, blanco, rojo, negro, Chai, infusión de

Tés e infusiones

1,80€

menta poleo, manzanilla, Rooibos. Pide tu favorita.

Lo básico: ron, güisqui, ginebra, vodka y

Combinados

alguna cosilla más. A un precio razonable para

5,90€

que te tomes la primera aquí antes de irte de fiesta.

Extras

Guacamole

Queso de Cabra

Queso Provolone



1,00€

1,30€

1,30€

Rúcula	0,50€
Pulled Pork	1,60€
Beicon	1,00€
Queso ahumado	1,00€
Huevo frito	0,90€
Cebolla, cruda o a la parrilla	0,50€
Cebolla caramelizada	0,90€
Pepinillos	0,50€
Tomate	0,50€



Reserva

Puedes reservar tocando aquí

Ven a visitarnos

Calle de Fúcar, 9, Local, 28014. Madrid <u>Google maps</u> <u>www.lapuertamarilla.es</u>

Síguenos

- Instagram
- **f** Facebook

Llámanos

+34 911 451 168

Escríbenos

toctoc@lapuertamarilla.es

Welcome to La Puerta Amarilla!

What would you like to eat today?

Menú Amarillo

(+)

From Monday to Friday from 12:00 p.m. to 4:00 p.m. except holidays.

Cheeseburger menu



From Monday to Friday from 4:00 p.m. to 4:00 p.m. except holidays.

Drinks



With or without alcohol

The Entrance Door



Starters

The Main Door



Burgers

The Big Door



Meats

The Exit Door



Desserts and some other things

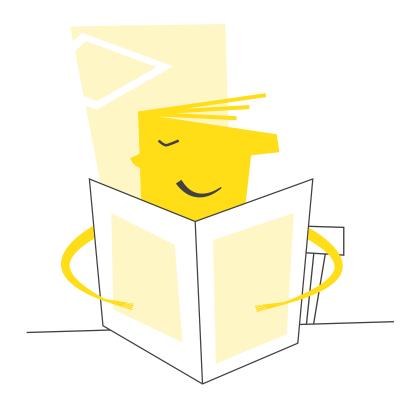
Extras



Menú amarillo

From Monday to Friday from 12:00 p.m. to 4:00 p.m. except holidays.

Choose your favorite dish from the menu and for only €2.50 more we include a drink, dessert or coffee.



Cheeseburger menu 11,99€

From Monday to Friday from 12:00 p.m. to 4:00 p.m. except holidays.



Drinks





3,60€

3,60€

Draft beer	1,50€

Double draft beer	2,95€

Bottled beer	3,60€

Cider	4,30€
Cider	4,30€

0.33ml bottle

Pint draft beer

Wines

Glass of wine, red or white	2,95€

Bottle 0,70	14,00€
	,

White, red or red Lambrusco wine.

Tinto de verano

Good red wine and lemon.

Soft drinks and water

SOIT CHITING CITIC WOLLD

Soft drinks 2,80€

Coca Coca, diet or zero, Fanta lemon or orenge, Aquarius lemon, soda or Nestea.

Water	2,60€
Still or sparkling.	

The Entrance Door

Starters



Wachos

9,50 / 13,30€

Corn chips with guacamole, real cheese, sour cream, beans with minced meat and jalapeños.

Portion of fries

4,10€

Spiced with paprika from La Vera, garlic and pepper, and accompanied by our truffled cheese.

Gyozas

4,99€

Japanese chicken and vegetables dumplings, served with sweet chili sauce (6 units).

Cabrales croquettes

6,30€

All homemade, the croquettes and the onion and the red fruit jam served with them (4uds.).

Aditional croquette

1,60€

Chicken strips

6,7 / 11,30€

Homemade, crumbed, served with our honey mustard dipping sauce.

Very tasty, grilled, accompanied by fresh

Grilled chorizo

8,50€

chimichurri sauce. If you want to sin, sin with this.

Salted Latin cheese wrapped in shortcrust

Tequeños

8,90€

pastry, served with raw cane sugar reduction. (6uds.).

Grilled Provolone

Aditional Tequeño

11,50€

1,50€

tomato and homemade pesto sauce.

Where is it written that it has to be called

Melted in a clay pot on the grill, with onion,

Caesar? With arugula, grilled chicken, Parmesan cheese, bacon, Castilian pine nuts,

salad vinaigrette.

Paco's salad

11,50€

Caesar dressing and a touch of our vinaigrette. Salad 5,90€

With arugula, fresh tomato, raw onion and our

You can substitute the protein

in the salads for Beyond Meat

at no additional cost.

The Main Door

Burgers



All our burgers and meats are accompanied by fries (seasoned with salt, pepper, garlic and La Vera paprika), but you can also choose salad or roasted potatoes at no additional cost.

just have to ask for the gluten-free bread.

All the burgers are suitable for coeliacs, you

We have gluten-free bread 🕷

ORIGINAL **BIG EXTRA** 225 gr **150** gr 300 gr

Choose the size of your meat

+ 2,70 €

26,00€

+ 4,70 €

Our caramelized onions, mango chutney and fresh grilled foie gras.

Kung Foie

La Clásica 12,90€ Smoked cheese, fresh tomato and pickle.

La Viudiña 10,80€

She was left alone, just meat and bread. Add

Cheeseburger

an extra if you feel like it.

11,80€

La Burguesa

Portobello mushrooms, bacon and onion shavings, all with a Verdejo reduction and

topped with a cloud of Parmesan cheese.

Bread, meat and Cheddar cheese.

La Japo

La Imbatible

12,90€

13,50€

14,70€

Wakame, our Japanese mayonnaise and black garlic. Our favorite and it's not spicy.

Tomato, onion and bacon, all grilled and with

sweet chilli sauce. It doesn't fail.

La de Aicha

Cheddar cheese, grilled bacon and our

13,50€

acclaim. Cabra Cadabra: 12,90€

100% goat cheese, homemade caramelized

onions and our red fruit jam.

caramelized onions. The creation of our first

cook, back in the menu due to popular

truffle and Boletus.

homemade pesto.

Mamma Mia

La Trufada

12,90€ Truffled Camembert cheese cream with black

13,80€

13,50€

Las del chef Check the novelties of the month on our

blackboard or ask the waiter.

Provolone cheese, fresh tomato and

Cheddar cheese, Costeño cheese and fried

sauce and quacamole.

plantain.

La Amarilla

14.70€

La Veggie 13,50€

pulled pork, with a mixture of cheeses, creole

Beyond Meat patty, guacamole, arugula, fresh tomato and onion. 10,90€ **Fajitas** Wheat tortillas stuffed with grilled chicken or

The Big Door

Meats



Our meats are usually Galician, sometimes they can be Dutch (the top loin is always Argentine), in both cases they are usually very good. They are accompanied by default by fries, but you can ask for salad or roast potatoes instead.

Skirt steak

12,50€

Grilled beef (250gr)

Entrecote

17,90€

Grilled Galician beef (250gr)

Fore rib

23,00€

Grilled Argentine beef (250gr)

Premium Barbecue

50,00€

2 fore ribs or 2 entrecotes, 1 portion of creole sausages and 1 bottle of house wine, red or white, or 4 drinks.

Barbecue for 2

39,90€

Grilled chicken thigh, 1 entrecote, 1 entrail, 1 portion of Creole sausages.

Grilled chicken

9,90€

Grilled chicken breast (250gr)

The Exit Door

Desserts and some other things



Brownie 5,90€

With vanilla ice cream, like La Imbatible, it never fails.



Cheesecake

5,90€

Covered with our homemade red fruit jam, Nutella or dulce de leche. Almost a secret recipe and our most demanded dessert. It's also gluten-free.



Cornbread

5,90€

Corn cake bathed in dulce de leche, with vanilla ice cream and cinnamon. It's the characteristic combination of sweet flavors of the south of the Rio Grande. Gluten-free.



Toblerone cake

5.90€

Chocolate covered sponge cake with Toblerone chips. If you want chocolate, it's your dessert. Gluten-free.

Oreo ice cream cake

5,90€

Cream ice cream between layers of ground Oreo cookies and lots of chocolate syrup. It's delicious and looks nice in photos (just like the cheesecake).

Yogurt with muesli and honey 3,90€

Unassuming, like us. It sounds boring but it's tasty.

Chupitos Orujo cream, herbal liqueur, Pacharán, rum,

2,90€

whiskey or vodka.

Coffee Organic and naturally roasted. Drink it

1.80€

however you like, with real or fake milk (usually oatmeal); straight, American or espresso, with condensed milk or a touch of joy.

Green, white, red, black tea, Chai, pennyroyal

Teas and infusions

1,80€

mint infusion, chamomile, Rooibos. Order your favourite.

Cocktails

5,90€

The basics, rum, whisky, gin, vodka and a few other things. Reasonably priced for you to drink your first one here before you party.



Extras	+
Arugula	0,50€
Pulled pork	1,60€
Bacon	1,00€
Cheddar cheese	1,00€

Bacon
Cheddar cheese

Onion, raw or grilled

Caramelized onions

Fried egg

Pickles

Tomato

Guacamole

Goat cheese

Provolone cheese





0,90€

0,50€

0,90€

0,50€

0,50€

1,00€

1,30€

1,30€



Booking

You can book by tapping here

Come visit us

Calle de Fúcar, 9, Local, 28014. Madrid <u>Google maps</u> www.lapuertamarilla.es

Follow us

- Instagram
- **f** Facebook

Call us

+34 911 451 168

Write to us

toctoc@lapuertamarilla.es