

PUERTA de ENTRADA

<u>Torre de nachos</u> con guacamole, crema de queso cheddar, crema agria casera, frijoles con carne y jalapeños.	9,90
<u>Carpaccio de setas</u> con aceite trufado y piñones.	11,90
Empanadillas 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.	6,90
Chorizo criollo a la parrilla con salsa criolla.	5,90
Tequeños: queso fresco salado envuelto en masa quebrada.	6,90
<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.	9,50
<u>Ensalada de rúcula</u> con tomate cherry, salmón ahumado y parmesano.	9,90

Sin gluten

PUERTA PRINCIPAL

ORIGINAL	GRANDE	EXTRA GRANDE	Elige el tamaño de tu hamburguesa de Wagyu y acompáñalas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.
150 gr	225 gr	300 gr	
	+ 2,00 €	+ 3,50 €	

Tenemos pan sin gluten

La Clásica: Queso cheddar, tomate fresco y pepinillo.	9,90
La Japo: Wakame, ajo negro y nuestra mayonesa japonesa	10,90
BLT Plus: Bacon a la parrilla, mezclum, tomate fresco y salsa sweet chili.	10,50
Cabra Cadabra: Queso de cabra, cebolla caramelizada y confitura casera de frutos rojos.	10,90
Mamma Mia: Queso provolone, tomate a la parrilla y salsa pesto casera.	10,90
La Burguesa: Crema de champiñones portobello con virutas de beicon y cebolla a la reducción de verdejo y nube de parmesano.	10,90
La Trufada: Queso trufado con Trufa Negra y Boletus.	11,90
Kung Foie: Foie fresco y Chutney de mango.	12,90
Chef´s Burger: Consulta la novedad del mes.	10,90
La Imbatible: Cebolla, tomate y beicon a la parrilla.	10,90
La Chida: Crema de Cheddar, frijoles Chili y guacamole.	10,90
La Amarilla: Plátano macho frito, queso Llanero rallado y queso Cheddar.	11,90



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

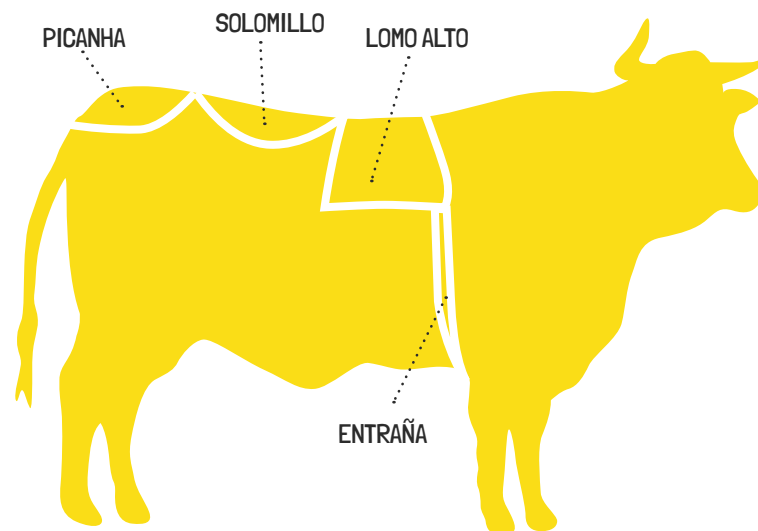
Extras

Pulled Pork	2,50
Bacon	1,00
Tomate fresco	0,50
Cheddar	1,00
Cebolla a la parrilla	0,50
Crema de cheddar	1,00
Extra pepinillos	0,50
Guacamole	1,50

La PUERTA GRANDE

Puedes acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

<u>Entraña</u> de vaca gallega a la parrilla.	11,90
<u>Picanha</u> de novillo argentino a la parrilla.	14,50
<u>Lomo Alto</u> de novillo argentino a la parrilla.	15,90
<u>Solomillo</u> de cebón argentino trufado a la parrilla.	15,90
<u>Pollo de corral</u> a la parrilla.	8,90
<u>Parrilla para 2</u> : Chorizo, contramuslos de pollo, entrecot, cebolla y tomate a la parrilla.	24,95



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
Tatín de manzana con helado de vainilla y canela.	5,50
<u>Tarta Toblerone.</u>	4,90
Helado de la casa (2 bolas)	3,90



Sin gluten

BEBIDAS

Ladrón de manzanas (sidra)	2,80
Doble de Estrella Galicia	2,80
Jarra de Estrella Galicia	3,50
Tercio 0,0	3,50
Tercio nacional	3,50
Tercio sin glúten	3,50
Tercio cerveza artesana	3,80
Agua mineral (con o sin gas) 0,5L.	2,40
Coca-Cola (clásica, light, zero)	2,60
Nestea	2,60
Fanta de limón o naranja	2,60
Tinto de verano	3,00
Café e infusiones	1,60
Copa de vino tinto / blanco	2,80
RIOJA TINTOS	
Beronia (Crianza)	14,00
Ramón Bilbao (Crianza)	18,00
RIBERA TINTOS	
La Planta (Arzuaga)	16,00
Carmelo Rodero (6 meses)	17,00
Matarromera (Crianza) 90 Parker	28,00
Prado Rey 50cl. (91 Parker)	13,00
Finca Resalso (Emilio Moro)	15,00
Nuestra Botella de la Casa (6 meses)	13,90



ROSADOS, BLANCOS y ESPUMOSOS

CVNE (Rosado)	14,00
Blanco de la casa (Rueda - Verdejo)	11,90
José Pariente Blanco (Rueda - Verdejo)	17,00
Lambrusco (Emilia-Romagna)	10,00
Sangre de Judas (Oltrepò Pavese)	15,00
Anna Codorniú	21,00
Copas	5,00
Copas Premium	7,50



LA PUERTA AMARILLA

STEAKS & BURGERS

www.lapuertamarilla.es

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

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

MENÚ del DÍA 10,90

BEBIDA + APERITIVO +
PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

MENÚ EXPRÉS 8,90

BEBIDA + PRINCIPAL +
CAFÉ o INFUSIÓN

ORIGINAL



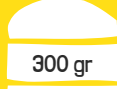
150 gr

GRANDE



225 gr

EXTRA
GRANDE



300 gr

+ 2,00 €

+ 3,50 €

Puedes elegir cualquier hamburguesa 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.

Tenemos pan sin gluten

BEBIDAS

Doble de Estrella Galicia.
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 a la parrilla.
Hummus con pan tostado.
Sugerencia del Chef.
Camembert empanado con cebolla caramelizada y confitura de frutos rojos.
Chorizo a la parrilla con salsa criolla.

Sin gluten

PRINCIPALES

Puedes acompañarlas con patatas fritas, patatas asadas o ensalada.

Filete de pollo del corral.

Entrecot.

La Clásica: Queso cheddar, tomate fresco, mezclum y pepinillo.

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

BLT Plus: Bacon a la parrilla, mezclum, tomate fresco y salsa sweet chili.

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

Mamma Mia: Queso provolone, tomate a la parrilla y salsa pesto casera.

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.

Singluten

La del Chef: Consulta la novedad del mes.

La Imbatible: Cebolla, Tomate y Beicon a la parrilla.

La Chida: Crema de cheddar, frijoles chili y guacamole.

POSTRES

Brownie con helado

Tarta de queso

Tarta Toblerone

Yogurt griego con muesli y miel

EXTRAS

Pulled Pork	2,50
Bacon	1,00
Tomate fresco	0,50
Cheddar	1,00
Cebolla a la parrilla	0,50
Crema de cheddar	1,00
Extra pepinillos	0,50
Guacamole	1,50