

BURGER STUDIO

ID

PIDE POR
ESA BOQUITA

CARTA!

LAMUDITA

IDEAL PARA COMPARTIR

ENTRANTES

*PLATOS VEGANOS

*PLATOS SIN GLUTEN

CROQUETICAS DE JAMÓN

10,5

Crujientes y sabrosas croquetas de jamón.

10ud

GYOZAS DE BUEY A LA BRASA

11,5

Empanadillas japonesas rellenas con carne de buey a la brasa. Acompañadas de mayo de ají amarillo

TIRAS DE CORRAL

12,5

Solomillo de pollo empanado con la receta de la abuela Marcelina, de mostaza y miel.

BUFFALO WINGS

10,9

Alitas crujientes bañadas en sabrosa salsa búffalo casera y picante espolvoreadas con polvo de kikos.

Acompañadas de salsa blue cheese.

NACHOS MACHOS*

11,5/15,5

Mezcla de quesos fundidos, pico de gallo, carne picada, guacamole, sour cream y jalapeños. (Opción sin gluten)

BACON CHEESE FRIES*

11,5/15,5

Patatas fritas caseras, bacon crujiente, mezcla de quesos fundidos y deliciosa salsa ranchera casera

CROQUETAS PULLED PORK

11,5

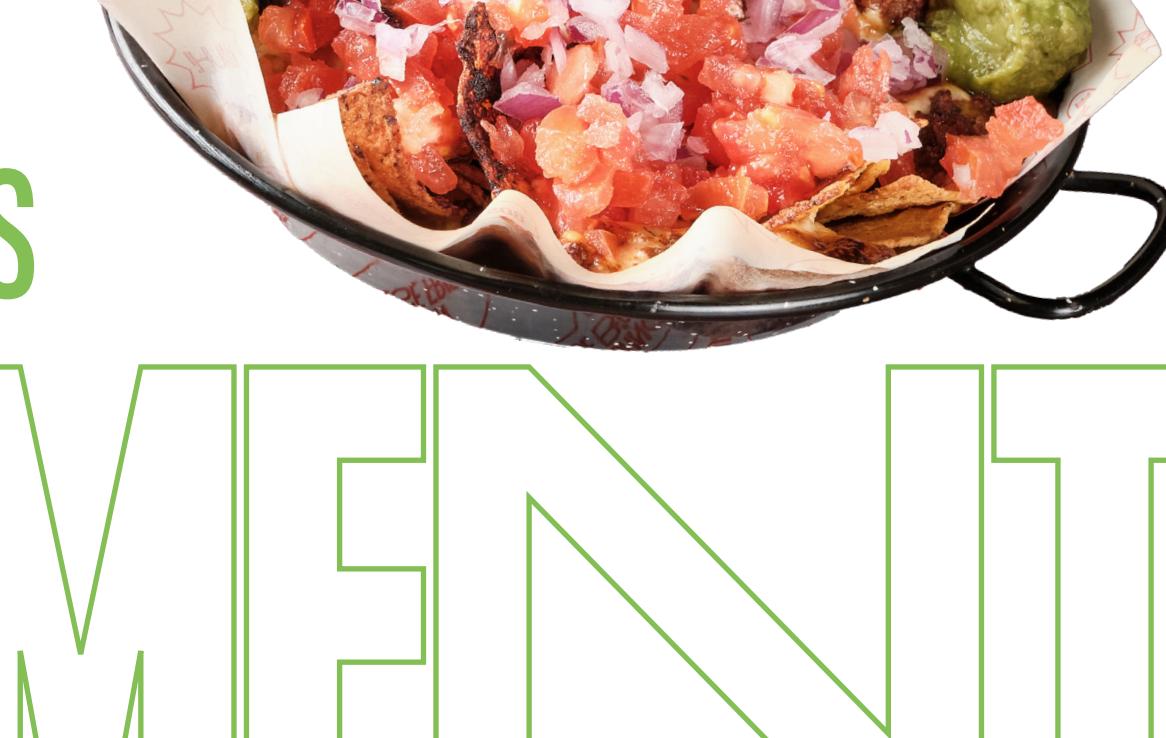
De costilla de cerdo deshilachado cocinado a baja temperatura.

Acompañadas de sala mayo curry.

NACHOS MACHOS VEGANOS*

11,5/15,5

Mezcla de queso cheddar y mozzarella veganos, pico de gallo, no carne picada de Heura, guacamole, sour cream y jalapeños. (Opción sin gluten).



NUESTROS PLATOS MÁS
SABROSOS, LOS TENEMOS

TOTALMENTE
VEGANOS.*

ENSALADAS

FRESCAS

FRESH TUNA MARINADO BOWL

15,5

Mezclum verde, atún marinado, sésamo, guacamole casero, mango, tomate cherry, cebolla crujiente, cebolla roja y salsa de miel y mostaza.

CÉSAR DE POLLO *

14,5

Lechugas variadas, tiras de pollo, crutones, parmesano, tomate cherry y cremoso aderezo césar.

(Avisa al camarero si la quieres sin gluten)

ALTERNATIVA VEGANA: Tiras de 100% vegetal Heura, mozzarella alternativa vegana y salsa césar vegana.

COMO UNA CABRA *

14,5

Mézclum de lechugas, queso de cabra marcado en la plancha, cebolla crujiente, pico de gallo, aderezo de mostaza y miel.

(Avisa al camarero si la quieres sin gluten)

* PLATOS VEGANOS

* PLATOS SIN GLUTEN



180 GR CARNE

BURGERS

ACOMPAÑADAS CON PATATAS FRITAS CASERAS

DOBLE POR 3 € PIDE TU HAMBURGER DUEÑA HAZLA DOBLE

BURGER DEL MES

Todos los meses una burger del mes diferente y atrevida. Pregunta al camarero.

CLASSIC CHEESE

14,5

Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, lechuga, tomate, cebolla roja, salsa burger casera y queso Monterey Jack.

EMMY'S BURGER LAMUDITA

16,5

Pan brioche, 180gr de carne de vaca, cheddar ahumado, mermelada de bacon casero estilo Jack Daniel's, pepinillos crujientes y salsa Emmy casera.

MR. RIPLEY

NEW

16,9

Pan brioche, artesano, 180gr de carne de vaca, mozzarella, rúcula, pesto de albahaca casero, tomate semiseco, albahaca mayo y lascas de parmesano.

TIJUANA

15,9

Crujiente pan rústico, 180gr de carne de vaca, guacamole, bacon crujiente, cebolla caramelizada y queso cheddar. TOP ventas desde 2015.

THE BOSS

16,5

Crujiente pan rústico, 180gr de carne de vaca, fundido de queso gorgonzola, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa de frutos rojos.

CLASSIC CHICKEN

14,5

Pan brioche artesano, pechuga de pollo crunchy estilo cajún, lechuga, tomate, bacon crujiente, queso cheddar y salsa de curry.

THE MONSTER

16,5

Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, queso cheddar, bacon crujiente, aro de cebolla casero y huevo frito bañado en salsa barbacoa.

ST. JULY'S BURGER

16,5

Pan brioche, carne de vaca, crema queso camembert, mermelada de bacon casero estilo Jack Daniel's, queso Monterrey Jack, mayo de mojo picón.

ULTMATED BURGER

15,9

Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca con 45 días de maduración, queso de cabra 100% a la parrilla, mayo de jugo de carne ahumada, cebolla caramelizada, mermelada de bacon estilo Jack Daniel's, salsa de tamarindo casera

¡ TODAS NUESTRAS CARNES DE VACA SON DRY AGED CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN !

SMASH BURGER LAMUDITA

15,9

Ligero pan brioche, 2 patys de vaca dry aged de 90gr. tipo smash, doble queso cheddar, bacon crujiente. salsa bbq y salsa ahumada.

→ Hazla triple por 1,5€

TRUFFLE SMASH BURGER

16,5

Pan brioche casero, mayo trufa, 2 patys de vaca dry aged de 90gr. tipo smash, queso cheddar, queso Monterrey y setas portobello.

→ Hazla triple por 1,5€

VEGGIE LOVERS *

14,9

Pan brioche artesanal, Plant based burger 100% vegetal, no cheddar vegano, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y guacamole.

CLASSIC CHICKEN VEGGIE *

13,9

Pan brioche artesano, pechuga de pollo crunchy estilo cajún, lechuga, tomate, bacon crujiente, queso cheddar y salsa de curry.

THE MONSTER

16,5

Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, queso cheddar, bacon crujiente, aro de cebolla casero y huevo frito bañado en salsa barbacoa.

ST. JULY'S BURGER

16,5

Pan brioche, carne de vaca, crema queso camembert, mermelada de bacon casero estilo Jack Daniel's, queso Monterrey Jack, mayo de mojo picón.

ULTMATED BURGER

15,9

Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca con 45 días de maduración, queso de cabra 100% a la parrilla, mayo de jugo de carne ahumada, cebolla caramelizada, mermelada de bacon estilo Jack Daniel's, salsa de tamarindo casera

VEGGIE BURGERS

100% VEGETAL!

CONVIERTÉ TU BURGER EN VEGGIE *

Adaptamos cualquier burger de la carta con la "burger 100% vegetal" a elegir*.

-FOODY'S PLANT BASED burger de origen 100% vegetal a base de proteína de guisante y germinados. (Sin gluten)

FOODY'S PLANT BASED DE POLLO. Burger de pollo empanado estilo cajún 100% vegetal a base de proteína de guisante.

Cambia el queso cheddar de tu burger por auténtico queso cheedar vegano. Especifícanos si hay algún otro ingrediente animal a quitar.

GLUTEN FREE! Y FREE DE VERDAD!!

Todas nuestras burgers pueden ser servidas con pan sin gluten.

Además ninguno de nuestros productos sin gluten lleva suplemento de precio.

INFANTIL

MENÚ 12,9

01. MENU MUDITOS

BURGER

Con queso cheddar con patatas fritas

BEBIDA

Refresco, agua mineral o zumo (Otras bebidas +1,5€)

POSTRE

Helado de chocolate o vainilla

* (Avisa al camarero si lo quieres sin gluten)

02. MINI CHICKEN

BOCADOS DE POLLO

Jugosos pollo de corral rebozado con patatas fritas

BEBIDA

Refresco, agua mineral o zumo (Otras bebidas +1,5€)

POSTRE

Helado de chocolate o vainilla

POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA LAMUDITA

7,5

Cremosa y sabrosa tarta de queso casera.

Acompañada de frutos rojos.

PISTACHO CHEESECAKE

7,5

Deliciosa tarta de queso y pistacho casera con praliné de pistacho y chocolate blanco.

DOOOONUTS

7,9

Dos donut glace a la plancha, bola de helado de vainilla, chocolate blanco, chocolate negro, topping de galleta lotus.

TARTA DE QUESO FILIPINOS

7,5

Cremosa, casera y atrevida tarta de queso y filipinos.

No puedes dejar de probarla.

COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN^{*}

6,5

Bizcocho de chocolate con fundido caliente en su interior y helado de vainilla.

HELADOS VARIADOS (2 BOLAS)^{*} *

3,5

Sabor chocolate, vainilla (Pregunta por nuestros sabores de helados veganos)



MILSHAKES

MILSHAKE DE OREO

7

Helado con virutas de galleta Oreo. Con nata y sirope de chocolate.

CARTA DE
BEBIDAS

BEER

CERVEZAS

AMBAR ESPECIAL CAÑA / CAÑÓN	2,7 / 3,7
AMBAR TRIPLE ZERO TOSTADA 0,0 CAÑA / CAÑÓN	2,7 / 3,7
AMBAR EXPORT TOSTADA	3,7
ALHAMBRA RESERVA 1925 33 CL	3,7
ESTRELLA GALICIA 33 CL	3,7
AMBAR RADLER 33 CL	3,5
AMBAR SIN GLUTEN 33 CL*	3,5



ARTESANAS

CERVEZA LAMUDITA. AMERICAN IPA.*	5,9
LATA 44cl. Cerveza de trago largo, fresca y fácil de beber, perfecta para combinar con nuestras burgers. (Sin gluten)	
MORLACO ESTAFETA. IMPERIAL STOUT	5,9
LATA 44cl. Cerveza negra, cremosa y exótica por sus toques a regaliz, cacao y el ahumado que proviene de la malta.	
BIDASSOA LAGER BLONDE	4,2
Rubia de baja fermentación.	
BIDASSOA HOPPY PALE ALE SIN GLUTEN*	4,2
Rubia y refrescante sin gluten.	
BIDASSOA TXINGUDI IPA	4,2
Cerveza ipa de sabores intensos.	

* PLATOS SIN GLUTEN



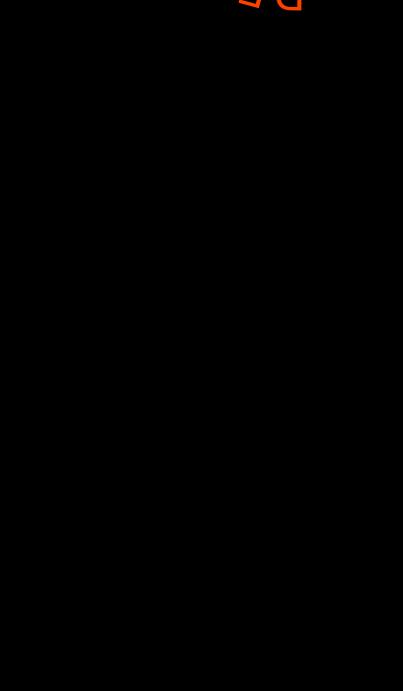
BLANCOS

OTAZU CHARDONNAY	15
INURRIETA ORCHIDEA. SAUVIGNON BLANC – DO NAVARRA	15
Aromas tropicales y un paso fresco y sabroso en boca.	
PALACIO DE BORNOS. VERDEJO – DO RIBERA DEL DUERO	15
Lima, kiwi, refrescante y persistente.	
LA RODETTA	15
Tempranillo blanco, malvasía y Sauvignon blanc. Vallobera Rioja.	
PAGO DE CIRSUS. CHARDONNAY – DO NAVARRA	15
Dúctil, melosidad y frescura.	
LA BLANCA GUERINDA	15,5
Chardonnay Navarra. Vino elegante y fresco.	



ROSADOS

INURRIETA MEDIODÍA. GARNACHA – DO NAVARRA	12
Un rosado con esqueleto	
RAMÓN BILBAO DO RIOJA	16
Crianza monovarietal de Tempranillo, frutal, equilibrado y afinado.	
OTAZU PREMIUM CUVÉE. CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, MERLOT 17	17
Entrada golosa y tanino redondo.	



TINTOS

REFRESCOS Y AGUAS

AGUA MINERAL 50 CL	2
AGUA MINERAL CON GAS 30 CL	2,5
REFRESCOS 33 CL	3
Coca-Cola, Zero, Fanta limón o naranja	
ZUMOS JUVER	2,2
Piña o melocotón	

OTRAS	
FRIZZANTE PALACIO DE BORNOS.	14
VERDEJO	
SIDRA NATURAL SAIZAR. GIPUZKOA	8
SANGRÍA LOLEA N1 "TINTA"	13
SANGRÍA LOLEA BRUT N3 "CAVA"	14
LAMBRUSCO DELL' EMILIA.	12
LAMBRUSCO ROSATO	

ALERGENOS	
ENTRADAS	
BACON CHEESE FRIES	Huevos, Soja, Lácteos
TIRAS DE CORRAL	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sulfitos
CROQUETICAS	Gluten, crustaceos, Huevos, Pescado, Lácteos , Sulfitos, Moluscos
NACHOS MANCHO	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos
BUFFALO WINGS	Huevos, Soja, Lácteos
CÉSAR VEGANA	Gluten, Pescado, Soja, Mostaza, Apio Lácteos, Sésamo, Sulfitos
NACHOS VEGANOS	
ENSALADA CESAR	Gluten, Pescado, Contiene Soja, Lacteos
TUNA BOWL	Gluten,Pescado, Soja, Mostaza, Sésamo
COMO UNA CABRA	Gluten, Lácteos
GYOZAS DE BUEY	Trigo, Soja, Leche, Crustaceos, Sulfitos, Mostaza, Apio, Huevos
BURGERS	
CLASSIC CHEESE	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Sésamo
EMMY'S BURGER	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sesamo, Altramuces, Paprika
TIJUANA	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sesamo
THE BOSS	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sésamo
CLASSIC CHICKEN	Gluten, Huevos, Lácteos, Mostaza, Sésamo
THE MONSTER	Gluten, Huevos, Lácteos, Sésamo
ST. JULY'S BURGER	Gluten, Huevos, Lácteos, Apio, Mostaza, Sesamo, Estabilizantes
BBQ FESTIVAL	Gluten, Huevos, Soja, Lacteos, Frutos cáscara, Sésamo
SMASH BURGER	Gluten, Huevos, Apio, Mostaza, Sésamo
TRUFFLE SMASH	Crustáceos, Huevos, Pescado, Soja, Lácteos, Frutos Cáscara, Apio, Mostaza, Sésamo
VEGGIE LOVERS	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Sésamo
CHICKEN VEGGIE VEGGIE	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Mostaza, Sesamo
INFANTIL	
MUDITOS	Gluten, Huevos, Lácteos, Sésamo
CHICKEN	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sulfitos
POSTRES	
TARTA QUESO CASERA	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Mostaza, Sésamo, Sulfitos
TARTA QUESO LOTUS	Gluten, Huevos, Pescado, Soja, Frutos cáscara, Sulfitos
COULANT SIN GLUTEN	Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos de Cáscara
DOOOONUTS	Gluten, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sulfitos
MILKSHAKE OREO	Gluten, Soja, Lácteos
HELADO VEGANO	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Cáscara
HELADO CHOCOLATE	Gluten, Lácteos, Frutos Cáscara
HELADO VAINILLA	Gluten, Lácteos, Frutos Cáscara