

BEBIDAS

CERVEZAS

Mahou clásica caña 25cl.	2.2
Mahou clásica cañón 50cl.	3.2
Alhambra Reserva 1925 33cl.	3.2
Alhambra Reserva Mezquita. Cerveza roja gran intensidad 33cl.	3.4
Voll Damm. Cerveza tostada doble malta.	3.2
Budweiser 33cl.	3
Coronita 33cl.	3
Konig. Cerveza de trigo 50cl.	3.5
Jarra de cerveza Mahou 150cl.	9
San Miguel 0,0. 25cl.	2
⊗ San Miguel Sin Gluten 30cl.	3

CERVEZAS ARTESANAS

Gastro. Cerveza artesana de autor	3.5
⊗ Brunehaut Ambre Organic. Cerveza belga tostada	3.5
⊗ Brunehaut Blonde Organic. Cerveza belga rubia	3.5
Naparbier. Pilsner, Aker IPA, Pale Ale	3.5
La Virgen. Lager Madrid	3.5
<i>Rubia de baja fermentación de manera tradicional</i>	
La Virgen. Lager Madrid	3.5
<i>Mezcla de lúpulo y malta. Cerveceros exigentes</i>	
⊗ La Virgen. Lager Madrid sin gluten.	3.5
<i>5 maltas fermentadas a baja temperatura</i>	

(Pregunta por la napar del mes)

VINOS

BLANCOS

Blanco de la casa.	9
Otazu Chardonnay	13.5
<i>Limpio y brillante con predominio frutal</i>	
Inurrieta Orchidea. Sauvignon blanc-DO Navarra.	12
<i>Aromas tropicales y un paso fresco y sabroso en boca</i>	
Palacio de Bornos. Verdejo-DO Ribera del Duero	12.5
<i>Lima, kiwi, refrescante y persistente</i>	
Pago de Cirsus. Chardonnay-DO Navarra.	13
<i>Dúctil, melosidad y frescura</i>	
Tuercebotas Blanco tempranillo.	12
<i>Suave con toques especiados y recuerdos florales. Bodegas del medievo</i>	

ROSAO

Inurrieta Mediodía. Garnacha-DO Navarra	11
<i>Un rosado con esqueleto</i>	

TINTOS

Tinto de la casa	9.5
Crianza Beramendi.	11.5
Inurrieta Cuatrocientos crianza. Cabernet sauvignon, merlot, graciano, syrah y graciano-DO Navarra	14
<i>Notas marcadas de la crianza en barrica, vivo en la boca</i>	
Hacienda López de Haro Crianza. Tempranillo, graciano y garnacha-DOCa Rioja.	12.5
<i>Un Rioja suave para todo el mundo</i>	
Otazu Premium Cuvée. Cabernet Sauvignon, tempranillo, merlot	16
<i>Entrada golosa y tanino redondo</i>	
Pago de Cirsus. Tempranillo, merlot - syrah	14.9

REFRESCOS Y AGUAS

Agua mineral 50cl.	2
Agua mineral con gas 30cl.	2.2
Coca cola, Zero 35cl.	2.5
Fanta limón o naranja 35cl.	2.5
Nestea, Aquarius 30cl.	2.5

OTRAS BEBIDAS

Sangría	10
Sangría de Cava	10
Frizzante Bornos.	12.5
Lambrusco.	11.5
Botella de sidra.	7

Precios IVA incluido

Aceptamos cheques SODEXO PASS

ENTRANTES



⊗ CONSULTA LOS ENTRANTES SIN GLUTEN A NUESTRO PERSONAL.

1/2
Ración

NUEVO! BACON CHEESE FRIES Patatas fritas caseras, bacon crujiente, mezcla de quesos fundidos y deliciosa salsa ranchera. 9.9 / 6,5

⊗ PROVOLONE GRILL Queso a la parrilla con aceite de albahaca, tomate frito casero, orégano y tomates semi deshidratados. 8.5
(Especifícanos si quieres el pan sin gluten)

NUEVO! AROS DE CEBOLLA CASEROS Crujientes y caseros aros de cebolla en tempura acompañados de salsa barbacoa. 7

TIRAS DE CORRAL Solomillo de pollo empanado con la receta de la abuela Marcelina de mostaza y miel. 9

NUEVO! CROQUETICAS Ración de nuestras crujientes y sabrosas croquetas de jamón. 8

QUESADILLAS LAMUDITA de pollo y champiñones con queso fundido. Acompañados de guacamole, pico de gallo y mayonesa de yogur. 9.5

⊗ NACHOS MACHOS Mezcla de quesos fundidos, pico de gallo, carne picada, guacamole, sour cream y jalapeños. 10.5 / 7
(Especifícanos si los quieres sin gluten, el totopo es diferente)

⊗ UN PAR DE HUEVOS Ibérico de bellota sin pasar con patatas fritas caseras directo del pueblo. 9.9
(Especifícanos si quieres el pan sin gluten)

NUEVO! GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS Empanadillas orientales con salsa de soja y jengibre. 8uds. 8.5

NUEVO! BOURBON WINGS Jugosas y crujientes alas de pollo con salsa barbacoa estilo bourbon. 8.5

NUESTRAS FRESCAS ENSALADAS



ENSALADA TATAKI lechugas variadas, tataki de atún, brotes de soja, cacahuetes, naranja, aderezo de sésamo, soja y jengibre. 10.5

ENSALADA CÉSAR DE POLLO lechugas variadas, tiras de pollo, crutones, parmesano, tomate cherry y cremoso aderezo César. 9.9

NUEVO! COMO UNA CABRA Mézclum de lechugas, queso de cabra marcado en la plancha, cebolla crujiente, pico de gallo con aderezo de mostaza y miel. 10.50



EXCLUSIVAMENTE ARTESANOS PARA LAMUDITA

PAN DE SEMILLAS DE AMAPOLA. Exclusivamente artesano

PAN BRIOCHE. Con un ligero toque de dulzura

PAN RÚSTICO. Crujiente y con sabor. Para paladares exigentes

PAN SIN GLUTEN. Delicioso pan sin gluten + 1,50€ ⊗

SIN PAN. Si lo prefieres, te servimos tu hamburguesa favorita al plato.

LAS BURGERS

TODAS LAS BURGERS SON DE 180GR, SE PICAN DIARIAMENTE Y SON PREPARADAS EN UN HORNO DE BRASA.

LA COMPOSICIÓN DEL PAN E INGREDIENTES CON NUESTRAS CARNES HAN SIDO SELECCIONADOS SEGÚN NUESTROS MEJORES CRITERIOS. SI DESEA, PUEDE CAMBIARLOS.

SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS CASERAS.

SI NO NOS INDICAS LO CONTRARIO, LA CARNE LA SERVIMOS AL PUNTO.



⊗ **CLASSIC CHEESE** Ligero pan brioche, carne de buey, lechuga, tomate, cebolla roja, salsa burger y queso cheddar 8,5

NUEVO! ⊗ **BOLETUS** Ligero pan brioche, carne de buey, queso provolone, aros de cebolla caseros y cremosa salsa boletus 9.9

⊗ **TIJUANA** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de buey, guacamole, beicon crujiente, cebolla caramelizada y queso cheddar 10.9

⊗ **DEL NORTE** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de buey, reducción de pimientos del piquillo, queso idiazabal y cebolla crujiente 10.5

⊗ **BBQ FESTIVAL** Crujiente pan rústico, carne de buey, queso cheddar, beicon crujiente, cebolla caramelizada y salsa barbacoa 10.9

⊗ **LE BURGER** Crujiente pan rústico, carne black angus, foie fresco a la plancha, cebolla caramelizada y salsa de higos 12.5

⊗ **THE BOSS** Crujiente pan rústico, carne de black angus, fundido de queso gorgonzola, cebolla caramelizada, beicon crujiente y salsa de frutos rojos 11.5

⊗ **MANCHEGO CHEESE** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de lechazo, jamón ibérico, queso manchego y tomate triturado natural 10.9

CLASSIC CHICKEN Ligero y blandito pan brioche, pechuga de pollo crunchy estilo cajún, lechuga, tomate, beicon crujiente, queso cheddar y mayonesa de curry 8.9

NUEVO! ⊗ **THE MONSTER** Pan brioche, carne de buey, queso cheddar, bacon crujiente, aro de cebolla casero y huevo frito bañado en salsa barbacoa 11.9



DEL MAR Y DE LA TIERRA

NUEVO! **VEGGIE LOVERS** Ligero pan brioche, burger vegetal de tofu y calabacín, champiñones, lechuga fresca, cebolla crujiente y tomate triturado natural. 9.9

NUEVO! **CLASSIC VEGGIE** Ligero pan brioche, burger vegetal de champiñón y espinacas con soja texturizada, lechuga, cebolla roja, tomate y salsa de yogur 9.5

NUEVO! ⊗ **TATAKI BURGER** Exclusivo pan de semillas de amapola, atun rojo laminado, champiñones, cebolla caramelizada y guacamole 12

Pide cualquier de las burgers de la carta con la "pieza" de tofu y calabacín o champiñones y espinacas. *(Especifícanos en tal caso si hay algún ingrediente que no debe llevar)*

⊗ **TODAS NUESTRAS BURGERS PUEDEN SER SERVIDAS EN PAN SIN GLUTEN. Consulta a nuestro personal.**

Disponemos de carta de alérgenos según lo establecido en el reglamento 1169/2011.

AL PLATO

⊗ **BBQ RIBS** Costillar de cerdo con salsa barbacoa, patatas fritas y ensalada 13

⊗ **ENTRECOT** 300gr (vaca) a la brasa, con patatas caseras y ensalada 14.9

⊗ **GRILLED CHICKEN** Pechuga de pollo de corral a la parrilla, patatas caseras, aceite de albahaca y ensalada 9,5

POSTRES



* TARTA DE QUESO CASERA LAMUDITA 4.9

* LECHE CON GALLETAS 4.9

⊗ * **SORBETE DE MOJITO** 4
(Especifícanos si lo quieres sin gluten)

* **CARROT CAKE** 4.9

* **CREPE DE CHOCOLATE** 4.9

* **COULANT DE CHOCOLATE** 4.5

⊗ * **COULANT DE CHOCOLATE*** Sin gluten 5.5

NUEVO! * **BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON NUECES** 4.9

* **RACIÓN DE HELADO** (chocolate, vainilla o galleta maría) 3.5

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS.
(EXCEPTO LA CARROT CAKE Y EL COULANT DE CHOCOLATE)

MENÚ MUDITOS

BURGER MINI
CON QUESO CHEDDAR
CON PATATAS FRITAS

REFRESCO, AGUA
MINERAL O ZUMO

BOLA DE HELADO
O YOGUR NATURAL



MINI CHICKEN

MEDIA RACIÓN DE BOCADOS
DE JUGOSO POLLO DE CORRAL
CON PATATAS FRITAS

REFRESCO, AGUA
MINERAL O ZUMO

BOLA DE HELADO
O YOGUR NATURAL



EXTRAS

- **POR LA CARA:** Lechuga, tomate, cebolla roja, pepinillos.
- **POR 0,65€ (UD.):** Cebolla caramelizada/frita/ crujiente, tomate seco, champiñones, jalapeños, jamón ibérico o huevo frito.
- **POR 2€:** Foie fresco plancha (40gr).
- **QUESOS 0,65€ (UD.):** Cheddar, mozzarella, provolone, gorgonzola, manchego o idiazábal.
- **SALSAS 0,40€ (UD.):** Guacamole, salsa de higos, salsa barbacoa estilo bourbon, salsa de frutos rojos, miel y mostaza, salsa thai, mayonesa de yogurt, reducción de pimiento del piquillo y salsa picante habarena y salsa de curry.
- **RACIÓN DE PATATAS 2,40€**

