

BEBIDAS

CERVEZAS

Alhambra Reserva 1925 33cl	3.5
Alhambra Reserva Mezquita. Cerveza roja gran intensidad 33cl	3.5
Voll Damm. Cerveza tostada doble malta	3.5
Budweiser 33cl	3.5
Coronita 33cl	3.5
Konig. Cerveza de trigo 50cl	3.5
San Miguel O.O. 25cl	2.5
San Miguel Sin Gluten 30cl	3.5
Estrella Galicia	3.2

CERVEZAS ARTESANAS

Gastro. Cerveza artesana de autor	3.5
⊗ Brunehaut Amber Ale Organic. Cerveza belga tostada	3.5
⊗ Brunehaut Blonde Organic. Cerveza belga rubia	3.5
Naparbier. Pilsner, Aker IPA, Pale Ale <i>(Pregunta por la napa del mes)</i>	3.5
La Virgen. Lager Madrid <i>Rubia de baja fermentación de manera tradicional</i>	3.5
La Virgen India Pale Ale <i>Mezcla de lúpulo y malta. Cerveceros exigentes</i>	3.5
Morlaco Redín. Scottish Export <i>Cerveza ligera, roja, maltosa y caramelizada</i>	3.5
Morlaco Estafeta. Imperial Stout <i>Cerveza negra, cremosa y exótica por sus toques a regaliz, cacao y el ahumado que proviene de la malta.</i>	3.5
Morlaco Iparralde. India Pale Ale <i>Cerveza ambar, con cuerpo, botánica y tropical por la mezcla de los 4 lúpulos diferentes empleados.</i>	3.5

VINOS

BLANCOS

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

ROSADO

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

TINTOS

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

OTRAS BEBIDAS

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

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

ENTRANTES



⊗ CONSULTA LOS ENTRANTES SIN GLUTEN A NUESTRO PERSONAL.

⊗ BACON CHEESE FRIES Patatas fritas caseras, bacon crujiente, mezcla de quesos fundidos y deliciosa salsa ranchera **10.9** ^{1/2 Ración}

AROS DE CEBOLLA CASEROS Crujientes y caseros aros de cebolla en tempura acompañados de salsa barbacoa **7.9** / 7,5

TIRAS DE CORRAL Solomillo de pollo empanado con la receta de la abuela Marcelina de mostaza y miel **9.9**

GROQUETICAS Ración de nuestras crujientes y sabrosas croquetas de jamón **8.9**

QUESADILLAS LAMUDITA de pollo y champiñones con queso fundido. Acompañados de guacamole, pico de gallo y mayonesa de yogur **10.5**

⊗ NACHOS MACHOS Mezcla de quesos fundidos, pico de gallo, carne picada, guacamole, sour cream y jalapeños **11.5** *(Especifícanos si los quieres sin gluten, el totopo es diferente)* / 7.9

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS Empanadillas orientales con salsa de soja y jengibre. *Buds.* **9.5**

BOURBON WINGS Jugosas y crujientes alitas de pollo con salsa barbacoa estilo bourbon **8.9**



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.

Precios IVA incluido Aceptamos cheques SODEXO PASS
Las consumiciones en terraza se les aplica un 10% sobre el precio



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 9.9
- NUEVO! ⊗ **BOLETUS** Ligero pan brioche, carne de buey, queso provolone, aros de cebolla caseros y cremosa salsa boletus 10.9
- ⊗ **TIJUANA** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de buey, guacamole, beicon crujiente, cebolla caramelizada y queso cheddar 11.9
- ⊗ **DEL NORTE** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de buey, reducción de pimientos del piquillo, queso idiazabal y cebolla crujiente. 10.9
- ⊗ **BBQ FESTIVAL** Crujiente pan rústico, carne de buey, queso cheddar, beicon crujiente, cebolla caramelizada y salsa barbacoa 11.9
- ⊗ **LE BURGER** Crujiente pan rústico, carne black angus, foie fresco a la plancha, cebolla caramelizada y salsa de higos 12.9
- ⊗ **THE BOSS** Crujiente pan rústico, carne de black angus, fundido de queso gorgonzola, cebolla caramelizada, beicon crujiente y salsa de frutos rojos. . 12.5
- ⊗ **MANCHEGO CHEESE** Exclusivo pan de semillas de amapola, carne de lechazo, jamón ibérico, queso manchego y tomate triturado natural 11.9
- CLASSIC CHICKEN** Ligero y blandito pan brioche, pechuga de pollo crunchy estilo cajún, lechuga, tomate, beicon crujiente, queso cheddar y mayonesa de curry. 10.9
- NUEVO! ⊗ **THE MONSTER** Pan brioche, carne de buey, queso cheddar, bacon crujiente, aro de cebolla casero y huevo frito bañado en salsa barbacoa. 12.5

VEGGIE BURGERS

- NUEVO! **VEGGIE LOVERS** Ligero pan brioche, burger 100% vegetal a elegir*, champiñones, lechuga fresca, cebolla crujiente y tomate triturado natural. 10.9
- NUEVO! **CLASSIC VEGGIE** Ligero pan brioche, burger 100% vegetal a elegir*, lechuga, cebolla roja, tomate y salsa de yogur 10.5
- NUEVO! ⊗ **ELIGE TU VEGGIE BURGER.** Elige cualquiera de las burgers de la carta con la "burger 100% vegetal" a elegir*. Especificanos si hay algún otro ingrediente animal a quitar.

* **Burger vegetal a elegir:**
Burger 100% vegetal de quinoa y calabacín.
Beyond burger. Carne de origen 100% vegetal a base de guisantes con auténtico sabor a hamburguesa.

⊗ **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.

Las consumiciones en terraza se les aplica un 10% sobre el precio.

POSTRES



- TARTA DE QUESO CASERA LAMUDITA 5,5
Base de galleta, cremoso de queso y frutos rojos
- CREPPE DE CHOCOLATE 5,5
- COULANT DE CHOCOLATE BELGA 5,5
Bizcocho templado con crema de chocolate belga
- ⊗ COULANT SIN GLUTEN 5,5
- TARTA DE MANZANA 5,5
Tarta de manzana templada con toque crujiente y helado de vainilla
- CARROT CAKE 5,5
Tarta de zanahoria con frosting de queso
- TIRAMISÚ 5,5
Mezcla de texturas con mascarpone, cacao y un fino toque de café

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€**

