BURGER STUDIO · BURGER STUDIO ·

PIDE POR
ESA BOQUITA

CARTA!

LAMUDITA

IDEAL PARA COMPARTIR

ENTRANTES

* PLATOS VEGANOS	* PLATOS SIN GLUTEN

CROQUETICAS DE JAMÓN — 9,9

Ración de nuestras crujientes y sabrosas croquetas de jamón. 10ud

TIRAS DE CORRAL — 11,9

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

GYOZAS — 9,9

De pollo y verduras con salsa ponzu . 8ud

VALENTINA WINGS — 10,9

Jugosas alitas de pollo bañadas en salsa valentina. Acompañadas por salsa de yogurt. 8ud
(*Puedes pedir la salsa picante valentina aparte).*

AROS DE CEBOLLA CASEROS * — 9,9

Crujientes y caseros aros de cebolla en tempura acompañados de salsa barbacoa.

NACHOS MACHOS * — 9,9/14,5

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

BACON CHEESE FRIES * — 9,9/14,5

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

CHILI CHEESE FRIES * — 9,9/14,5

Chili con carne un toque picante, mezcla de quesos fundidos y deliciosa salsa ranchera.
(Alternativa vegana: Chili con carne y quesos veganos)

GUACAMOLE CASERO * * — 13

Receta tradicional mexicana, preparado en mesa. Aguacate con lima, cilantro, cebolleta y salsa picante. Acompañado de totopos caseros.
(Opción sin gluten)

NACHOS MACHOS VEGANOS * * — 9,9/14,5

Mezcla de queso cheddar y mozzarela 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
Mezclum verde, atún marinado, sésamo, aguacate, mango, tomate cherry, cebolla crujiente, cebolla roja y salsa de miel y mostaza.

CÉSAR DE POLLO 14
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 GARBA 14
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

BURGERS

ACOMPAÑADAS CON PATATAS FRITAS CASERAS

→ Cambia tu burger de carne de vaca por carne madurada dry aged +1.5€

PIDE ¡LA MAS GRANDE! HAZLA DOBLE

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

CLASSIC CHEESE RENEW 13,9
Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca madurada dry aged, lechuga, tomate, cebolla roja, salsa burger casera y queso monterrey jack

TIJUANA 15,5
Pan de semillas de amapola, 180gr de carne de vaca, guacamole, bacon crujiente, cebolla caramelizada y queso cheddar.

DEL NORTE 14,5
Pan de semillas de amapola, 180gr de carne de vaca, salsa de pimientos del piquillo, queso Idiazábal y cebolla crujiente.

BBQ FESTIVAL 14,9
Crujiente pan rústico, 180gr de carne de vaca, queso Monterey Jack, bacon crujiente, cebolla caramelizada y salsa barbacoa.

RODEO BURGER RENEW 15,9
Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, queso cheddar, bacon crujiente, chili con carne con un toque picante y salsa chipotle.

THE BOSS 15,5
Crujiente pan rústico, 180gr de carne de vaca, fundido de queso gorgonzola, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa de frutos rojos.

CLASSIC CHICKEN 13,5
Pan brioche artesano, pechuga de pollo crunchy estilo cajún, lechuga, tomate, bacon crujiente, queso cheddar y salsa de curry.

THE MONSTER 15,9
Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, queso cheddar, bacon crujiente, aro de cebolla casero y huevo frito barlado en salsa barbacoa.

MASKARADA BURGER NEW 16,5
Pan brioche artesano, 180gr de carne de vaca, mahonesa de jugo de carne, queso Ossau Iraty, papada curada de Maskarada, yema de huevo campero sopleteado en mesa.

TATAKI BURGER 14,9
Pan de semillas de amapola, taco de atún fresco marcado en la parrilla, rúcula, setas portobello y mahonesa de wasabi.

SMASH BURGER LAMUDITA 15,5
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€

SMASH

TRUFFLE SMASH BURGER 15,9
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€

SANDWICH DE PASTRAMI 15,5
Finas lonchas de pastrami de La Finca con queso Monterrey Jack, salsa burger, pepinillos agridulces y mostaza americana. Servido en dos rebanadas de pan brioche de sandwich.

VEGGIE BURGERS

100% VEGETAL!

VEGGIE LOVERS RENEW 14,9
Pan de semillas de amapola, burger 100% vegetal a elegir*, no cheedar vegano, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y guacamole.

CLASSIC VEGGIE 13,9
Pan brioche artesano, burger 100% vegetal a elegir*, lechuga, cebolla roja, tomate y salsa de yogur

CLASSIC CHICKEN VEGGIE 13,9
Pan brioche artesano, burger de pollo empanado estilo cajún 100% vegetal, lechuga, tomate, queso cheddar y salsa de curry.

CONVIERTE TU BURGER EN VEGGIE
Elige cualquiera de las burgers de la carta con la "burger 100% vegetal" a elegir*.
BURGER 100% VEGETAL DE QUINOA Y CALABACÍN.
ANTIBURGER. Burger de origen 100% vegetal a base de proteína de guisante y germinados. *(Sin gluten)*
ANTIBURGER DE POLLO. Burger de pollo empanado estilo cajún 100% vegetal a base de proteína de guisante.
Cambia el queso cheedar 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.

AL PLATO

FUN!

GRILLED CHICKEN 13,9
Pechuga de pollo de corral a la parrilla, patatas caseras, aceite de albahaca y ensalada.

BBQ RIBS 16,9
Costillar de cerdo con aderezo moho criollo, patatas fritas y ensalada, acompañado con salsa BBQ.

PLATOS VEGANOS · PLATOS SIN GLUTEN

POSTRES

TARTA DE QUESO TEMPLADA CASERA RENEW 6,5
Base de galleta, cremoso templado de queso. Acompañado de frutos rojos.

LECHE CON GALLETAS LOTUS 6
No es lo que parece… pregunta al camarero.

DODOONUTS 7,5
Dos donut glace a la plancha, bola de helado kinder, chocolate blanco, chocolate negro, topping de galleta lotus, specialos de galleta.

TARTA DE COULANT DE CHOCOLATE RENEW 6,5
Tarta de coulant de chocolate con fundido caliente en su interior. Acompañado con una bola de helado de vainilla.

COULANT DE CHOCOLATE SIN GLUTEN 6
Bizcocho de chocolate con fundido caliente en su interior y helado de vainilla.

HELADOS VARIADOS (2 BOLAS) 3,5
Sabor chocolate, vainilla, fresa o kinder bueno.

HELADOS VEGANOS (2 BOLAS) 3,5
Sabor chocolate o stracciatella.

DODOONUTS

MILKSHAKES

MILSHAKE DE OREO 7
Helado con virutas de galleta Oreo. Con nata y sirope de chocolate.

MILSHAKE DE KINDER BUENO 7
Helado de Kinder Bueno y vainilla con nata, sirope de dulce de leche y kinder bueno.

MILSHAKE DE GALLETA LOTUS 7
Helado de galleta de Lotus. Con nata y sirope de galleta de Lotus.

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,
vainilla o fresa

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,
vainilla o fresa

(*Avisa al camarero si lo quieres sin gluten)*

EXTRAS

Lechuga, tomate, cebolla roja, pepinillos.	0
Salsa de higos, salsa barbacoa estilo bourbon, salsa de frutos rojos, miel y mostaza, mayonesa de yogurt, salsa picante habanera y salsa de curry.	1
Cebolla caramelizada,/frita/ crujiente, champiñones, jalapeños	1
Cheddar, mozzarela, provolone, gorgonzola, manchego o idiazábal.	1
Guacamole, bacon crujiente, jamón ibérico, huevo frito	1,5
Foie fresco plancha (40gr).	2,5
Ración de patatas.	2,4
Ración de boniato frito	4,2

CARTA DE BEBIDAS

BEER

CERVEZAS

AMBAR ESPECIAL CAÑA / CAÑÓN 2,5 / 3,5

MORLACO IPARRALDE. CAÑA / CAÑÓN 3,5 / 4,9
American Basque India Pale Ale de Barril. "Caña"

ALHAMBRA RESERVA 1925 33 CL 3,4

ESTRELLA GALICIA 33 CL 3,4

VOLL DAMM. 3,4
Cerveza tostada doble malta

DESPERADOS 3,5
Cerveza rubia aromatizada con tequila

AMBAR RADLER 33 CL 3,5

AMBAR 0,0 33 CL 3,5

AMBAR SIN GLUTEN 33 CL 3,5

PUM!

ARTESANAS

CERVEZA LAMUDITA. AMERICAN IPA. 3,7
Cerveza de trago largo, fresca y fácil de beber, perfecta para combinar con nuestras burgers.

MORLACO ESTAFETA. IMPERIAL STOUT 3,7
Cerveza negra, cremosa y exótica por sus toques a regaliz, cacao y el ahumado que proviene de la malta.

BIDASSOA LAGER BLONDE 3,7
Rubia de baja fermentación.

BIDASSOA HOPPY PALE ALE SIN GLUTEN 3,7
Rubia y refrescante sin gluten.

BIDASSOA TXINGUDI IPA 3,7
Cerveza ipa de sabores intensos.

PLATOS SIN GLUTEN

VINOS

BLANCOS

OTAZU CHARDONNAY 15

INURRIETA ORCHIDEA.
SAUVIGNON BLANC–DO NAVARRA 2,5 15
Aromas tropicales y un paso fresco y sabroso en boca.

PALACIO DE BORNOS.
VERDEJO–DO RIBERA DEL DUERO 2,5 15
Lima, kiwi, refrescante y persistente.

EL MARIDO DE MI AMIGA 2,5 15
Tempranillo blanco, malvasía y Sauvignon blanc. Vallobera Rioja.

PAGO DE CIRSUS.
CHARDONNAY–DO NAVARRA 2,5 15
Dúctil, melosidad y frescura.

LA BLANCA GUERINDA 15.5
Chardonnay Navarra. Vino elegante y fresco.

HOYA DE LOBOS 15

ROSADOS

INURRIETA MEDIODÍA.
GARNACHA–DO NAVARRA 2,3 12
Un rosado con esqueleto

HOYA DE LOBOS 13
Garnacha tinta. Navarra.

TINTOS

EL MÁXIMO. GUERINDA 16
Crianza. Elaboración artesanal.

INURRIETA CUATROCIENTOS CRIANZA. 2,5 16
DO Navarra. Notas marcadas de la crianza en barrica, vivo en boca.

MANIN Y SUS MUCHACHOS.
CLARETE NEGRO III 2023 20
No vas a poder parar de beber este zumo de garnacha del pueblo de nuestra familia, El Busto.

PAGO DE CIRSUS. TEMPRANILLO,
MERLOT – SYRAH 2,5 16
Vino divertido por dentro y por fuera para disfrutar.

VIÑA ZORZAL 16
Crianza. Monovarietal de garnacha. Afrutado y fresco con matices de barrica.

VIÑA SALCEDA 16
Crianza. Rioja.

RAMÓN BILBAO DO RIOJA 2,5 16
Crianza monovarietal de Tempranillo, frutal, equilibrado y afinado.

HOYA DE LOS LOBOS 15
Crianza. Navarra.

OTAZU PREMIUM CUVÉE. CABERNET
SAUVIGNON, TEMPRANILLO, MERLOT 17
Entrada golosa y tanino redondo

REFRESCOS Y AGUAS

AGUA MINERAL 50 CL	2
AGUA MINERAL CON GAS 30 CL	2,2
REFRESCOS 33 CL Coca cola, Zero, Fanta limón o naranja	2,75
ZUMOS JUVER Piña o melocotón	2,2

OTRAS

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

ALERGENOS

ENTRANTES

BACON CHEESE FRIES	Huevos, Soja, Lácteos
TIRAS DE CORRAL	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sulfitos
CROQUETICAS	Gluten, crustaceos, Huevos, Pescado, Lácteos ; Sulfitos, Moluscos
MACHOS MANCHO	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos
BOURBON WINGS	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza
AROS DE CEBOLLA	
POLLOS VEGANOS	Gluten, Soja
GYOZAS	Gluten, Crustáceos, Huevos, Soja, Apio, Sésamo, Pescado, Soja, Lácteos, Frutos Cáscara, Mostaza, Altramuces, Moluscos
ENSALADA BOWL ATÚN	Gluten, Soja, Mostaza, Sésamo
COMO UNA CABRA	Gluten, Lácteos, Mostaza, Sésamo
ENSALADA CÉSAR	Gluten, Huevos, Pescado, Soja, Lácteos, Sésamo

BURGERS

CLASSIC CHEESE	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Sésamo
TIJUANA	Gluten, Huevos, Lácteos
DEL NORTE	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos
BBQ FESTIVAL	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sésamo
LE BURGER	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sésamo
THE BOSS	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sésamo
CLASSIC CHICKEN	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Mostaza, Sésamo
THE MONSTER	Gluten, Huevos, Lácteos, Sésamo
MASKARADA	Gluten, Huevos
SMASH BURGER	Gluten, Huevos, Soja, Lacteos, Frutos cáscara, Sésamo
TATAKI BURGER	Gluten, Huevos, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Mostaza
VEGGIE LOVERS	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Sésamo
CLASSIC CHICKEN VEGGIE	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Mostaza, Sésamo
CLASSIC VEGGIE	Gluten, Soja, Lácteos, Sésamo

AL PLATO

BBQ RIBS	Gluten, Lácteos
GRILLED CHICKEN	Gluten

INFANTIL

MUDITOS	Gluten, Huevos, Lácteos, Sésamo
CHICKEN	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Apio, Mostaza, Sulfitos

POSTRES

TARTA QUESO	Gluten, Huevos, Soja, Lácteos, Mostaza, Sésamo, Sulfitos
TARTA DE COULANT	Gluten, Huevos, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sulfitos
COULANT SIN GLUTEN	Huevos, Pescado, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos de Cáscara
DOOOONUTS	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos cáscara
LECHE CON GALLETAS	Gluten, Huevos, Cacahuetes, Soja, Lácteos, Frutos cáscara, Sésamo
MILKSHAKE OREO	Gluten, crustaceos, Huevos, Soja, Lácteos, Frutos cáscara
MILKSHAKE KINDER	Gluten, Soja, Lácteos, Frutos cáscara
MILKSHAKE LOTUS	Gluten, Soja, Lácteos
HELADO VEGANO	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Cáscara
HELADO CHOCOLATE	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Cáscara
HELADO VAINILLA	Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos Cáscara