

Clàssics

Torrada Corrent del Nen 9.9 € LF • V

Torrada d'alvocat amb llavors de chia i gira-sol, tomàquet cherry i ou poché, banyada amb oli de coriandre.

Torrada picaflor 12 € N L

Salmó marinat artesanal, alvocat fresc, mango grillat, formatge crema a les herbes, ceba vermella adobada, menta, anet sobre torrada de massa mare, acompanyat d'aji de tomàquet d'arbre i granola artesana.

Iogurt Cotopaxi 7.5 € L • V • N

Iogurt grec amb coco chia pudding, granola, mel, fruites, cacau, salsa de maracujà i crema de cacauet.

Paila Revolta 12.5 € N • LF

Paila de cremosos ous remenats, tomàquet rostits, gambes marinades en achiote, ceba adobada vermella, juliana de patacon, coriandre fresc acompanyat de torrada de massa mare i sal prieta (cacauet, coriandre, pebre, comí, achiote, all, farigola)

Bowl dels Andes 10.9 € N • L • GF • V

Sorbet d'açaï, amb cremós núvol de coco, granola de quinoa, gerds, arandanos i nibs de cacau.

Omelette Supreme 14 € L

Omelette de quatre ous servida damunt de torrada d'alvocat



Tria com a màxim tres ingredients::
bacó, bolets, blat de moro, tomàquet cherry, ceba, formatge mozzarella, plàtan madur, pernil dolç

Par picar

Cistella Lat^o 9 € GF • LF

Salsa extra +1,5

Assortiment de iuques braves, patacons i papes acompanyats de salses brava, hummus d'alvocat i aji de tomàquet d'arbre.l.

Specials

Benedictins Equatorials 13 € L

Salmó en lloc de bacó? +3€ | Veggie en lloc de bacó +1.5€

Ous escaldats amb bacó sobre pa briox, servits amb la nostra salsa holandesa de la casa i cheddar, acompanyats per platà madur fregit amb sal prieta (mantega de cacauet, blat de moro, pebre, comí, coriandre, achiote, all, farigola).

Sense gluten? Prova el gofre de formatge i iuca

Chimborazo 14 € GF • LF

Afegeix aji de tomàquet d'arbre +1.5€

Carn metxada mullada amb salsa criolla, acompanyada d'alvocat ceba, coriandre i llima, servida entre dues patacons cruixents..

Sanduche Lat^o 12.5 € GF • L

Porchetta/pernil amb salsa de tamarinde amb tomàquet i enciam entre gofre de pa de iuca i acompanyat de papes fregides..

Els monos 13.9 € LF

Duet de bao buns amb tonyina crua i maionesa picant, ceba fregida cruixent, platà madur fregit, ruca i alvocat. Acompanyats de papes fregides.

Farra Vegana 12.0 € LF

Gofre de yuca i papa servit amb torre de vegetals mixtos, cebes i alls caramel·litzats, acompanyats de ceviche d'edamame i alvocat amb salsa criolla (ceba, tomàquet, pebrots) amb tofu i cúrcuma.

Bikini Manaba 13 € N L

Ou escalfats sobre pa de massa mare farcit de formatge llatí, pernil i plàtan rostit, banyat amb salsa de cacauets, coriandre



Mimosas il.limitades

Durant 1.5 hores

+12.5€ per persona, que se suma al preu dels teus plats d'elecció

Extra

Cistella de pa 2.5€

Salsa Extra 2€



Ceviches

Grau Zero 15 € GF • LF

Ceviche equatorià de gamba amb ceba vermella, tomàquet, blat de moro fregit i coriandre, marinat amb salsa de tomàquet, llima i suc de taronja.

Paral.lel Nord 15 € GF • LF

Ceviche de gambes, banyades en crema agra, ceba vermella finament picada, coriandre i cobert de platanets dolços fregits.

Paral.lel Sud 17.5 € GF • LF

Ceviche de corbina amb ceba vermella, blat de moro torrat, marinat en llet de tigre a base de llima, coriandre i gingebre, acompanyat de moniato i xips de vegetals.

Amazònic 18 € GF • LF

Ceviche de corbina amb ceba vermella, blat de moro torrat, marinat en llet de tigre a base de llima, coco, coriandre i Gingebre, acompanyat de moniato, choclo i de xips de vegetals.

Ceviche vegà de chocho japonès 8.5 € GF • LF

Ceviche vegà d'edamame, ceba, tomàquet, coriandre, llimona, taronja i salsa de tomàquet.

Dolç

Pancakes: ¿fruits vermells, llima, xoco? 10.5 € L

Demana'l amb gelat +1€

Tria entre pancakes banyats amb la nostra salsa natural de fruits vermells i iogurt, pancakes amb glacejat de llima i crumble de vainilla o pancakes de xocolata amb crumble de vainilla..

O prefereixes provar-ne dues de cada? + 2€

Affogato 5.0 € GF • L

Gelat de vainilla amb topping de xocolata, banyat al nostre cafè d'especialitat..

Rotllos de canyella (Cinnamon Rolls) 4.5 € L

Clàssic amb o amb caramel salat

Amb salsa de fruits vermells o gelat (+1€).

GF: Sense Gluten **L:** Lactosa **LF:** Sin Lactosa

V: Vegetarià **N:** Fruites Seques

@latocafebcn

LAT^o

Sucs Naturals

Es pot demanar amb llet (+1€).
O llets alternatives: ametlla o civada (+1.5€).

Río Guayas 6 €
Suc revitalitzant de banana,
açai i poma

Tomebamba 6 €
Suc antioxidant de gerds, móra,
maduixa i poma.

Pailón del diablo 6 €
Suc energètic de maracuià, mango i pinya.

Los Frailes 6 €
Suc vitamínic de remolatxa, mango,
pinya i gingebre.

Quilotoa 6 €
Suc de super aliments de col, espinac,
mango i poma.

Tortuga bay 6 €
Refrescant suc de meló, mango,
maduixa i poma.

Machángara 6 €
Suc de banana, maduixa i poma.



**Llimonada
amb menta 4€**

Altres

Aigua 2.0 €

Cervesa 2.5 €

Refresc 2.5 €

Cafè d'especialitat

Espresso 1.7 €

Doble 2.3 €

Cafè amb llet(M) 2.3 € **Cafè amb llet(L)** 3 €

Cappuccino (M) 2.4 € **Cappuccino (L)** 3 €

Americano 2.3 € **Mochaccino** 3.8 €

Flat White 3 € **Macchiato** 3 €

Shakerato 3.5 €

Shakerato+Baileys 6 €

Chai Latte / Match Latte 3.8 €

Iced Latte / Caramel Latte 3.8 €

Infusió andina de fruites seques 5 €

Te 2.7 €

Verde, english breakfast, rojo, rooibos, manzanilla, menta.

T.cacao - cacau andí amb llet 5 €

Cor de Nutella - café, nutella, nata, llet 6 €

Còctels

Mimosa Suc de taronja i cava 5 €

Gin Tonic Gin, Schweppes i llima 7 €

Bloody Mary Tomàquet, vodka, llimona, Lea & Perrins,
tabasco, pebre negra i sal 8 €

Pisco Sour Pisco, llima, almívar, angostura,
clara d'ou y canyella 9 €

Michelada Cervesa, llima, tabasco, Lea &
Perrins, Jugo Maggi, sal 5 €

Gin Gin Mule Gin, almívar, menta, llima,
ginger beer 8 €

Dark N Stormy Rom, llima, ginger beer 8 €

**Caipirinha de
Maracuyá** Cachaça, almívar, llima, maracuià 8 €