

Classiques

El Niño Toast 9€

LF • V

Pain grillé, garni d'avocat écrasé, saupoudré de chia et de graines de tournesol et de fouets d'huile de coriandre avec un œuf poché.

Tostada picaflor 11.50€

N • L

Saumon mariné, avocat frais, mangue grillée, fromage frais crémeux, oignon rouge mariné, menthe fraîche, aneth sur

Yogurt Cotopaxi 7.5€

L • V • N

Pot de yogurt grec avec pudding coco chia, granola, miel, fruits, cacao, sauce aux fruit de la passion et beurre de cacahuète.

Paila Revuelta 12.5€

N • LF

Casserole d'œufs brouillés crémeux, tomate rôtie, crevettes marinées au roucou, oignon rouge mariné, coriandre fraîche, planrain frit avec sal prieta (cacahuète, coriandre, poivre, cumin, roucou, ail, thym, sel) avec toast.

Bowl des Andes 10.9€

N • L • GF • V

Sorbet açai, nuage crémeux à la noix de coco, granola de quinoa et pièce de cacao.

Omelette Suprême 14€

L

Omelette aux 4 œufs servie sur toast à l'avocat



Choisissez trois ingrédients:

bacon, champignons, maïs, tomates cerises, oignon, mozzarella, banane mûre, jambon doux.

On commence

Cesta Lat° 9€

GF • LF

Extra sauce +1,5

Mélange de manioc frits, bananes frites et pommes de terre servi avec salsa brava, houmous à l'avocat et sauce épicée.

Specials

Œufs Bénédicte 13€

L

Saumon au lieu de bacon +3€ | Avocat au lieu de bacon +1.5€

Deux œufs pochés, bacon et cheddar servis sur le pain brioche, nappées de sauce hollandaise, accompagnés de plantains mûrs frits au sel prieta (beurre d'arachide, maïs, poivre, cumin, coriandre, roucou, ail, thym).

Sans gluten? Essayez le gaufre au fromage et manioc

Chimborazo 14€

GF • LF

Ajouter aji de tomate d'arbre +1.5€

Bœuf effiloché à la sauce criolla, accompagné de patacones croquantes, avocat, oignons, citron vert et coriandre.

Lat° Sandwich 12.5€

GF • L

Porchetta (porc), sauce tamarin, tomate et laitue servie sur gaufres de manioc et accompagnée de pommes de terre frites.

Los monos 13.9€

LF

2 pains Bao, avec du thon cru épicé à la mayonnaise, l'oignon croustillant, plantains frits, la roquette et l'avocat. Accompagné de pommes de terre frites.

Fête Végétalienne 12.0€

LF

Gaufre de pomme de terre et manioc servi avec montagne de légumes mélangés, oignons et ail caramélisés, accompagné par ceviche d'edamame et avocat baigné en sauce criolle (oignon, poivron, tomate).

Bikini Manaba 12.5€

N • L

Œuf poché sur pain grillé farci de fromage latin, jambon et plantain grillé, baigné de sauce cacahuète, coriandre fraîche.

Lorem ipsum



Mimosas Illimitées

Pendant 1.5 heures

+12.5€ par personne à ajouter
sur le prix des plats
au choix

Extra

Pain 2.5€

Extra sauce 2€



Ceviches

Ecuador - Latitude° 15€

GF • LF

Ceviche équatorien piquant et acidulé à base de crevettes tigrées aux agrumes, d'oignon rouge, de tomates, de maïs, de coriandre hachée et mariné dans le jus de citron vert, d'orange et de tomate.

Paralelo Norte 15€

GF • LF

Ceviche colombien crémeux et croquant à base de crevettes tigrées séchées aux agrumes, crème sure, oignon rouge finement haché, coriandre et garni de morceaux de plantain sucré frits.

Paralelo Sur 17.5€

GF • LF

Un ceviche à base de maigre séché aux agrumes, d'oignon rouge et de maïs grillé mariné avec une base de jus de citron vert, coriandre et gingembre, servi avec du manioc frit finement tranché, patate douce et maïs.

Amazónico 18€

GF • LF

Ceviche de maigre à l'oignon rouge, maïs grillé, mariné au citron vert, lait de noix de coco, coriandre et gingembre, servi avec patate douce, maïs et des chips de manioc.

Ceviche de chocho japonés (Vegan) 8.5€

GF • LF

Ceviche vegan aux edamames, oignons, tomates, coriandre, citron, orange et sauce tomate.

Lorem ipsum

Desserts

Pancakes: fruits rouges, lime ou Chocolat? 9.5€

L

Peut être commandé avec de la glace +1€

Choisissez: quatre pancakes enrobées de notre coulis de baies et yogurt maison, ou servies avec coulis de lime et crumble de vanille ou avec coulis de chocolat et crumble de vanille.

Préférez-vous deux de chaque type? +2€

Affogato 5.0€

GF • L

Glace à la vanille nappée de chocolat, noyée dans notre café de spécialité.

Rouleaux de cannelle 4.5€

L

Caramel salé ou classique:

sauce aux fruits rouges ou glace (+1€).

GF: Sans Gluten L: Lactose LF: Sans Lactose

V: Végétarien N: Avec fruits secs

@latocafebcn

LAT^o

Jus Naturels

Chacun de ces jus peut être fait avec du lait (+1€).
Ou avec du lait alternatif: amande ou avoine (+1.5€).

Río Guayas 6€
Booster d'énergie à la banane, à l'açaï et à la pomme.

Tomebamba 6€
Déllice antioxydant avec framboise, mûres, fraises et pomme.

Pailón del diablo 6€
Pare-chocs énergétique avec mangue fruit de la passion et ananas.

Los Frailes 6€
Un coup de fouet vitaminé à la betterave, à la mangue, à l'ananas et au gingembre.

Quilotoa 6€
Charge de superaliments avec du chou frisé, des épinards, de la mangue et de la pomme.

Tortuga bay 6€
Jus rafraîchissant de melon, mangue, fraise et pomme.

Machángara 6€
Jus de banane, fraise et pomme.



Limonade maison à la menthe 4€

Autres Boîtes

Eau 2.0€

Bière 2.5€

Coke, Fanta 2.3€

Specialty Coffee

Espresso 1.6€

Double 2.2€

Café au lait (M) 2.2€ **Café au lait (L)** 3€

Cappuccino (M) 2.2€ **Cappuccino (L)** 3€

Americano 2.2€ **Mochaccino** 3.5€

Flat White 2.7€ **Macchiato** 3€

Shakerato 3.5€

Shakerato+Baileys 6€

Chai Latte / Match Latte 3.6€

Iced Latte / Caramel Latte 3.8€

Thé des Andes 5€

Thé de fruits secs

Thé 2.7€

Vert, english breakfast, rouge, rooibos, camomille. menthe.

T.cacao - hot cacao powder with milk 5€

Coeur de Nutella (café, nutella, crème) 5€

Cocktails

Mimosa Jus d'orange et cava 5€

Gin Tonic Gin, schweppes et citron vert 7€

Bloody Mary omate, vodka, citron, Lea & Perrins, tabasco, poivre et sel 7€

Pisco Sour Pisco, citron vert, sirop simple, angostura, blanc d'oeuf et cynamon 9€

Michelada Bière, citron vert, tabasco, Lea & Perrins, Jugo Maggi, sel 5€

Gin Gin Mule Gin, sirop simple, menthe, citron vert, bière au gingembre 8€

Dark N Stormy Rhum, citron vert, bière de gingembre 8€

Caipirinha de Maracuyá Cachaça, sirop simple, citron vert, fruit de la passion 8€