

Clásicos

Tostada Corriente del Niño 8.5 € LF · V

Tostada de aguacate con semillas de chia y girasol, tomate cherry y huevo poché, bañada con aceite de cilantro.

Tostada Corriente de Humboldt 9.0 € LF

Tostada de pan de semillas con salmón ahumado y hummus de remolacha.

Yogurt Cotopaxi 7.5 € L · V · N

Yogurt griego con coco chia pudding, granola, miel, frutas, cacao, salsa de maracuyá y crema de cacahuete.

Huevos Esmeraldeños 9.5 € L

Huevos revueltos con cubos de plátano maduro, panceta (cerdo) frita y queso fundido. Servidos con patacón, pan y aguacate.

Omelette Supreme 12.50 € L

Omelette de cuatro huevos servida encima de tostada de aguacate

Elige como máximo tres ingredientes:

bacon, setas, maíz, tomate cherry, cebolla, queso mozzarella, plátano maduro, jamón dulce

Para picar

Cesta Lat° 8.0 € GF · LF

Salsa extra +1,5

Surtido de yucas bravas, patacones y papas acompañados de salsas brava, hummus de aguacate y ají de tomate de árbol.

Bolones 7 € GF · L

Salsa extra +1,5

Surtido de tres bombitas de plátano verde, rellenas con queso y servidas con salsa de frutos rojos.

Tortitas del Flaco 7.5 € GF · L

Dos tortitas de maíz dulce, cubiertas de queso y crema agria.

Specials

Benedictinos Ecuatoriales 13 € L

Salmón en lugar de bacon? +3€ | Veggie en lugar de bacon +1.5€
Huevos pochados con bacon sobre pan brioche, servidos con nuestra salsa holandesa de la casa y cheddar, acompañados por plátano maduro frito con sal prieta (mantequilla de maní, maíz, pimienta, comino, cilantro, achiote, ajo, tomillo).

Sin gluten? Prueba el gofre de queso y yuca

Chimborazo 12.5 € GF · LF

Añade ají de tomate de árbol +1.5€

Carne mechada mojada en salsa criolla, acompañada de aguacate cebolla, cilantro y lima, servida entre dos patacones crujientes.

Sanduche Lat° 12.5 € GF · L

Porchetta/pernil en salsa de tamarindo con tomate y lechuga entre gofre de pan de yuca y acompañado de papas fritas.

Los monos 13.9 € LF

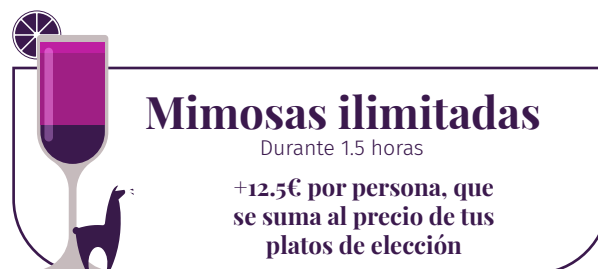
Dúo de bao buns con atún crudo con mayonesa picante, cebolla frita crujiente, plátano maduro frito, rúcula y aguacate. Acompañados de papas fritas.

Farra Vegana 12.0 € GF · LF

Gofre de yuca y papa servido con torre de vegetales mixtos, cebollas y ajos caramelizados, acompañados de ceviche de edamame y aguacate en salsa criolla (cebolla, tomate, pimientos)

Ensalada Mompiche 11.0 € GF · LF · N

Ensalada de espinaca, fresa, mango, manzana, anacardos, pepino y gambas aliñada con miel de maracuyá.



Extra

Cesta de pan 2.5€

Salsa Extra 2€



Ceviches

Grado Cero 13.5 € GF · LF

Ceviche ecuatoriano de gamba con cebolla roja, tomate, maíz frito y cilantro, marinado en salsa de tomate, lima y zumo de naranja.

Paralelo Norte 13.5 € GF · LF

Ceviche de gambas, bañadas en crema agria, cebolla roja finamente picada, cilantro y cubierto de platanitos dulces fritos.

Paralelo Sur 17.5 € GF · LF

Ceviche de corvina con cebolla roja, maíz tostado, marinado en leche de tigre a base de lima, cilantro y jengibre, acompañado de boniato y chips de vegetales.

Equinoccio 13.5 € GF · LF

Ceviche de salmón con aguacate, mango, cebolla roja, cilantro y leche de tigre de tamarindo.

Amazónico 18 € GF · LF

Ceviche de corvina con cebolla roja, maíz tostado, marinado en leche de tigre a base de lima, coco, cilantro y jengibre, acompañado de boniato, choclo y de chips de vegetales.

Ceviche vegano de chocho japonés (vegano) 8.5 € GF · LF

Ceviche vegano de edamame, cebolla, tomate, cilantro, limón, naranja y salsa de tomate.

Algo dulce

Pancakes: ¿frutos rojos o lima? 9.0 € L

Pídelos con helado +1€

Elige entre pancakes bañados en nuestra salsa natural de frutos rojos y yogurt o pancakes con glaseado de lima y crumble de vainilla.

¿O prefieres probar dos de cada? + 2€

Affogato 5.0 € GF · L

Helado de vainilla con topping de chocolate, bañado en nuestro café de especialidad.

Rollos de canela (Cinnamon Rolls) 4.5 € L

Clásico con de caramelo salado
Con salsa de frutos rojos o helado (+1€).



LATO

Zumos Naturales

Se puede pedir con leche (+1€).
O leches alternativas: almendra or avena (+1.5€).

Río Guayas 6 €

Zumo revitalizante de plátano, açai y manzana.

Tomebamba 6 €

Zumo antioxidante de frambuesa, mora, fresa y manzana.

Pailón del diablo 6 €

Zumo energético de maracuyá, mango y piña.

Los Frailes 6 €

Zumo vitamínico de remolacha, mango, piña y jengibre.

Quilotoa 6 €

Zumo de super alimentos de col, espinaca, mango y manzana.

Tortuga bay 6 €

Refrescante zumo de melón, mango, fresa y manzana.

Machángara 6 €

Zumo de banana, fresa y manzana.

Limonada casera
con menta

4€



Otras bebidas

Agua 2.0 €

Cerveza 2.5 €

Refresco 2.3 €

Café de especialidad

Espresso 1.6 €

Doble 2.2 €

Café con Leche (M) 2.2 € **Café con Leche (L)** 3 €

Cappuccino (M) 2.2 € **(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 €

Infusión andina de frutas secas 5 €

Té 2.7 €

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

T.cacao - cacao andino con leche 5 €

Corazón de Nutella (café, nutella, nata) 5 €

Cócteles

Mimosa Zumo de naranja y cava 5 €

Gin Tonic Gin, Schweppes y gajo de lima 7 €

Bloody Mary Tomate, vodka, limón, Lea & Perrins, tabasco, pimienta negra y sal 7 €

Pisco Sour Pisco, lima, almíbar, angostura, clara de huevo y canela 9 €

Michelada Cerveza, lima, tabasco, Lea & Perrins, Jugo Maggi, sal 5 €

Gin Gin Mule Gin, almíbar, menta, lima, ginger bee 8 €

Dark N Stormy Ron, lima, ginger beer 8 €

Caipirinha de Maracuyá Cachaça, almíbar, lima, maracuyá 8 €