

# Clàssics

## Torrada Corrent del Nen 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 11.50 € 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

# Parpicar

## Cistella Lat<sup>o</sup> 9 € GF • LF

Salsa extra +1,5

Assortiment de iuques braves, patacons i papas 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<sup>o</sup> 12.5 € GF • L

Porchetta/pernil amb salsa de tamarinde amb tomàquet i enciam entre gofre de pa de iuca i acompanyat de papas 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 papas 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)

## Bikini Manaba 12.5 € N L

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



## Mimoses 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.

## Cevichevegà 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? 9.5 € 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<sup>o</sup>

## Sucs Naturals

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

**Río Guayas** 6€  
Suc revitalitzant de plàtan,  
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,  
mànec 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** 2.3€

## Cafè d'especialitat

**Espresso** 1.6€

**Doble** 2.2€

**Cafè amb llet(M)** 2.2€    **Cafè amb llet(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€

**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** 5€

## 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 7€

**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€