

Clásicos

Tostada Corriente del Niño 9 €

LF • V

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

Tostada picaflor 11.50 €

N L

Salmon marinado artesanal, aguacate fresco, mango grillado, queso crema a las hierbas, cebolla roja encurtida, menta, eneldo sobre tostada de masa madre, acompañado de aji de tomate de árbol y granola artesana..

Yogurt Cotopaxi 7.5 €

L • V • N

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

Paila Revuelta 12.5 €

N • LF

Paila de Cremosos Huevos revueltos, tomate asados, gambas marinadas en achiote, cebolla encurtida roja, juliana de patacon, cilantro fresco acompañado de tostada de masa madre y sal prieta (cacahuete, cilantro, pimienta, comino, achiote, ajo, tomillo, sal)

Bowl de los Andes 10.9 €

N • L • GF • V

Sorbete de açaí, con cremosa nube de coco, granola de quinoa, frambuesa, arandanos y nibs de cacao.

Omelette Supreme 14 €

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^o 9 €

GF • LF

Salsa extra +1,5

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

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 14 €

GF • LF

Añade aji 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^o 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 €

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)

Bikini Manaba 12.5 €

N L

Huevo pochados sobre bikini de masa madre relleno de queso latino, jamón y plátano asado, bañado en salsa de cacahuets, cilantro fresco y cacahuete tostados



Mimosas ilimitadas

Durante 1.5 horas

+12.5€ por persona, que se suma al precio de tus platos de elección

Extra

Cesta de pan 2.5€

Salsa Extra 2€



Ceviches

Grado Cero 15 €

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 15 €

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.

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, lima, choco? 9.5 €

L

Pídelos con helado +1€

Elije entre pancakes bañados en nuestra salsa natural de frutos rojos y yogurt, pancakes con glaseado de lima y crumble de vainilla o pancakes de chocolate con 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 o con caramelo salado
Con salsa de frutos rojos o helado (+1€).

LAT^o

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€	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€		
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 beer	8€
Dark N Stormy	Ron, lima, ginger beer	8€
Caipirinha de Maracuyá	Cachaça, almíbar, lima, maracuyá	8€