

Classiques

El Niño Toast 8.5 € 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.

Humboldt Current Toast 9.0 € LF

Pain grillé aux graines de sésame, garni d'houmous de betterave et de saumon fumé.

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.

Oeufs Esmeraldas 9.5 € L

Œufs brouillés servis avec plantain frit, pancetta (cerdo) et fromage frais fondu. Servi avec patacon, pain et avocat.

Omelette Suprême 12.50 € L

Omelette aux 4 œufs servie sur toast à l'avocat

Choisissez trois ingrédients:

bacon, champignon, maïs, tomate cerise, oignon, mozzarella, plantain, jambon.

On commence

Cesta Lat° 8.0 € 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.

Flaco's tortillas 7.5 € GF · L

Deux disques de farine de maïs sucré, garnis de fromage frais et de crème sure.

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 12.5 € 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 € GF · 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).

Salade Mompiche 11.0 € GF · LF · N

Salade d'épinards, fraises, mangue, pomme, noix de cajou concombre et crevettes habillées de miel de fruit de la passion.



Extra
Pain 2.5€
Extra sauce 2€



Ceviches

Ecuador - Latitude 0 13.5 € 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 13.5 € 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.

Paparelo 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.

Equinoccio 13.5 € GF · LF

Ceviche doux à base de saumon aux agrumes, avocat, mangue, oignon rouge et coriandre avec une marinade de tamarin.

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 japonais (Vegan) 8.5 € GF · LF

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

Desserts

Pancakes: fruits rouges, lime ou Chocolat? 9.0 € 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€).



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 €

Délice 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€



Other Drinks

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 € (L) 3 €

Americano 2.2 € Mochaccino 3.5 €

Flat White 2.7 € Macchiato 3 €

Shakerato 3.5 €

Shakerato+Bayles 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 Tomate, vodka, citron, Lea & Perrins, tabasco, poivre et sel 7 €

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

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