



## Para compartir

### Cesta Latº

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



5 €

### Arepitas pastusas

Tres arepas de maíz blanco y queso, cubiertas de guacamole, crema agria y hummus de remolacha.



7.5 €

### Mini Bolones

Surtido de tres bombitas de plátano verde, rellenas con queso y con chicharrón y servidas con salsa criolla.



6 €

### Tortitas del Flaco

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



7 €

## Tostadas

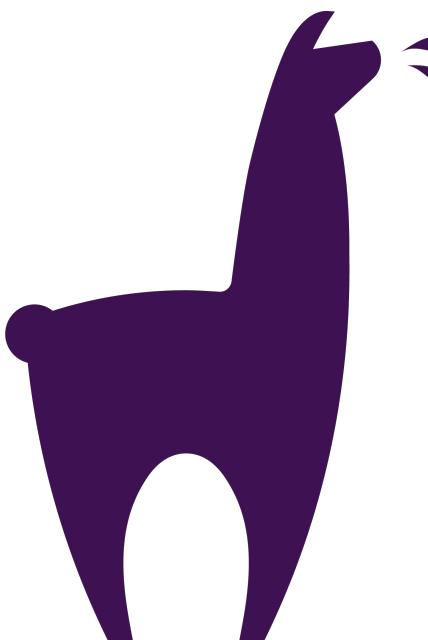
### Tostada Corriente de Humboldt

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

6.5 €



Pídela sin gluten +1€



### Tostada Corriente del Niño

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

7.5 €

Pídela sin gluten +1€  
Con huevo extra +1€

### Tostadas de la Condamine

Tostadas francesas aromatizadas en cítricos y fritos en mantequilla, acompañados de miel de tamarindo.

6 €



## Información nutricional

Con Lactosa

Sin Lactosa



Con Gluten



Sin Gluten



Con Frutos secos



Picante



## Tigrillo

Huevos revueltos con trozos de plátano maduro, panceta frita y queso fundido. Servido con un bolón de verde.



5.5 €

## Pancakes clásicos

Pancakes bañados con nuestra salsa natural de frambuesa, fresa, arándanos, mora y yogur y servidos con fruta troceada y coco tostado.



7.5 €

## Specials

### Chimborazo

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



8.5 €

### Sánduche Latº

Porchetta/pernil en salsa de tamarindo con tomate y lechuga entre gofres de pan de yuca y acompañado de sticks de boniato.



9.9 €

### Benedictinos ecuatoriales

Huevos poche con bacon y queso cheddar sobre gofres de pan de yuca, servido con nuestra salsa holandesa de la casa.



9.5 €

Salmón en lugar de bacon? +1.5€  
Pídalo Veggie con aguacate

### El mono y el serrano

Duo de Bao buns. Uno con pollo, salsa agrio y platano maduro frito. Otro con atún en mayo picante, cebolla frita crujiente, rúcula y aguacate. Acompañados de papas fritas.



8.5 €

### Benedictinos Ecuatoriales Supreme

Huevos poché con bacon, queso cheddar y plátano maduro frito sobre gofres de pan de yuca, servido con nuestra salsa holandesa.



11 €

Salmón en lugar de bacon? +1.5€  
Pídalo Veggie con aguacate

## Información nutricional

Con Lactosa

Sin Lactosa

Con Gluten

Sin Gluten

Con Frutos secos

Picante



### Wok serrano bobo

Wok de arroz con pollo y vegetales salteados con soja, jengibre y aceite de sésamo, acompañado de chips de vegetales.



9 €

### Montañita

Filete de salmón bañado en salsa de maracuyá, con cebollín, tomate cherry y quinoa.



8.5 €

### Locro de gamba y bacon

Sopa de papa, leche y nata con gamba a la plancha y bacon crujiente.



6.5 €

### Sánduche Latº

Porchetta/pernil en salsa de tamarindo con tomate y lechuga entre gofres de pan de Yuca y acompañado de sticks de boniato.



9.9 €

### Locro veggie

Sopa de papa, leche y nata con cubitos de queso latino y aguacate.



6.5 €

### El mono y el serrano

Duo de Bao buns. Uno con pollo, salsa agrio y platano maduro frito. Otro con atún en mayo picante, cebolla frita crujiente, rúcula y aguacate. Acompañados de papas fritas.



8.5 €

### Chimborazo

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



8.5 €

### Ensalada Muisne

Ensalada de pollo rebozado con coco, sobre cama de lechugas, maíz y tomates cherry con vinagreta de maracuyá y jengibre, acompañada de chips de Yuca.



9 €

### Poke altar andino

Poke de salmón con aguacate, mango, fresas, pepino, rábano y remolacha sobre base de arroz, bañado en chutney de mango.



11 €

### Cesta de pan

2.5 €

### Información nutricional

Con Lactosa

Sin Lactosa

Con Gluten

Sin Gluten

Con Frutos secos

Picante



### Ceviche grado cero

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



### Ceviche paralelo norte

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



### Ceviche paralelo sur

Revisitación del ceviche peruano de pescado con cebolla roja, maíz tostado, marinado en leche de tigre a base de lima, cilantro y jengibre, acompañado de boniato y chips de vegetales.



12 €

### Ceviche equinoccio

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



12 €

12 €

### Ceviche amazónico

Ceviche de pescado blanco con cebolla roja, maíz tostado, marinado en leche de tigre a base de lima, coco, cilantro y Jengibre, acompañado de chips de vegetales.



15 €

15 €

### Ceviche de chocho

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



7 €

### Ceviche de chocho japonés

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



8 €

### Ceviche de palmito

Ceviche vegano de palmito, cebolla roja, manzana y pimentón verde, naranja, aceite de albahaca, lima, cilantro y vinagre blanco..



8 €

### Información nutricional

Con Lactosa

Sin Lactosa

Con Gluten

Sin Gluten

Con Frutos secos

Picante



## Zumos naturales

Cada uno de estos zumos puede ser hecho con leche fresca. Alternativa de leche de soja o avena. Leche de coco: suplemento de 1.

### Río Guayas

Zumo revitalizante de plátano, açaí y manzana. **4.5 €**

### Tomebamba

Zumo antioxidante de frambuesa, mora y fresa manzana. **4.5 €**

### Pailón del diablo

Zumo energético de maracuyá, mango y piña. **4.5 €**

### Los Frailes

Zumo vitamínico de remolacha, mango, piña y jengibre. **4.5 €**

### Quilotoa

Zumo de super alimentos de col, espinaca, mango y manzana. **4.5 €**

### Tortuga bay

Refrescante zumo de melón, mango, fresa y manzana. **4.5 €**

### Machángara

Zumo de banana, fresa y manzana. **4.5 €**

## Otras bebidas

Agua **2 €**

Cerveza **2.2 €**

Refresco **2.3 €**

## Café

Espresso	<b>1.5 €</b>
Doble	<b>1.8 €</b>
Cortado	<b>1.7 €</b>
Café con Leche (M)	<b>2 €</b>
Café con Leche (L) - Latte	<b>3 €</b>
Capuccino (M)	<b>2.2 €</b>
Capuccino (L)	<b>3 €</b>
Flat White	<b>2.5 €</b>
Macchiato	<b>1.7 €</b>

## Bebidas calientes

Chai latte	<b>3.5 €</b>
Matcha latte	<b>3.5 €</b>
Té / infusión	<b>2.5 €</b>

## Cócteles

Mimosa	<b>5 €</b>
Gin Tonic	<b>7 €</b>
Bloody Mary	<b>7 €</b>



	Copa	Botella
Tempranillo 2019	2.5 €	11 €
Blanco de Boira 2018	4 €	16 €
Pagos de Vallcercacin Roble 2017	4 €	17 €
Los ceps de la via verda negre	3 €	15 €
Vino M. Caceres Excellens Verdejo 2019	2.5 €	12 €
Cava Vilarnau Brut	4 €	19 €
Compte Subirats Brut Natute	2.5 €	9 €