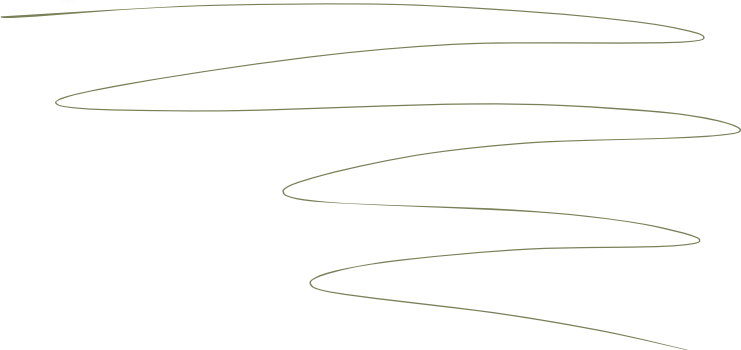




LATTE  LAGOON

Breakfast

By latte Lagoon Mediterranean cuisine

Four horizontal wavy lines, resembling stylized waves or a decorative flourish, positioned below the text 'By latte Lagoon Mediterranean cuisine'.

Desayuno

Overnights

RUBÍ ANTIOXIDANTE

8,80

Rubí Antioxidant

Oats, almond milk, chia seeds, ground flaxseed, flower honey, red berry juice, and poppy seeds. Chia compote with honey, chia seeds and cinnamon.

Avena, leche de almendra, semillas de chía, semillas de lino molidas, miel de flores, zumo de frutos rojos y semillas de amapola. Compota de chía con miel, semillas de chía y canela.

MANGO SILK

9,50

Mango Silk

Oats, almond milk, chia seeds, flower honey and apple juice. Mango jam with honey & coconut flakes.

Avena, leche de almendra, semillas de chía, miel de flores y zumo de manzana. Confitura de mango con miel y coco rallado.

CHOCOLATE CRUNCH

8,80

Chocolate Crunch

Oats, oat milk, chia seeds, honey, greek yogurt, chocolate protein powder & poppy seeds. Melted chocolate on top with walnut pieces.

Avena, leche de avena, semillas de chía, miel, yogur griego, proteína de chocolate, semillas de amapola, chocolate fundido y nueces.

AVENA PROTEICA

9,50

Protein Oats

Oats, almond milk, chia seeds, yogurt, vanilla protein powder, honey and cinnamon. Fresh blueberries, pumpkin seeds, pistachios, almond butter & grated coconut.

Avena, leche de almendra, semillas de chía, yogur griego, proteína de vainilla, miel y canela. Arándanos frescos, semillas de calabaza, pistachos, crema de almendra y coco rallado.

Bolleria Pastry

CROISSANT

2,50

Croissant

CROISSANT INTEGRAL

3,00

Wholemeal croissant

CROISSANT DE PISTACHO

4,00

Pistachio croissant

CROISSANT DE ALMENDRA

4,00

Almond croissant

DOBLE CHOCOLATE BUN

4,00

Doble chocolate

NAPOLITANA DE

3,50

CHOCOLATE

Chocolate Croisant

HOJALDRE DE MANZANA

3,50

Apple puff pastry

CRESTA SUIZA

4,50

Croque suisse

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Huevos y Tortillas

Eggs & Omelettes

HUEVOS REVUELTOS

Scramble

8,50

Slowly scrambled eggs with clarified butter
Huevos revueltos lentamente con mantequilla clarificada.

REVUELTOS NÓRDICOS

Nordic scramble

12,50

Slowly scrambled eggs with clarified butter,
smoked salmon & dill.
*Huevos revueltos lentamente con mantequilla clarificada,
salmón ahumado y eneldo.*

HUEVOS BENEDICTOS

Eggs benedicts

14

Poached eggs, croissant bread, spinach and
onion, clarified butter, hollandaise sauce &
sprouts.
*Huevos pochados, pan de croissant, espinaca y cebolla,
mantequilla clarificada, salsa holandesa y brotes.*

HUEVOS FRITOS

Fried eggs

7,50

Fried eggs x3 with clarified butter
3 huevos fritos con mantequilla clarificada.

TORTILLAS FRANCESAS

French omelet

Three individual eggs with your choice of:
Tres huevos, con la opción que elijas:

CLÁSICA

Classic

10

PAVO

Turkey

11,50

ESPINACA

Spinach

11

QUESO

Cheese

11

CHORIZO

11,50

CHAMPIÑONES

Mushrooms

11

EXTRAS

Add-ons

Avocado / Aguacate	3,50
Mushrooms / Champiñones	2,50
Piquillo Peppers / Pimientos del piquillo	2,50
Fried or Poached Egg / Huevo frito o poché	2,50

Cheese / Queso	2,50
Tomato / Tomato	1,50
Onion / Cebolla	1,50
Turkey / Pavo	2,50

Bacon	3,50
Chorizo	2,50
Butter / Mantequilla	2,50
Jam / Mermelada	2,50

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Sandwiches

POLLO ASADO *Roast chicken*

10,50

Roast chicken with natural herbs, tomato, coleslaw, confit piquillo peppers & truffle mayonnaise.

Pollo asado con tomate natural, coleslaw, pimientos del piquillo confitados y mayonesa de trufa.

POLLO IBÉRICO *Iberian chicken*

12,50

Herb-seasoned chicken breast, roasted green pepper, citrus mayonnaise & Iberian ham bits.

Pechuga de pollo sazónada con hierbas, pimienta verde asado, mayonesa cítrica y virutas de jamón ibérico.

BACON Y QUESO *Bacon & cheese*

9

Crispy bacon, sliced tomato, coleslaw and emmental cheese.

Bacon crujiente, tomate, coleslaw y queso emmental.

BOMBAY GARDEN

12,50

Lime yogurt, coleslaw, boiled egg, rocket, sweet & sour cucumber and avocado, served on Sourdough bread.

Yogur con lima, coleslaw, huevo cocido, rúcula, pepino agri dulce y aguacate, en pan de masa madre.

MIXTO *Mixed*

8,50

Turkey breast, emmental cheese & sheep butter.

Pechuga de pavo, queso emmental y mantequilla de oveja.

Pan de masa madre · 36 h de fermentación Sourdough bread · 36-hour fermentation

ROAST BEEF

12,50

Smoked cheddar cheese, roast beef, coleslaw, sweet & sour pickles, caramelized onion, confit piquillo peppers and beef jus.

Queso cheddar ahumado, roast beef, coleslaw, pepinillos agri dulces, cebolla caramelizada, pimientos del piquillo confitados y jugo de carne.

MORTADELLA ITALIANA *Italian mortadella*

13,50

Italian mortadella with pistachios, sun dried tomatoes, rocket, burrata and pistachio pesto.

Mortadela italiana con pistachos, tomate deshidratado, rúcula, burrata y pesto de pistacho.

PASTRAMI

14,50

Pastrami, sweet & sour pickles, coleslaw, cream cheese, extra virgin olive oil and NY sauce.

Pastrami, pepinillos agri dulces, coleslaw, queso crema, aceite de oliva virgen extra y salsa NY.

TAMAGO SANDO

8,50

Boiled eggs, Japanese Kewpie mayonnaise, mild mustard, vinegar, sugar, salt and pepper.

Huevos cocidos, mayonesa japonesa Kewpie, mostaza suave, vinagre, azúcar, sal y pimienta.

BONITO DEL NORTE *Albacore Tuna*

10,50

Albacora tuna, Ali oli, confit piquillo peppers.
Bonito del Norte, alioli y pimientos del piquillo confitados.



Tostas de Masa Madre

Sourdough Toasts

TOSTA CLÁSICA

Classic toast

Slice of sourdough bread of your choice with butter, grated tomato, honey or jam.

1 rebanada de pan de masa madre a elegir, acompañadas de mantequilla, tomate rallado, miel o mermelada.

6,50

JAMÓN IBÉRICO

Iberian ham

Sourdough bread, grated tomato, Iberian ham and extra virgin olive oil.

Pan de masa madre, tomate rallado, jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra.

11,50

QUESO CURADO

Cured cheese

Sourdough bread, grated tomato and cheese with oregano.

Pan de masa madre, tomate rallado, queso curado y orégano.

8,50

TOSTA AMAL

Amal toast

Sourdough toast with hummus, sliced avocado, French omelette, fresh herbs, extra virgin olive oil, and citrus pearls.

Tosta de masa madre con hummus, aguacate laminado, tortilla francesa, hierbas frescas, aceite de oliva virgen extra y esferificaciones de cítricos.

13,50

AGUACATE Y PAVO

Avocado & turkey

Sourdough bread, coleslaw, sliced avocado and poached egg.

Pan de masa madre, coleslaw, aguacate laminado, pechuga de pavo y huevo poché.

11,50

MANTEQUILLA DE MANÍ

Peanut butter

Sourdough bread, peanut butter, sliced banana, strawberries, blueberries and ground cinnamon.

Pan de masa madre, crema de cacahuete, plátano laminado, fresas, arándanos y canela en polvo.

10,50

SALMÓN AHUMADO

Smoked salmon

Sourdough bread, guacamole, sliced avocado, smoked salmon, poached egg, rocket, coleslaw, black sesame, sprouts and black pepper.

Pan de masa madre, guacamole, aguacate laminado, salmón ahumado, huevo poché, rúcula, ensalada de col, sésamo negro, brotes y pimienta negra.

13,50

QUESO FETA

Feta cheese

Sourdough bread, guacamole, lime, feta cheese and rocket.

Pan de masa madre, guacamole, lima, queso feta y rúcula.

11,50



LUNCH

By latte Lagoon Mediterranean cuisine



Almuerzo

Entrantes

Starters

ENSALADILLA RUSA DE TRUFA 9,50

Truffle russian salad.

Smoked cured beef & seaweed caviar.

Cecina ahumada y caviar de algas.

SALMOREJO 6,50

Salmorejo

Grated egg & Iberian jam shavings.

Huevo rallado y virutas de jamón ibérico.

BRIOCHE DE COSTILLA 9,50

Rib brioche.

Marinated in tonkatsu sauce, onion & meat sauce.

Marinado en salsa tonkatsu, cebolla y salsa de carne.

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS 8,50

Crispy prawn.

Filled with prawn brandade & spices.

Relleno de brandada de langostinos y especias.

TSUKUNE DE POLLO 12,50

Chicken tsukune.

Three Japanese chicken tsukune skewers served with three sauces: beef jus, smoked cheese sauce and alioli.

Tres brochetas japonesas de tsukune de pollo acompañadas de tres salsas: jugo de carne, salsa de queso ahumado y alioli.

FLOR DE ALCACHOFA 6,50

Artichoke flower.

Served on an artichoke and fennel cream. (1 piece)

Sobre crema de alcachofas e hinojo. (1 unidad)

CECINA DE WAGYU · 90 G 48

Wagyu Cecina · 90 g

BLACK LIMITED EDITION

Sliced almonds, extra virgin olive oil and black salt.

Almendra laminada, aceite de oliva virgen extra y sal negra.

PATATAS LATTE LAGOON 9,50

Latte lagoon fries.

Patatas bravas with the Chef's signature alioli.

Salsa brava y alioli estilo del Chef.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 5,00

Cantabria anchovies.

Brioche, cream cheese, chives & anchovy

Brioche, queso crema, cebollino y anchoa.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 8,00

Iberian Ham croquettes

Tomato Ham drops. (4 pieces)

Gotas de mermelada de tomate. (4 unidades)

TSUKUNE DE TERNERA 16,50

Beef tsukune.

Three Japanese beef tsukune skewers served with three signature sauces: beef jus, smoked cheese sauce and alioli.

Tres brochetas japonesas de tsukune de ternera acompañadas de tres salsas: jugo de carne, salsa de queso ahumado y alioli.

HUEVOS ROTOS 12,50

Broken eggs.

French fries with foie and Iberian ham.

Patatas fritas con foie y jamón ibérico.

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Pan y cubierto · 2,50 por persona
Bread & cover · 2,50 per person

Ensaladas

Salads

KUMATO & ALCACHOFA

8,50

Kumato & Artichoke Salad

Selected Kumato tomatoes, spicy artichoke hearts and spices.

Tomates Kumato seleccionados, corazones de alcachofa ligeramente picantes y especias.

ENSALADA CÉSAR

12,50

Caesar salad

Marinated chicken, croutons, Caesar dressing and Parmesan cheese.

Pollo marinado, picatostes, salsa César y queso parmesano.

ENSALADA DE BURRATA

11,50

Burrata Salad

Italian burrata, sautéed cherry tomatoes, pesto and chopped pistachios.

Burrata italiana, tomates cherry salteados, pesto y pistachos troceados.

ENSALADA DE QUINOA

8,50

Quinoa Salad

Black olives, guacamole, white and black quinoa, microgreens, sun-dried tomatoes, white and black sesame, finished with an apple and raspberry vinaigrette.

Aceitunas negras, guacamole, quinoa blanca y negra, microbrotes, tomate deshidratado, sésamo blanco y negro, aliñada con vinagreta de frambuesa

Quinoa Lagoon

12,50

Quinoa Lagoon

Black olives, guacamole, white and black quinoa, microgreens, sun-dried tomatoes, white and black sesame, apple and raspberry vinaigrette, burrata and pistachios.

Aceitunas negras, guacamole, quinoa blanca y negra, microbrotes, tomate deshidratado, sésamo blanco y negro, vinagreta de manzana y frambuesa, burrata y pistachos.

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Pan y cubierto · 2,50 por persona
Bread & cover · 2,50 per person

Sabores de Italia

Little Italy

LASAGNA LAGOON 12,00

Lasagna Lagoon

Slow-cooked old cow beef lasagna, oven-baked with béchamel sauce and gratinated cheese.

Lasaña de vaca vieja cocinada a fuego lento, gratinada al horno con bechamel y queso.

LA CARBONARA 10,50

La Carbonara

Authentic Italian carbonara with confit guanciale and Pecorino Romano cheese.

Auténtica pasta carbonara italiana con guanciale confitado y queso Pecorino Romano.

SPAGHETTI DE LANGOSTINO 13,50

King Prawn Spaghetti

Spaghetti served with our rich homemade American sauce and king prawns.

Espaguetis servidos con nuestra intensa salsa americana casera y langostinos.

Del Mar

From the Sea

SOLOMILLO DE ATÚN 24,50

Tuna Tenderloin

Grilled tuna tenderloin served with truffled potato Parmesan purée and sautéed seasonal vegetables.

Solomillo de atún a la parrilla acompañado de parmentier trufada de patata y verduras de temporada salteadas.

Hamburguesas

Burgers

HAMBURGUESA DE SOLOMILLO 15,50

Premium Beef Tenderloin Burger

Premium 220g beef tenderloin burger with rocket, mature cheddar, caramelised onion, fresh tomato, sweet and sour pickles and Latte Lagoon signature sauce. Served with crispy fries.

Hamburguesa premium de solomillo de ternera de 220 g con rúcula, queso cheddar curado, cebolla caramelizada, tomate fresco, pepinillo agri dulce y salsa especial Latte Lagoon. Acompañada de patatas fritas.

HAMBURGUESA DE POLLO 12,50

Chicken Burger

Breaded chicken burger with rocket, cheddar cheese, caramelised onion, sliced tomato, sweet and sour pickles and Latte Lagoon signature sauce.

Hamburguesa de pollo crujiente con rúcula, queso cheddar, cebolla caramelizada, tomate en rodajas, pepinillo agri dulce y salsa especial Latte Lagoon.

HAMBURGUESA VEGANA 10,50

Vegan Burger

Vegan burger with rocket, vegan cheese, caramelised onion, sliced tomato, sweet and sour pickles and guacamole.

Hamburguesa vegana con rúcula, queso vegano, cebolla caramelizada, tomate en rodajas, pepinillo agri dulce y guacamole.

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Pan y cubierto · 2,50 por persona
Bread & cover · 2,50 per person

Grill + Carnes

Grill + Meats

BROCHETA DE POLLO

12,50

Chicken Skewer

Grilled chicken skewer, served with fries, Padrón peppers and chimichurri.

Brocheta de pollo a la parrilla acompañada de patatas fritas, pimientos de Padrón y salsa chimichurri.

SOLOMILLO DE TERNERA

30

Beef Tenderloin

250g grilled beef tenderloin with our signature sauce, fries and Padrón peppers.

Solomillo de ternera de 250 g a la parrilla con salsa especial Latte Lagoon, patatas fritas y pimientos de Padrón.

ENTRECOT DE TERNERA

26

Ribeye Steak

300g grilled ribeye steak with Café de Paris butter, fries and Padrón peppers.

Entrecot de ternera de 300 g a la parrilla con mantequilla Café de Paris, patatas fritas y pimientos de Padrón.

CHURRASCO DE POLLO

13,50

Chicken Churrasco

Grilled chicken churrasco finished with chimichurri, served with fries and Padrón peppers.

Churrasco de pollo a la parrilla con salsa chimichurri, acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón.

ENTRECOT DE WAGYU

125

Wagyu Ribeye

300g of A5 Wagyu served on a hot plate over a bed of sliced onions, accompanied by Latte Lagoon-style red wine sauce, sautéed vegetables and French fries.

300 g de Wagyu A5 servido en plato caliente, sobre una cama de cebolla en rodajas, acompañado de salsa de vino tinto estilo Latte Lagoon, verduras salteadas y patatas fritas.

Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergens



Pan y cubierto · 2,50 por persona
Bread & cover · 2,50 per person

Final Dulce

Desserts

CARROT CAKE

Tarta de Zanahoria

Carrot cake topped with a smooth cream and walnuts.
Bizcocho de zanahoria cubierto con una suave crema y nueces.

9

RASPBERRY CHEESECAKE

Tarta de Queso con Frambuesa

Creamy cheesecake topped with raspberry sauce.
Tarta de queso cremosa acompañada de salsa de frambuesa.

10

COULANT DE CACAO

Cacao Coulant

Warm chocolate coulant served with vanilla ice cream.
Coulant de chocolate caliente acompañado de helado de vainilla.

10

PISTACHIO ESSENCE

Esencia de Pistacho

Pistachio cake served with vanilla ice cream.
Tarta de pistacho acompañada de helado de vainilla.

12

COULANT DE QUESO

Signature Coulant

Creamy cheesecake coulant served with vanilla ice cream.
Coulant de queso cremoso acompañado de helado de vainilla.

10

CRUNCHY BROWNIE

Brownie Crujiente

Chocolate and walnut brownie served with vanilla ice cream.
Brownie de chocolate y nueces acompañado de helado de vainilla.

10

TARTA DE QUESO “LA VIÑA”

Cheesecake “La Viña”

Traditional La Viña cheesecake served with raspberry ice cream.
Tarta de queso tradicional “La Viña” acompañada de helado de frambuesa.

11

ICE CREAM SELECTION

Selección de Helados

Two scoops of your choice: mango, vanilla, raspberry, lemon sorbet, pistachio or dulce de leche.
Dos bolas a elegir: mango, vainilla, frambuesa, sorbete de limón, pistacho, dulce de leche, piña, wasabi, chocolate con naranja, frutos rojos.

8



Pasteleria

Bakery

VITALITY

Galleta proteica con 15 g de proteína, elaborada únicamente con ingredientes limpios y nutritivos.

A natl progtein cookie, with 15g protein, made with only clean and nutritious ingredients.

7,70

THE OG

Nuestra clásica galleta con pepitas de chocolate, elaborada con trozos de chocolate cortados artesanalmente.

Our clasic chocolate chip cookie, with rustic hand cut chocolate chunks.

6,30

TRIPLE CHOCOLATE

Galleta estilo brownie con tres tipos de chocolate, cubierta con dos ganaches de chocolate.

Chocolte 3 ways, brownie style cookie topped with two chocolate ganaches.

7,20

TOFFEE - CHINO

Galleta de base caramelizada, rellena y cubierta con crema de café.

A caramelised base cookie filled and topped with coffe cram

7,60



Consulte con nuestro equipo sobre alérgenos
Please ask our team about allergen

Pan y cubierto · 2,50 por persona
Bread & cover · 2,50 per person



همه چیز در درون توست. آنچه می
خواهی، بیرون از خود مَجو

Everything resides inside you. Do not look outside of yourself for
what you desire.