



LATTE  LAGOON

STARTERS

Entrantes

CECINA DE WAGYU · 90 G	48
<i>Wagyu Cecina · 90 g</i>	
BLACK LIMITED EDITION	
Sliced almonds, extra virgin olive oil and black salt.	
<i>Almendra laminada, aceite de oliva virgen extra y sal negra.</i>	
EDAMAME	7,50
Steamed young soybeans. Choice of sea salt or spicy unagi glaze.	
<i>Edamame al vapor. A elegir con sal marina o glaseado de salsa unagi picante.</i>	
CHICKEN SATAY	9,50
<i>Satay de Pollo</i>	
Grilled marinated chicken skewers served with creamy peanut sauce.	
<i>Brochetas de pollo marinado a la parrilla acompañadas de cremosa salsa de cacahuete.</i>	
VEGETABLES SPRING ROLLS	8
<i>Rollitos de Primavera de Verduras</i>	
Crispy spring rolls filled with fresh vegetables and aromatic herbs.	
<i>Rollitos crujientes rellenos de verduras frescas y hierbas aromáticas.</i>	
CHICKEN SPRING ROLLS	10
<i>Rollitos de Primavera de Pollo</i>	
Crispy spring rolls filled with seasoned chicken and Asian vegetables.	
<i>Rollitos crujientes rellenos de pollo especiado y verduras asiáticas.</i>	
CRISPY CHICKEN POPPERS	14
<i>Poppers Crujientes de Pollo</i>	
Crispy chicken bites served with our signature dipping sauce.	
<i>Bocados de pollo crujientes servidos con nuestra salsa especial de la casa.</i>	
CRISPY PRAWNS POPPERS	16
<i>Poppers Crujientes de Gamba</i>	
Crispy king prawn bites served with our signature dipping sauce.	
<i>Bocados de langostino crujientes servidos con nuestra salsa especial de la casa.</i>	
CHICKEN AND DUCK GYOZAS	12
<i>Gyozas de Pollo o Pato</i>	
Pan-seared Japanese dumplings with your choice of chicken or duck. x8 pcs.	
<i>Gyozas japonesas doradas a la plancha a elegir entre pollo o pato. x8 uds.</i>	
ASIAN CUCUMBER BITES	6
<i>Pepino Asiático</i>	
Fresh cucumber salad with sesame, soy & rice vinegar.	
<i>Ensalada fresca de pepino con sésamo, soja y vinagre de arroz.</i>	

SALADS

Ensaladas

TOMATO AND BURRATA CHEESE

Queso Burrata y Tomate

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

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

12

CAESAR SALAD

Ensalada Cesar

Romaine lettuce with grilled chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing.

Lechuga romana con pollo a la parrilla, queso parmesano, picatostes y salsa César.

12,50

RUSSIAN SALAD

Ensalada Rusa

Smoked cured beef & seaweed caviar.

Cecina ahumada y caviar de algas.

11

MISO SOUP

Sopa Miso

Traditional Japanese soup with miso broth, tofu & seaweed.

Sopa tradicional japonesa con caldo de miso, tofu y alga wakame.

6,50

TOM YAM SOUP

Sopa Tom Yam

Traditional Thai hot and sour soup. Choice of CHICKEN or PRAWNS.

Tradicional sopa tailandesa picante y ácida. A elegir entre POLLO o GAMBAS.

CHICKEN / POLLO 8,50

PRAWNS / GAMBAS 10,50

TOM KHA SOUP

Sopa Tom Kha

Traditional Thai coconut soup. Choice of CHICKEN or PRAWNS.

Tradicional sopa tailandesa de coco. A elegir entre POLLO o GAMBAS.

CHICKEN / POLLO 10,50

PRAWNS / GAMBAS 12,50

STIR FRY

Salteados

STICKY MONGOLIAN BEEF

Ternera Mongolian

19

Tender beef glazed in sweet soy and garlic sauce.

Tierna ternera glaseada con salsa dulce de soja y ajo.

CHICKEN CHIU CHOW

Chow Mein de Pollo

15,50

Stir-fried chicken with vegetables in a savory Asian sauce.

Pollo salteado con verduras en una sabrosa salsa asiática.

GREEN CURRY

Curry Verde

Traditional Thai green curry with your choice of chicken, prawns, beef or duck, cooked with coconut milk, Thai basil and seasonal vegetables.

Tradicional curry verde tailandés a elegir entre pollo, gambas, ternera o pato, elaborado con leche de coco, albahaca tailandesa y verduras de temporada.

CHICKEN / POLLO 16

PRAWNS / GAMBAS 19

BEEF / TERNERA 18

DUCK / PATO 28

RED CURRY

Curry Rojo

Traditional Thai red curry with your choice of chicken, prawns, beef or duck, cooked with coconut milk, bamboo shoots and Thai basil.

Tradicional curry rojo tailandés a elegir entre pollo, gambas, ternera o pato, elaborado con leche de coco, brotes de bambú y albahaca tailandesa.

CHICKEN / POLLO 16

PRAWNS / GAMBAS 19

BEEF / TERNERA 18

DUCK / PATO 28

POKE BOWL

Poke Bowl Vegetariano

Sushi rice, avocado, edamame, cucumber, wakame, carrot, mango, sesame seeds & soy dressing.

Arroz de sushi, aguacate, edamame, pepino, wakame, zanahoria, semillas de sésamo, salsa kimchi

VEGETARIAN / VEGETARIANO 12,50

SALMÓN / SALMON 13,50

TUNA / ATÚN 15,50

YAKISOBA NOODLES

Yakisoba

Japanese stir-fried noodles with vegetables. Choice of chicken, prawns or beef.

Fideos japoneses salteados con verduras. A elegir entre pollo, gambas o ternera.

BEEF / TERNERA 17,50

CHICKEN / POLLO 15,50

PRAWNS / GAMBAS 19,50

VEGGIE / VEGETALES 14

PAD THAI

Pad Thai

Traditional Thai rice noodles with egg, peanuts and tamarind sauce. Choice of chicken, prawns or beef.

Tradicionales fideos de arroz tailandeses con huevo, cacahuetes y salsa de tamarindo. A elegir entre pollo, gambas o ternera.

BEEF / TERNERA 17,50

CHICKEN / POLLO 15,50

VEGGIE / VEGETALES 14

PRAWNS / GAMBAS 19,50

SIDES

Guarniciones

WHITE RICE

5

Arroz Blanco

FRIES

6

Patatas Fritas

MIX VEGETABLES

8

Verduras Salteadas

EGG FRIED RICE

5

Arroz Frito con Huevo

VEGETABLE EGG FRIED RICE

12

Arroz frito con huevo y verduras

CHICKEN EGG FRIED RICE

14

Arroz frito con huevo y pollo

PRAWN EGG FRIED RICE

15,50

Arroz frito con huevo y gambas

BEEF EGG FRIED RICE

16,50

Arroz frito con huevo y ternera

SPECIALS

Especiales

MISO BLACK COD <i>Bacalao Negro al Miso</i> Marinated black cod glazed with sweet miso. <i>Bacalao negro marinado y glaseado con miso dulce.</i>	32
MANDARIN CRISPY DUCK <i>Pato Crujiente a la Mandarina</i> Crispy duck served with mandarin sauce and fresh herbs. <i>Pato crujiente acompañado de salsa de mandarina y hierbas frescas.</i>	28
PLUMA IBÉRICA CHAR SIU Iberian pork pluma glazed with Cantonese Char Siu sauce. <i>Pluma ibérica glaseada con salsa cantonesa Char Siu.</i>	25
DRAGON RIBS <i>Costillas Dragon</i> Japanese-style grilled short ribs glazed with yakiniku sauce. <i>Costillas cortas de ternera a la parrilla, estilo japonés, glaseadas con salsa yakiniku.</i>	29,50
KOREAN GLAZED SALMON <i>Salmón Glaseado Coreano</i> Marinated salmon glazed with sweet miso. <i>Salmón marinado y glaseado con miso dulce.</i>	23
TENDERLOIN <i>Solomillo de Ternera</i> Premium grilled beef tenderloin served with our signature sauce. <i>Solomillo de ternera premium a la parrilla acompañado de nuestra salsa especial.</i>	36
RIBEYE STEAK <i>Entrecot de Ternera</i> 300g grilled ribeye steak served with Café de Paris butter, fries and Padrón peppers. <i>Entrecot de ternera de 300 g a la parrilla acompañado de mantequilla Café de Paris, patatas fritas y pimientos de Padrón.</i>	32
ENTRECOT DE WAGYU <i>Wagyu Ribeye</i> 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. <i>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.</i>	125
WAGYU BURGER <i>Hamburguesa de Wagyu</i> 250g Wagyu beef burger with cheddar cheese, caramelised onion, lettuce, sliced tomato, our signature house sauce and served with fries. <i>Hamburguesa de wagyu de 250 g con queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate en rodajas, salsa especial de la casa y acompañada de patatas fritas.</i>	32

URAMAKI

8 pieces / 8 piezas

SALMON & TUNA FLAMBÉ ROLL 14

Roll Flambeado de Salmón y Atún

Salmon, tuna, avocado, kimchi mayonnaise and flamed sauce.

Salmón, atún, aguacate, mayonesa kimchi y salsa flambeada.

KENSHIN BATTOSAI ROLL 18

Roll Kenshin Battosai

Tamago, avocado, salmon, tuna, cucumber and house special sauce.

Tamago, aguacate, salmón, atún, pepino y salsa especial de la casa.

CALIFORNIA SALMON ROLL 12

Roll California de Salmón

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese and tobiko.

Salmón, aguacate, pepino, queso crema y tobiko.

EBI TEMPURA ROLL 14

Roll Ebi Tempura

Tempura king prawn, avocado, kimchi mayonnaise and unagi sauce.

Langostino en tempura, aguacate, mayonesa kimchi y salsa unagi.

LAGOON RAINBOW ROLL 18

Roll Rainbow Lagoon

Salmon, tuna, sea bass, avocado, spring onion, lime zest, olive oil and sea salt flakes.

Salmón, atún, lubina, aguacate, cebollino, ralladura de lima, aceite de oliva y sal en escamas.

SOFT SHELL CRAB ROLL 14

Roll de Cangrejo de Concha Blanda

Soft shell crab, avocado, tobiko, kimchi mayonnaise and unagi sauce.

Cangrejo de concha blanda, aguacate, tobiko, mayonesa kimchi y salsa unagi.

WAGYU ROLL 26

Roll de Wagyu

60g of marinated A5 Wagyu, green asparagus, grilled Dutch spring onion, avocado and truffle mayonnaise. Choose between Wagyu cecina or a slice of Wagyu on top.

60 g de wagyu A5 marinado, espárragos verdes, cebolleta holandesa a la parrilla, aguacate y mayonesa de trufa. A elegir entre cecina de wagyu o una loncha de wagyu por encima.

TUNA AVOCADO ROLL 14

Roll de Atún y Aguacate

Tuna, avocado, cucumber and cream cheese.

Atún, aguacate, pepino y queso crema.

SPICY UNAGI ROLL 13

Roll de Anguila Picante

Eel, avocado, cucumber, spicy unagi sauce, crispy onion and cream cheese.

Anguila, aguacate, pepino, salsa unagi picante, cebolla frita y queso crema.

TORO ROLL 18

Roll de Toro

Toro, avocado, cucumber and unagi sauce.

Toro, aguacate, pepino y salsa unagi.

SASHIMI

5 pieces / 5 piezas

TORO 19,50

HAMACHI 15,50

TUNA / ATÚN 17,50

SALMON / SALMÓN 15,50

BUTTERFISH / PEZ MANTEQUILLA 19,50

Mix Sashimi 32

15 PIECES / 15 PIEZAS

SEA BASS TIRADITO

Tiradito de Lubina

Sea bass, lime zest, lime peel, flaky salt, miso sauce, parsley, chives and spring onion.

Lubina, ralladura y piel de lima, sal en escamas, salsa de miso, perejil, cebollino y cebolleta.

12,50

HOSOMAKI

8 pieces / 8 piezas

TUNA / ATÚN 7,50

SALMON / SALMÓN 6,50

CRABSTICK / PALITO DE CANGREJO 5

AVOCADO & CUCUMBER / AGUACATE
& PEPINO 4,80

BLUEFIN TUNA BELLY CARPACCIO

Carpaccio de Ventresca de Atún Rojo

Bluefin tuna belly, truffle oil, rocket and flaky sea salt.

Ventresca de atún rojo, aceite de trufa, rúcula y sal en escamas.

35

FISH TARTARE

Tartares de Pescado

Prepared with soy, wasabi and egg yolk.

Preparado con soja, wasabi y yema de huevo.

SALMON / SALMÓN 15,50

TORO 19,50

TUNA / ATÚN 17,50

TEMAKI

1 piece / 1 pieza

SPICY TUNA / ATÚN PICANTE 7

UNAGI 6,50

SALMON / SALMÓN 6

VEGETARIAN / VEGETARIANO 5

GUNKAN

2 pieces / 2 piezas

SALMON / SALMÓN 6

UNI (SEA URCHIN) / ERIZO DE MAR 6

SCALLOP / VIEIRA 6,50

NIGIRI

2 pieces / 2 piezas

TORO 8,50

SALMON / SALMÓN 6

SEA BASS / LUBINA 6

TUNA / ATÚN 7,50

AMA EBI / LANGOSTINO DULCE 6

SCALLOP / VIEIRA 6,50

FLAMBÉ SALMON / SALMÓN FLAMBEADO 7

UNAGI / ANGUILA 5

EBI / LANGOSTINO 5

WAGYU A5 12

OMAKASE

Trust the Chef
Confíe en el Chef

An experience reserved for those who wish to discover the finest expression of Kenshin. More than 10 exclusive courses personally curated by Chef Ken, inspired by the finest seasonal ingredients and the Japanese tradition of Omakase.

Una experiencia reservada para quienes desean descubrir la máxima expresión de Kenshin. Más de 10 pases exclusivos seleccionados personalmente por el Chef Ken, inspirados en los mejores ingredientes de temporada y en la tradición japonesa del Omakase.

Reserva recomendada con un mínimo de 72 horas de antelación
Advance booking of at least 72 hours is recommended

DESSERTS

Final Dulce

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



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.