

*Latte & Farina*  
i percorsi del gusto



# Antipasti / Starters

*Parmigiana di melanzane* \_\_\_\_\_ 14,50 €

Milhojas de berenjenas, mozzarella, tomate, albahaca y parmesano al horno.

*Layers of fried eggplant slices with mozzarella, tomato sauce, parmesan cheese and basil.*

*Carpaccio di black angus* \_\_\_\_\_ 14,50 €

Finas lonjas de carne de ternera cruda black angus, con rugula, escamas de parmesano y tomates cherry.

*Carpaccio of tender thin Black Angus beef topped with rocket/arugula, cherry tomatoes and Parmesan flakes.*

*Bruschetta al pomodoro e basilico* \_\_\_\_\_ 12,00 €

Rebanadas de pan tostado servido con stracciatella de burrata, tomates, albahaca, ajo y aceite de oliva virgen extra.

*Toasted bread topped with cherry tomatoes, garlic, basil and extra virgin olive oil.*

*Calamari dello chef* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Calamares rebosados al estilo mediterráneo con un toque de mayonesa de lima y sésamo negro.

*Fried calamari with lime mayonnaise and black sesame seeds.*

*Burrata Latte & Farina* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Creмосa Burrata de Puglia Dop con focaccia, mortadella Italiana de Emilia-Romagna, tomate cherry, granillo de pistacho y aceite de albahaca.

*Burrata Dop from the Italian region Puglia with pizza bread, mortadella, pistachio grains and basil oil.*

*Carpaccio di polpo* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Láminas de pulpo marinado con vinagreta de perejil, picatostes caseros y tomate valenciano en brunoise.

*Carpaccio of octopus with parsley vinaigrette, toasted bread and diced Valencian tomatoes.*

*Provolone al forno* \_\_\_\_\_ 14,00 €

Queso provolone Italiano fundido en el horno con tomate, orégano y aceitunas negras.

*Melted Provolone cheese with tomatoes and black olives.*



# Antipasti / Starters

*Polipetti alla Luciana* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Pulpos pequeños cocidos a baja temperatura con tomate italiano, alcaparras, aceitunas negras y orégano al estilo napolitano acompañado de cuatro tostadas de pan crujiente.

*Stewed baby octopus with tomato sauce, capers, olives and oregano.*

*Burrata gamberi e pesto* \_\_\_\_\_ 18,00 €

Burrata, gambas y pesto de albahaca.

*Burrata cheese, shrimps and basil pesto.*

*Carpaccio di gamberi, stracciatella e caviale* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Finas lonjas de gambas aderezadas con stracciatella de burrata, huevas de pescado y aceite Esmeralda.

*Thinly sliced prawns seasoned with stracciatella cheese and caviar.*

*Carpaccio de la casa* \_\_\_\_\_ 14,50 €

Carpaccio de carne con tomates confitados, pesto de rucula y nueces.

*Thinly sliced raw meat with confit tomatoes, arugula and walnuts.*

*Impepata di cozze* \_\_\_\_\_ 10,50 €

Mejillones de temporada cocidos al vapor con pimienta, ajo, perejil y limón.

*Steamed mussels with pepper*

*Insalata di Mare* \_\_\_\_\_ 18,50 €

Preguntar disponibilidad

*Ask availability*

Ensalada de mariscos

*Seafood salad*



# Antipasti / Starters

*Tagliere di salumi e formaggi italiani /  
Selection of Italian cold cuts and cheeses*

*Tagliere di salumi* \_\_\_\_\_ 13,50 €

Selección de embutidos (Fiambres) Italianos de la zona de Trentino, Emilia Romagna, Calabria y la Toscana.

*Platter of Italian cold cuts from the regions Trentino, Emilia Romagna, Toscana, Calabria*

*Tagliere di formaggi* \_\_\_\_\_ 13,50 €

Selección de quesos típicos italianos acompañado de dos tipos de mermeladas caseras hecha a mano con fruta de la temporada.

*Platter of Italian cheeses served with homemade jams.*

*Tagliere di salumi e formaggi* \_\_\_\_\_ 21,50 €

Nuestros embutidos y quesos típicos italianos en una misma tabla.

*Platter of Italian cold cuts and cheeses.*



# Insalate / Salads

*Caprese a modo mio* \_\_\_\_\_ 14,00 €

Mozzarella di bufala Dop, con una mezcla de tomate cherry, tomate confit, y albahaca crujiente.

*Dop buffalo milk mozzarella, cherry tomato cream, confit tomatoes and crispy basil*

*Fior di pomodoro* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Tomate Valenciano, mezclum, cebolla morada, burrata Dop, anchoas del cantábrico, aceite de albahaca y polvo de aceitunas negras.

*Seasonal Valencian tomato topped with seasonal greens, red onion, Dop burrata, Cantabrian anchovies, basil oil and a dash of black olive powder.*

*Insalata Cesar* \_\_\_\_\_ 15,00 €

Mezclum, pollo empanado, escamas de parmesano, picatostes, tomate cherry, salsa cesar de la casa.

*Mix of greens, crispy fried chicken breast, croutons, cherry tomatoes, homemade cesar dressing.*





# Pasta / Pastas

*Rigatoni o Spaghetti alla carbonara* 17,50 €

Rigatoni o espagueti tradicional con yema de huevo, guanciale, queso pecorino y pimienta.

*Rigatoni or spaghetti pasta tossed with egg yolks, crispy guanciale (cheek lard), pecorino cheese and black pepper.*

Opción con: Crema de trufa y trufa fresca de temporada + 6,00 €

Opzione con: crema al tartufo e tartufo fresco di stagione + 6,00 €

Choice with: truffle cream and fresh seasonal truffle + 6,00 €

*Tagliatelle alla bolognese* 15,50 €

Tagliatelle en salsa boloñesa con tomate italiano.

*Tagliatelle, bolognese minced meat sauce.*

*Lasagne* 16,50 €

Lasagna tradicional de láminas de pasta fresca de ragú a la boloñesa, mozzarella, bechamel y queso parmesano.

*Layered sheets of fresh pasta coated with our Bolognese beef sauce, mozzarella, nutmeg, parmesan cheese and bechamel.*

*Linguine ai frutti di mare* 19,50 €

Linguine con mariscos del día, tomate, ajo y perejil.

*Linguine pasta with sea food of the day, cherry tomato sauce and parsley.*

*Gnocchi al gorgonzola e pera* 17,00 €

Gnocchi al estilo Latte & Farina con crema de queso gorgonzola con trozos de pera.

*Homemade gnocchi pasta Latte&Farina, gorgonzola cheese with pear cream and crunchy pear shaves and raspberries topping.*

*Spaghetti tricolore* 18,00 €

Espagueti con tomate fresco, burrata y aceite de albahaca.

*Spaghetti pasta, fresh tomatoes, burrata and basil oil.*

*Trofie pesto e gamberetti* 16,50 €

Pasta trofie fresca típica de Liguria, con pesto de albahaca y gambas.

*Fresh trofie pasta from the italian region liguria with basil pesto and shrimps.*



# Pasta / Pastas

*Gnocchi del sud* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Gnocchi al estilo Latte & farina con salsa de tomate italiano, queso scamorza ahumado, berenjenas fritas, parmesano y aceite de albahaca.

*Homemade gnocchi latte&farina, italian tomato sauce, smoked scamorza cheese, fried eggplants, parmesan cheese and basil oil.*

*Risotto frutti di mare* \_\_\_\_\_ 21,50 €

Risotto con mariscos del día.

*Risotto with sea food of the day.*

## *Pasta ripiena / Stuffed pasta*

*Ravioloni di ricotta di bufala e spinaci* \_\_\_\_\_ 18,00 €

Pasta rellena con ricotta de bufala y espinacas, servidas sobre una cama de pesto de pistachos, gambas marinadas, salsa de tomate italiana y aceite de albahaca.

*Ravioli pasta stuffed with buffalo milk ricotta cheese and spinach tossed with pistachio pesto, marinated shrimps, tomato sauce and basil oil.*

*Sorrisi fichi e formaggio di capra* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Pasta rellena de queso de cabra e higos, servidas con crema de gorgonzola, speck y nueces.

*Pasta stuffed with goat cheese and figs served with a Gorgonzola cheese, speck and walnut sauce.*

*Ravioli al manzo brasato* \_\_\_\_\_ 19,50 €

Pasta rellena de carne de ternera, servida con setas y guisantes.

*Ravioli pasta stuffed with braised beef tossed with mushrooms and green peas.*

*Panzotti zucca e amaretti* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Pasta rellena de calabaza y amaretti, servida con una salsa a base de mantequilla y Salvia, terminada con granel de pan rallado y queso parmesano.

*Pasta stuffed with squash and amaretti (Italian almond biscuits) tossed with butter, sage, bread crumbs and parmigiano cheese.*



# Pasta / Pastas

## *Piatto della casa / House specialty*

*Tagliatelle con porcini, crema di tartufo e salsiccia* 21,00 €

Tagliatelle con boletus, crema de trufa y longaniza italiana acabado en mesa en rueda de queso Grana Padano.

*Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, truffle cream, italian sausages served in a Grana Padano wheel.*





# Carne / Meat

*Tagliata all' Italiana* \_\_\_\_\_ 23,50 €

Entrecote trinchado (300 gramos) con aceite de rúcula, escamas de parmesano, tomate cherry y patatas.

*Sliced entrecote (300 gr.) with rocket/arugula oil, parmesan flakes, cherry tomatoes and potatoes.*

*Hamburger Latte & Farina* \_\_\_\_\_ 19,50 €

Hamburguesa casera de angus con pan de pizza, mayonesa de sobrasada picante calabrese, queso scamorza ahumado, rúcula, tomate confitado y cebolla caramelizada.

*Homemade Angus burger with pizza bread, 'nduja (spicy Calabria cured meat) mayonnaise, smoked scarmorza cheese, rocket/arugula, baked tomato and caramelized onions.*



# Pizze | Pizzas

## Pizze classiche | Classic pizzas

*Margherita* \_\_\_\_\_ 11,00 €

Tomate italiano, mozzarella, aceite de oliva virgen extra y hojas de albahaca.

*Italian tomato sauce, mozzarella fior di latte (imported from Italy), extra virgin olive oil, basil leaves.*

*Marinara* \_\_\_\_\_ 10,00 €

Tomate Italiano, ajo y orégano.

*Italian tomato sauce, garlic, oregano.*

*Napoletana* \_\_\_\_\_ 14,00 €

Tomate italiano, mozzarella, orégano, anchoas, alcaparra y albahaca.

*Italian tomato sauce, mozzarella, oregano, anchovies, capers and basil.*

*Ortolana* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Tomate italiano, mozzarella, berenjena frita, calabacín frito, pimentón frito, cebolla y albahaca

*Italian tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, fried zucchini, fried red peppers, onions and basil.*

*Capricciosa* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Tomate italiano, mozzarella, champiñones, aceitunas, alcachofa y jamón york.

*Italian tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes and ham.*

*Amalfe* \_\_\_\_\_ 14,50 €

Mozzarrella, tomate cherry rojo y amarillo, albahaca y aceite de albahaca.

*Mozzarella base, red and yellow cherry tomatoes, basil and basil oil.*

*4 Formaggi* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Base de Mozzarella, queso gorgonzola, queso scamorza y parmesano.

*Mozzarella base, gorgonzola cheese, smoked scamorza cheese and parmesan.*



# Pizze | Pizzas

## Calabria --- 15,50 €

Tomate italiano, mozzarella, aceitunas negras, nduja (sobrasada calabrese picante) y chorizo calabrese picante.

*Italian tomato sauce, mozzarella, black olives, nduja (spicy Calabria cured meat) and spicy Calabrian sausages.*

## Friuli Venezia Giulia --- 16,50 €

Tomate italiano, mozzarella, prosciutto di Parma, rúcula y parmesano.

*Italian tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket/ arugula and parmesan.*

## Le nostre pizze | Our pizzas

## Sicilia --- 13,50 €

Tomate italiano, mozzarella, berenjena frita, ricotta salada, alcaparra y albahaca.

*Italian tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, capers, salty ricotta and basil.*

## Capri --- 18,00 €

Tomate italiano, bordes rellenos de ricotta, mozzarella di bufala y albahaca.

*Italian tomato sauce, buffalo milk mozzarella, pizza crust filled with ricotta cheese, basil.*

## Campania --- 17,50 €

Mozzarella, longaniza italiana, boletus y borde relleno de ricotta.

*Mozzarella base, Italian sausages, porcini (Italian mushrooms) and pizza crust filled with ricotta cheese.*

## Emilia Romagna --- 17,50 €

Mozzarella, queso scamorza ahumado, mortadella italiana, crema de burrata con pistacho y lluvia de granillo de pistacho.

*Mozzarella base, smoked provola cheese, Italian mortadella, burrata, pistachio cream and pistachio grains.*



# Pizze | Pizzas

*Piemonte* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Mozzarella, queso gorgonzola, crema de trufa y albahaca.

*Mozzarella base, gorgonzola cheese, truffle cream and basil.*

*Liguria* \_\_\_\_\_ 14,00 €

Mozzarella, tomates cherry, atún y pesto de albahaca.

*Mozzarella base, cherry tomatoes, tuna and basil pesto.*

*Toscana* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Mozzarella, boletus, finocchiona (salchichón italiano) pecorino y albahaca.

*Mozzarella, porcini (Italian mushrooms) finocchiona (typical salami) pecorino cheese and basil.*

*Umbria* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Mozzarella, queso Scamorza ahumado, porchetta (carne de cerdo típico de Italia, cocida al horno con finas hierbas) tomate seco y albahaca.

*Mozzarella base, scamorza cheese, porchetta (Italian typical pork, baked with fine herbs), dried tomatoes and basil.*

*Trentino* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Mozzarella, queso gorgonzola, speck (fiambre italiano), nueces, miel, centro de ricotta y albahaca.

*Mozzarella base, gorgonzola cheese, speck (Italian cold cut), walnuts, honey, ricotta and basil.*

*Abruzzo* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Mozzarella, queso scamorza ahumado, guanciale, patatas, romero y albahaca.

*Mozzarella base, smoked scamorza cheese, guanciale (cheek lard), potatoes and rosemary.*

*Latte & Farina* \_\_\_\_\_ 19,50 €

Tomate italiano, burrata, jamón di Parma, aceite de albahaca, pimienta y hojas de albahaca.

*Italian tomato sauce, burrata, Parma ham, basil oil, black pepper and basil leaves.*





# Pizze | Pizzas

## *Pizza gamberi zucchine* \_\_\_\_\_ 17,50 €

Mozzarella con finas lonjas de calabacin, gambas marinadas, pesto de rúcula y crema de burrata.

*Mozzarella based pizza topped with thinly sliced zucchini, marinated shrimps, arugula / rocket pesto and burrata cheese cream.*

## *Pizza Mediterránea* \_\_\_\_\_ 18,00 €

Focaccia con jamón di Parma, mozzarella di bufala, tomates cherry, aceitunas negras, rúcula, orégano, romero y aceite de oliva virgen extra.

*Focaccia with Parma ham, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes, black olives, arugula, oregano, rosemary and extra virgin oil.*

## *Calzoni*

## *Calzone classico* \_\_\_\_\_ 15,00 €

Relleno de salsa italiana de tomate, mozzarella, ricotta, jamón york y albahaca.

*Pizza dough stuffed with Italian tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, ham and basil.*

## *Calzone bianco* \_\_\_\_\_ 15,50 €

Relleno de mozzarella, queso scamorza ahumado, finocchiona (salchichón italiano) y pimienta.

*Pizza dough stuffed with mozzarella, smoked scamorza cheese, finocchiona (typical salami) and black pepper.*

## *Calzone fritto* \_\_\_\_\_ 17,00 €

Relleno de ricotta, queso scamorza ahumado, porchetta (carne de cerdo típico de Italia al horno con finas hierbas) y pimienta.

*Fried pizza dough stuffed with ricotta cheese, scamorza cheese, porchetta (Italian typical pork, baked with fine herbs) and black pepper.*





# PiZZe | Pizzas

## Focaccia | Pizza pane

<i>Focaccia classica</i>	6,50 €
1/2 foccacia	3,50 €

Focaccia con orégano, romero y aceite de oliva.

*Focaccia with oregano, rosemary and extra virgin oil.*

<i>Focaccia con parmigiano</i>	8,50 €
1/2 foccacia	4,50 €

Focaccia con parmesano en horno, orégano, romero y aceite de oliva virgen extra.

*Focaccia with parmesan, oregano, rosemary and extra virgin oil.*



# Dolci | Desserts

## *Tiramisù* \_\_\_\_\_ 7,50 €

Verdadera receta italiana con crema de mascarpone, savoiardi bañado en café y cacao en polvo.

*Italian cuisine recipe with savoiardi dipped in coffee, layered with mascarpone cream and chocolate powder topping.*

## *Pannacotta alla vaniglia* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Pannacotta de vainilla servida con topping a elegir:

- .- Frutos rojos
- .- Crema de pistacho
- .- Nutella

*Vanilla pannacotta served with topping of your choice:*

- .- Red berries
- .- Pistachio cream
- .- Nutella

## *Tortino di cioccolato* \_\_\_\_\_ 8,50 €

Coulant de chocolate acompañado de helado de vainilla, lluvia de granillo de avellanas y syrup de chocolate.

*Chocolate volcano with soft and warm chocolate filling. Served with vanilla ice cream, chocolate syrup and hazelnut grains.*

## *Cannolo Siciliano* \_\_\_\_\_ 7,50 €

Galleta crujiente enrollada, rellena de ricotta dulce con trozos de chocolate, pistacho y avellana.

*Crispy and flaky shell enclosing creamy sweet ricotta with chocolate filling and topped with pistachio and hazelnuts grains.*

Extra crema de pistacho: +2,00€  
Extra Nutella: +1,50€

## *Babá al rum* \_\_\_\_\_ 9,00 €

Esponjoso bizcocho bañado en ron, servido con nata con topping a elegir:

- .- Frutos rojos
- .- Crema de pistacho: + 2€
- .- Nutella: + 1,5€

*Spongy cake soaked in rum, with whipped cream served with topping of your choice:*

- .- Red berries
- .- Pistachio cream: + 2€
- .- Nutella: + 1,5€



# Dolci | Desserts

*Semifreddo di formaggio* \_\_\_\_\_ 12,00 €

Nuestra tarta de queso con topping a elegir entre frutos rojos, Nutella o crema de pistacho.

*Our cheesecake with red fruits topping, Nutella or pistachio cream.*

*Pizza alla nutella* \_\_\_\_\_ 12,00 €

Pizza con base de Nutella y avellana.

*Pizza with Nutella base and a shower of hazelnut grains.*

*Pizza speciale alla nutella e pistacchio* \_\_\_\_\_ 19,50 €

Pizza de Nutella con borde relleno de crema de pistacho, lluvia de avellana y pistacho.

*Nutella and pistachio cream pizza base, topped with hazelnut and pistachio grains and crust filled with pistachio cream.*

*Pizza speciale Ferrero Rocher* \_\_\_\_\_ 19,50 €

Pizza de Nutella con borde relleno de crema de avellana, avellanas troceadas y Ferrero Rocher.

*Nutella and hazelnut cream pizza base, crust filled with hazelnut cream, chopped hazelnuts and Ferrero Rocher topping.*

*“Todos nuestros postres son caseros”*  
*“All our desserts are homemade”*



# Sorbetes / Ice cream

*Sorbetto al limone* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Sorbete de limón.  
Lemon sorbet.

*Sorbetto al frutto della passione* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Sorbete de maracuyá.  
Passion fruit sorbet.

*Sorbetto di mele* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Sorbete de manzana.  
Apple sorbet.

*Sorbetto al mango* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Sorbete de mango.  
Mango Sorbet.

*Sorbetto al lampone* \_\_\_\_\_ 6,50 €

Sorbete de frambuesa.  
Raspberry sorbet.

# Bebite

Agua	2,80 €
Agua con gas	3,00 €
Coca-Cola	3,00 €
Coca-Cola zero	3,00 €
Fanta naranja	3,00 €
Fanta limón	3,00 €
Sprite	3,00 €
Nestea	3,00 €
Acuarius limón	3,00 €
Acuarius naranja	3,00 €
Tónica schweppes	3,80 €
Casera	3,00 €
Moretti	4,50 €
Ichnusa non filtrata (0,5 lt)	6,50 €
Menabrea bionda	4,50 €
Menabrea rossa	5,00 €
Caña mahou clásica	2,80 €
Doble mahou clásica	3,70 €
Caña mahou maestra	3,50 €
Doble mahou maestra	4,80 €
Tercio mahou 5 estrellas	3,50 €
Tercio mahou 00 tostada	3,50 €
Tercio mahou radler	3,50 €

## Combinados

Sangria Clásica <i>Vino tinto, Ginebra, Terry, azúcar, fruta fresca de temporada y Fanta de limón.</i>	6,00 €
Sangria Blanca <i>Vino blanco, Ginebra, Terry, azúcar, fruta fresca de temporada y Fanta de limón.</i>	6,00 €
Agua de Valencia <i>Zumo de naranja, Vodka, Ginebra, triple seco, Cava y azúcar.</i>	6,00 €
Tinto de verano <i>Vino tinto, zumo de limón y Sprite.</i>	5,50 €



# Bebite

## Rones

Ron negrita _____	7,50 €
Ron Cacique _____	8,50 €
Ron Brugal _____	8,50 €
Ron Barcelo _____	9,00 €
Ron blanco Bacardí _____	9,00 €
Ron Santa Teresa _____	9,50 €
Ron Zacapa 23 _____	13,00 €

## Vodka

Vodka Smirnoff _____	8,00 €
Vodka Absolut _____	8,50 €
Vodka Ciroc _____	11,00 €
Vodka Grey Goose _____	13,00 €

## Ginebra

Ginebra Larios _____	7,50 €
Ginebra beefeater _____	8,00 €
Ginebra seagrams _____	8,00 €
Ginebra Puerto de Indias Rose _____	8,50 €
Ginebra Tanquerai _____	8,50 €
Ginebra Bombay _____	8,50 €
Ginebra Bombay Shapphire _____	9,50 €
Ginebra Hendrick's _____	11,00 €
Ginebra Martin Miller _____	12,00 €
Ginebra G'vine _____	13,00 €

## Whisky

Whisky J&B _____	6,50 €
Whisky Cutty Sark _____	6,50 €
Whisky Jhonny Walker red Label _____	8,50 €
Whisky Jack Daniel's _____	8,50 €
Whisky Ballantine's _____	8,50 €
Whisky Jhonny Walker black label _____	11,00 €
Whisky Macallan 12 _____	13,00 €
Whisky japonés Suntory Toky _____	15,00 €

# Cócteles

Aperol Spritz	9,50 €
<i>Aperol, prosecco y agua con gas.</i>	
Campari Spritz	9,00 €
<i>Campari, prosecco y agua con gas.</i>	
Negroni	9,00 €
<i>Ginebra Tanquerai, vermouth rojo Perucchi y campari.</i>	
Margarita	10,00 €
<i>Tequila Jose Cuervo, Cointreau, zumo de lima fresca y sal.</i>	
Tequila Sunrise	11,00 €
<i>Tequila Jose Cuervo, zumo de naranja, zumo de lima fresca y granadina.</i>	
Porn Star Martini	12,00 €
<i>Vodka Absolut, Cava, zumo de maracuya, zumo de lima fresca, vainilla y jarabe de agave.</i>	
Expresso Martini	10,00 €
<i>Vodka Absolut, shot de café, licor de café, licor de avellana y jarabe de agave.</i>	
Caipiroska de fresa	11,00 €
<i>Vodka Absolut, fresas frescas, zumo de lima fresca, jarabe de agave y granadina.</i>	
Caipiroska de Maracuya	11,00 €
<i>Vodka Absolut, pulpa de maracuya, zumo de lima fresca, jarabe de agave y menta.</i>	
Caipiroska Clásica	10,00 €
<i>Vodka Absolut, zumo de lima fresca, jarabe de agave y menta.</i>	

# Cócteles

Piña Colada	11,00 €
<i>Ron blanco Brugal, crema de coco y zumo de piña.</i>	
Sin alcohol - 6,00€	
Mojito Clásico	11,00 €
<i>Ron blanco Brugal, azúcar moreno, hierba buena, lima fresca y Sprite</i>	
Sin alcohol - 6,00€.	
Mojito Pasión	12,00 €
<i>Ron blanco Brugal, pulpa de maracuya, azúcar moreno, hierba buena, lima fresca y Sprite.</i>	
Sin alcohol - 7,00€.	
Mojito Latte&Farina	13,00 €
<i>Ron blanco Brugal, frutos del bosque, azúcar moreno, hierba buena, lima fresca y Sprite.</i>	
Sin alcohol - 8,00€	
Mojito de fresa/strawberry	13,00 €
<i>Ron blanco Bacardí, fresas, pulpa de fresa, azúcar Moreno, hierba buena, lima fresca y sprite.</i>	
Sin alcohol - 8,00€	
Long Island Ice Tea	11,00 €
<i>Vodka Absolut, tequila Jose Cuervo, ron Brugal, ginebra Tanquerai, Cointreau, zumo de lima, jarabe de agave y Coca-Cola.</i>	
Cosmopolita	11,00 €
<i>Vodka Absolut, Cointreau, zumo de arándano y lima fresca.</i>	
Sex on the beach	12,00 €
<i>Vodka Absolut, zumo de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos y granadina.</i>	
Whiskey Sour	12,00 €
<i>Bourbon Whiskey, zumo de lima fresca, jarabe de agave.</i>	
Moscow Mule	12,00 €
<i>Vodka Absolut, cerveza de jengibre, zumo de lima fresca.</i>	

*Consulte los alergenos a nuestro personal y con gusto le Informará sobre cualquier duda o inquietud sobre los ingredientes de cada uno de nuestros platos.*

*Per eventuali allergie o intolleranze alimentari contattare il nostro personale che sarà lieto di fornire informazioni.*

*Regarding any allergies or food intolerances ask our staff that will be pleased to give information.*





@latteefarinalc