

LATTE LAGOON

STARTERS

Entrantes

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.

EDAMAME — 7,50

Steamed young soybeans. Choice of sea salt or spicy unagi glaze.

Edamame al vapor. A elegir con sal marina o glaseado de salsa unagi picante.

CHICKEN SATAY — 9,50

Satay de Pollo

Grilled marinated chicken skewers served with creamy peanut sauce.

Brochetas de pollo marinado a la parrilla acompañadas de cremosa salsa de cacahuete.

VEGETABLES SPRING ROLLS — 8

Rollitos de Primavera de Verduras

Crispy spring rolls filled with fresh vegetables and aromatic herbs.

Rollitos crujientes rellenos de verduras frescas y hierbas aromáticas.

CHICKEN SPRING ROLLS — 10

Rollitos de Primavera de Pollo

Crispy spring rolls filled with seasoned chicken and Asian vegetables.

Rollitos crujientes rellenos de pollo especiado y verduras asiáticas.

CRISPY CHICKEN POPPERS — 14

Poppers Crujientes de Pollo

Crispy chicken bites served with our signature dipping sauce.

Bocados de pollo crujientes servidos con nuestra salsa especial de la casa.

CRISPY PRAWNS POPPERS — 16

Poppers Crujientes de Gamba

Crispy king prawn bites served with our signature dipping sauce.

Bocados de langostino crujientes servidos con nuestra salsa especial de la casa.

CHICKEN AND DUCK GYOZAS — 12

Gyozas de Pollo o Pato

Pan-seared Japanese dumplings with your choice of chicken or duck. x8 pcs.

Gyozas japonesas doradas a la plancha a elegir entre pollo o pato. x8 uds.

ASIAN CUCUMBER BITES — 6

Pepino Asiático

Fresh cucumber salad with sesame, soy & rice vinegar.

Ensalada fresca de pepino con sésamo, soja y vinagre de arroz.

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

Ensaladas
Salads

ENSALADA ASIATICA — 8,50
Asian 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.

SIDES
Guarniciones

WHITE RICE *Arroz Blanco*	5
FRIES MADE BY OUR CHEFF *Patatas Fritashechas por nuestro cheff*	6
MIX VEGETABLES *Verduras Salteadas*	8
EGG FRIED RICE *Arroz Frito con Huevo*	5
VEGETABLE EGG FRIED RICE *Arroz frito con huevo y verduras*	12
CHICKEN EGG FRIED RICE *Arroz frito con huevo y pollo*	14
PRAWN EGG FRIED RICE *Arroz frito con huevo y gambas*	15,50
BEEF EGG FRIED RICE *Arroz frito con huevo y ternera*	16,50

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

Sabores de Italia
Little Italy

LASAGNA LAGOON
Lasagna Lagoon 12,00

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 agridulce 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 agridulce y salsa especial Latte Lagoon.

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

SPECIALS

Especiales

MISO BLACK COD — 32

Bacalao Negro al Miso

Marinated black cod glazed with sweet miso.
Bacalao negro marinado y glaseado con miso dulce.

MANDARIN CRISPY DUCK — 28

Pato Crujiente a la Mandarina

Crispy duck served with mandarin sauce and fresh herbs.
Pato crujiente acompañado de salsa de mandarina y hierbas frescas.

PLUMA IBÉRICA CHAR SIU — 25

Iberian pork pluma glazed with Cantonese Char Siu sauce.
Pluma ibérica glaseada con salsa cantonesa Char Siu.

DRAGON RIBS — 29,50

Costillas Dragon

Japanese-style grilled short ribs glazed with yakiniku sauce.
Costillas cortas de ternera a la parrilla, estilo japonés, glaseadas con salsa yakiniku.

KOREAN GLAZED SALMON — 23

Salmón Glaseado Coreano

Marinated salmon glazed with sweet miso.
Salmón marinado y glaseado con miso dulce.

WAGYU BURGER — 32

Hamburguesa de Wagyu

250g Wagyu beef burger with cheddar cheese, caramelised onion, lettuce, sliced tomato, our signature house sauce and served with fries.
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.

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

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

BeefTenderloin

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 allergen

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

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

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

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

STIR FRY

Salteados

STICKY MONGOLIAN BEEF 19

Ternera Mongolian

Tender beef glazed in sweet soy and garlic sauce.

Tierna ternera glaseada con salsa dulce de soja y ajo.

CHICKEN CHIU CHOW 15,50

Chow Mein de Pollo

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

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

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.

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

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
SALMON / SALMÓN 6
UNAGI 6,50
VEGETARIAN / VEGETARIANO 5

GUNKAN

2 pieces / 2 piezas

SALMON / SALMÓN 6 | UNI (SEA URCHIN) / ERIZO DE MAR 6 | SCALLOP / VIEIRA 6,50

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

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
Confie 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

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

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

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

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.