

LATTE LAGOON

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.

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.

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.

CLÁSICOS

PANCAKE SALADO — 11,00
Savory Pancake

Wheat flour pancake served with scrambled eggs, bacon and guacamole.

Pancake de harina de trigo con huevos revueltos, bacon y guacamole.

PANCAKE DULCE — 11,50
Japanese Soufflé Pancake

Fluffy Japanese pancake with seasonal fruit, maple syrup, blueberry jam and vanilla whipped cream.

Pancake japonés esponjoso con fruta de temporada, sirope de arce, mermelada de arándanos y nata montada de vainilla.

BOWL DE YOGUR — 7,50
Yogurt Bowl

Greek yogurt, granola, honey and seasonal fruit.
Yogur griego, granola, miel y fruta de temporada.

VITAL AÇAÍ — 13,50
Açaí Vital

Açaí blend, banana, granola, seasonal fruit and honey.

Mezcla de açaí, plátano, granola, fruta de temporada y miel.

PORRIDGE DE AVENA — 8,50
Oat Porridge

Oat milk, banana purée, cinnamon, pistachio and fruit.
Leche de avena, puré de plátano, canela, pistacho y fruta.

HAZLO TUYO / MAKE IT YOURS

Jam / Mermelada	2,50	Crema de pistacho / Pistachio cream	4,00	Frutos rojos / Mixed berries	3,50
Nutella / Nutella	2,50	Crema de cacahuete / Peanut butter	2,50	Sirope de arce / Maple syrup	3,00
Plátano / Banana	2,00	Fresas frescas / Fresh strawberries	3,00		
Yogur griego / Greek yogurt	3,00	Granola casera / Homemade granola	2,50		

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

HUEVOS Y TORTILLAS

EGGS & OMELETTES

HUEVOS REVUELTOS — 9
Scrambled Eggs

Slow-scrambled eggs with clarified butter on an English muffin, with guacamole and Asian salad on top.

Huevos revueltos lentamente con mantequilla clarificada, sobre pan de muffin inglés con guacamole y ensalada asiática por encima.

TORTILLA FRANCESA — 11
French Omelette

French omelette on sourdough bread, with a guacamole base and Asian salad on top.

Tortilla francesa sobre pan de masa madre, con base de guacamole y ensalada asiática por encima.

HUEVOS BENEDICTINOS — 14
Eggs Benedict

Two poached or fried eggs with guacamole, clarified butter, brown butter hollandaise and sprouts, served with smoked salmon and pickles.

Dos huevos pochados o fritos con guacamole, mantequilla clarificada, holandesa de mantequilla negra y brotes, acompañados de salmón ahumado y pickles.

HUEVOS FRITOS — 8
Fried Eggs

Three fried eggs with clarified butter, sourdough toast and Asian salad.

Tres huevos fritos con mantequilla clarificada, tostada de masa madre y ensalada asiática.

SANDWICHES

BACON Y QUESO — 9
Bacon & Cheese

Crispy bacon, brown butter hollandaise, cheese and pickles.

Bacon crujiente, holandesa de mantequilla negra, queso y pickles.

BURRATA — 8,50
Burrata

Pesto, creamy burrata, tomato, lettuce and green salad.

Pesto, burrata cremosa, tomate, lechuga y ensalada verde.

TOAST

TOSTA DE AGUACATE — 9
Avocado Toast

Toast with avocado purée, fresh avocado, fried eggs, pickles, charred avocado and microgreens.

Tosta con puré de aguacate, aguacate fresco, huevos fritos, pickles, aguacate quemado y microbrotes.

TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO — 8,50
Iberico Ham Toast

Sourdough toast with grated tomato and Iberico ham.

Tosta de pan de masa madre con tomate rallado y jamón ibérico.

HAZLO TUYO / MAKE IT YOURS

Aguacate / Avocado	4,00
Champiñones / Mushrooms	3,00
Cebolla / Onion	1,50
Huevo frito o poché / Fried or poached egg	3,00
Pickles / Pickles	3,00
Queso feta / Feta cheese	3,50
Bacon / Bacon	4,00
Mantequilla / Butter	2,50
Queso / Cheese	3,00
Tomate / Tomato	2,00
Salmón ahumado / Smoked salmon	5,00
Pavo / Turkey	3,50
Rúcula / Arugula	2,00
Espárragos verdes / Green asparagus	4,00
Espinacas / Spinach	2,50

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



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.

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.