DESAYUNOS / BREAKFAST

ENGLISH BREAKFAST 14.50.-
Huevo, bacon, longaniza, judías y pan tostado.
Eggs, bacon, sausage, beans and toasted bread.

HAM & CHEESE OMELETTE 11.50.-

TOSTADA DE TOMATE / TOMATO TOASTED BREAD 5.50.-
Pan tostado con tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y sal marina.
Toasted bread with grated tomato, extra virgin olive oil and sea salt.

TOSTADA DE JAMÓN / HAM TOAST 8.00.-
Pan tostado con jamón serrano, tomate rallado fresco y aceite de oliva virgen extra.
Toasted bread with cured ham, grated tomato and extra virgin olive oil.

TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST 12.50.-
Pan tostado con crema de aguacate fresco y tomate rallado fresco.
Toasted bread with fresh avocado cream and grated tomato.

TOSTADA DE JAMÓN Y AGUACATE / HAM AND AVOCADO TOAST 12.50.-
Pan tostado con jamón serrano, aguacate, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y sal marina.
Toasted bread with Serrano ham, avocado, grated tomato, extra virgin olive oil, and sea salt.

TOSTADA DE SALMÓN / SALMON TOAST 12.50.-
Pan tostado con queso crema, salmón ahumado y tomate rallado fresco y aguacate.
Toasted bread with cream cheese, with a choice of smoked salmon, grated tomato and avocado.

EXTRA HUEVO 3.00.-
Extra egg





CROISSANT CLÁSICO 3.00.-

CROISSANTS JAMÓN Y QUESO / *HAM & CHEESE* 5.00.-

CROISSANT NUTELLA O MERMELADA / *NUTELLA OR JAM* 4.00.-

BOCADILLOS / SANDWICHES

PERLA NERA 9.50.-
Jamón serrano, queso, trufa, mayonesa y ensalada
Parma ham, cheese, truffle, mayo and salad

CLASSICO 8.00.-
York, queso, ensalada y mayonesa
Cooked ham, cheese, salad and mayo

SPIANATA RUSTICA 8.00.-
Salame Spianata picante, mayonesa y queso provolone
Spicy Spianata salami, mayo and provolone cheese

BELLA MORTADELLA 8.50.-
Mortadella, lechuga y mayonesa
Mortadella, lettuce and mayo

TUNA CLASS PREMIUM 8.50.-
Atún, ensalada mayonesa y tomate fresco
Tuna, salad, mayo and fresh tomato

TAPAS

BRUSCHETTA CLASSICA 6.50.-
Tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra
Tomato, basil, extra virgin olive oil

BRUSCHETTA ESPECIAL 12.00.-
Paté de aceituna taggiasca, burrata, jamón serrano, albahaca, aceite virgin extra.
Taggiasca olive pâté, burrata, serrano ham, basil, virgin olive oil

SUPPLÍ TOMATE Y MOZZARELLA (2 Ud.) 8.00.-
Croqueta de arroz, tomate y mozzarella
Rice croquette, tomato and mozzarella

GAMBAS AL AJILLO 13.50.-
Gambas salteadas con ajo, aceite de oliva y un toque de guindilla
Prawns sautéed with garlic, olive oil and a hint of chilli

FRITO DE MARISCO 12.50.-
Selección de mariscos fritos, crujientes y dorados, acompañados de con patatas y pimientos
Selection of crispy fried seafood, served with potatoes and peppers

SEPIA CON CEBOLLA 11.50.-
Sepia tierna salteada lentamente con cebolla caramelizada y guisantes
Tender cuttlefish sautéed with slow-cooked caramelised onion and peas

ALBÓNDIGAS CASERAS 10.00.-
Albóndigas jugosas en salsa tradicional, receta mediterránea
Juicy homemade meatballs in a traditional Mediterranean sauce

CHAMPIÑONES AL AJILLO 9.00.-
Champiñones salteados con ajo y perejil, simples y llenos de sabor
Sautéed mushrooms with garlic and parsley, simple and full of flavour

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS CON FOCACCIA / ITALIAN CURED MEATS & CHEESE BOARD WITH FOCACCIA 32.50.-
Mortadela, salame picante, prosciutto di Parma, grana, gorgonzola, miel, provolone dulce y pan carasau.
Incluye focaccia de la casa con aceite de oliva virgen extra, sal y romero
Mortadella, spicy salami, Parma ham, grana, gorgonzola, honey, mild provolone and carasau bread. Includes homemade focaccia with extra virgin olive oil, salt and rosemary

Ideales para compartir · Perfect for sharing



CROQUETAS DE PULPO 12.50.-
Crujientes por fuera, cremosas por dentro, con pulpo tierno. (6 uds.)
Crispy on the outside, creamy on the inside, with tender octopus. (6 pieces)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 10.50.-
Elaboradas con jamón ibérico de alta calidad. (6 uds.)
Made with high-quality Iberian ham. (6 pieces)

CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA 9.50.-
Equilibrio perfecto entre cremosidad y sabor. (6 uds.)
Perfect balance between creaminess and flavour. (6 pieces)

ALBONDIGAS DE BERENJENA Y HUMUS (4 UNDS.) 11.50.-
Eggplant Meatballs & Hummus

ENSALADAS / SALAD

BURRATA CAPRESE DELUXE 13.50.-
Burrata cremosa, tomate fresco, aceite de oliva virgen extra y albahaca. (Con trufa +2,50 €)
Creamy burrata, fresh tomato, extra virgin olive oil and basil. (With truffle +2,50 €)

MEDITERRÁNEA DE ATÚN 10.50.-
Mezcla de lechugas frescas, atún, tomate, cebolla, olivas negras y aceite de oliva virgen extra.
Fresh mixed lettuce, tuna, tomato, onion, black olives and extra virgin olive oil.

LATITUDE CHICKEN 11.50.-
pollo a la plancha, aceitunas negras, cebolla morada crujiente, tomate cherry
Grilled chicken, black olives, crispy red onion, and cherry tomatoes

ENSALADA PREMIUM 13.50.-
Mezcla de lechugas, burrata, tomate cherry, aceitunas negras y cebolla morada
Mixed greens, burrata, cherry tomatoes, black olives, and red onion



PARA PICAR / BITES TO SHARE

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS 6.00.-
Bread with alioli & olives

PATATAS BRAVAS 7.50.-
Fried potatoes with spicy brava sauce

PATATAS FRITAS 6.50.-
French fries

PIMIENTO DEL PADRÓN 9.50.-
Padrón peppers

FOCACCIA DE LA CASA CON ALIOLI 11.00.-
Homemade Focaccia with alioli

PLATOS / PLATE

LASAGNA 13.50.-
Lasaña casera con carne
Homemade beef lasagna

LASAÑA SIN GLUTEN 14.50.-
Lasaña casera con carne, sin gluten.
Homemade gluten-free beef lasagna.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI / RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS 14.50.-
Con pan carasau y aroma a trufa
With pane carasau and truffle-scented

BRESAOLA PLATE 17.50.-
Bresaola, rúcula, tomate cherry, grana y crema de vinagre balsámico
Bresaola, arugula, cherry tomatoes, grana cheese, and balsamic glaze

PIZZA

MARGHERITA 13.50.-
Tomate, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella



4 STAGIONI 15.50.-
Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, alcachofa, aceitunas negras.
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, black olives.

PUGLIESE 19.50.-
Tomate, burrata, prosciutto crudo di Parma, trufa
Tomato, burrata, Parma ham, truffle

CALABRIA 15.50.-
Tomate, mozzarella, salame picante
Tomato, mozzarella, spicy salami

VELERO 15.50.-
Tomate, mozzarella, cebolla, atún, aceitunas negras
Tomato, mozzarella, onion, tuna, black olives

4 FORMAGGI 16.50.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana padano.
Tomato, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana padano.

LA BIANCA ITALIANA 16.00.-
Base de pizza blanca con mozzarella, mortadella italiana, un toque de pimienta negra y hojas de rúcula para un acabado fresco y aromático.
White pizza topped with mozzarella, Italian mortadella, a touch of black pepper, and fresh rocket leaves for a light and aromatic finish.

VALTELLINA 19.00.-
Base blanca, mozzarella, bresaola, rúcula y trufa
White base, mozzarella, bresaola, arugula, and truffle

POSTRES / DESSERT

PIZZA NUTELLA 11.00.-

TIRAMISU' 8.00.-
Postre italiano clásico
Classic Italian dessert

COULANT DE CHOCOLATE 6.00.-
Bizcocho de chocolate con corazón fundido
Chocolate fondant with melting heart



INFUSIONES / INFUSIONS

MENTA POLEO	3.50.-
ROIBOS RELAX	3.50.-
MANZANILLA	3.50.-
FRUTAS DE BOSQUE	3.50.-
ENGLISH BREAKFAST	3.50.-
TE VERDE JENGIBRE Y LIMÓN	3.50.-
TE ROJO	3.50.-

REFRESCOS / SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS	2.50.-
CON GAS SAN PELLEGRINO - PEQUEÑA	3.00.-
CON GAS SAN PELLEGRINO - GRANDE	4.00.-
COCA COLA	3.50.-
COCA COLA ZERO	3.50.-
SPRITE	3.50.-
FANTA NARANJA	3.50.-
AQUARIUS DE LIMON	3.50.-
NESTEA/FUZE TEA	3.50.-
LACAO	3.50.-
FEVER THREE LEMON	4.00.-
FEVER THREE TONIC	4.00.-
FEVER THR. GINGER BEER	4.00.-
FEVER THR.GRAPE FRUITE	4.00.-
FEVER THREE GINGER ALE	4.00.-
RED BULL	5.00.-
CRODINO	4.50.-
ZUMO DE NARANJA	4.00.-
ZUMO MELOCOTON	4.00.-
ZUMO PIÑA	4.00.-
ZUMO ACE	4.00.-
ZUMO MANZANA	4.00.-
FRESH ORANGE JUICE	4.50.-

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	2.00.-
ESPRESSO DESCAFEINADO	2.20.-
CORTADO	2.30.-
CORTADO DESCAFEINADO	2.50.-
CAPPUCCINO	3.50.-
CAFÉ CON LECHE	3.00.-
CAFE CON LECHE DESC.	3.20.-
CAFE C. LECHE DE AVENA	3.50.-
LATTE MACCHIATO	4.00.-
NUTELLINO	4.00.-
NUTELLONE	5.00.-
CARAJILLO	3.50.-

CERVEZAS / BEERS

JARRA / PINT	6.00.-
CAÑA MEDIANA	4.00.-
ROSA BLANCA	5.00.-
ESTRELLA DAMM	5.00.-
DAMM LEMON	5.00.-
CORONA	5.00.-
PUNK IPA	6.50.-
ALHAMBRA	5.00.-
ICHNUSA NO FILTRADA	6.00.-
SIN ALCOHOL	4.00.-
SIN ALCOHOL TOSTADA	4.50.-
SIN GLUTEN	5.00.-
SIDRA MAGNERS	8.00.-

LATITUDE MALLORCA

VINOS MALLORQUINES

VINOS POR COPA

SES ROTES ROSADO ´25	9.50.-
SES ROTES BALNCO ´25	9.50.-
SES ROTES TINTO ´23	9.50.-
16 H SES ROTES ROSADO ´25	10.00.-
16 H SES ROTES BLANCO ´24	10.00.-
16 H SES ROTES TINTO ´23	10.00.-

BOTELLAS

SES ROTES ROSADO ´25	39.00.-
SES ROTES BALNCO ´25	39.00.-
SES ROTES TINTO ´23	39.00.-
16 H SES ROTES ROSADO ´25	42.00.-
16 H SES ROTES BLANCO ´24	42.00.-
16 H SES ROTES TINTO ´23	42.00.-
SES ROTES ROSADO MAGNUM	102.00.-

VINOS / WINES

COPA DE VINO BLANCO

VERDEJO	6.00.-
ALBARIÑO	7.00.-
PINOT GRIGIO	9.00.-
SOUVIGNON SES ROTES	10.00.-

COPA DE VINO TINTO

CABERNET SES ROTES	6.00.-
RIBERA DEL DUERO	7.00.-
MONTE PULCIANO	8.00.-

COPA DE ROSADO

TEMPRANILLO	6.00.-
CA’ DEI FRATI	10.00.-

COPA DE ESPUMOSO

PROSECCO	7.00.-
CAVA	6.00.-



BOTELLA DE VINO BLANCO

VERDEJO	27.00.-
ALBARIÑO	32.00.-
CHARD. BRAMITO DE LA SALA	49.00.-
PINOT GRIGIO ALTURIS	42.50.-

BOTELLA DE VINO TINTO

RIOJA	28.00.-
RIBERA DEL DUERO	30.00.-
NEBBIOLO LANGHE DOC	46.00.-

BOTELLA DE ROSADO

TEMPRANILLO	27.00.-
CA’ DEI FRATI	42.00.-

PROSECCO Y CHAMPAGNE

PROSECCO	30.00.-
CAVA	28.00.-
CAVA ROSE	29.00.-
BERLUCCHI FRANCIA CORTA	57.00.-
MOET & CHANDON	95.00.-
MOET & CHANDON ICE	130.00.-

SANGRÍA

SANGRIA BLANCA	11.00.-
SANGRIA BLANCA LITRO	33.00.-
SANGRIA	9.50.-
SANGRIA ROJA LITRO	29.00.-

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 11.00.-
Aperol Prosecco y soda

BRAMBLE 11.00.-
Gin, limón, azúcar, licor de mora
Gin, lemon, sugar, blackberry liqueur

CAIPIRIÑA 11.00.-
Ron blanco, cola, lima
White rum, cola, lime

DARK ‘N’ STORMY 11.00.-
Ron añejo, ginger beer
Aged rum, ginger beer

ESPRESSO MARTINI 12.00.-
Vodka, licor de café, azúcar, café espresso
Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso coffee

LAST WORD 12.00.-
Gin, chartreuse verde, marrasquino, limón
Gin, green chartreuse, maraschino, lemon

MARGARITA 11.00.-
Tequila, triple sec, lima
Tequila, triple sec, lime

MINT JULEP 11.00.-
Bourbon whiskey, hierbabuena, azúcar, soda.
Bourbon whiskey, mint, sugar, soda.

MOJITO 11.00.-
Ron cubano, lima, hierba buena, azúcar.
Cuban rum, lime, mint, sugar.

MOSCOW MULE 11.00.-
Vodka, ginger beer, lima.
Vodka, ginger beer, lime



NEGRONI 12.00.-
Gin, campari, vermut rojo
Gin, campari, red vermouth

NEW YORK SOUR 11.00.-
Whiskey, limón, azúcar, clara vegana, vino tinto
Whiskey, lemon, sugar, vegan egg white, red wine.

OLD CUBAN 11.50.-
Ron añejo, hierbabuena, azúcar, angostura, prosecco.
Aged rum, mint, sugar, angostura, prosecco.

PALOMA 12.50.-
Tequila, lima, pomelo, sal
Tequila, lime, grapefruit, salt

PISCO SOUR 11.00.-
Pisco, limón, azúcar, clara de huevo vegano
Pisco, lemon, sugar, vegan egg white

PORN STAR MARTINI 12.00.-
Vodka vainilla, puré de maracuyá, Passoa, lima, champagne
Vanilla vodka, passion fruit purée, Passoa, lime, champagne

ZOMBIE 12.00.-
Ron blanco, ron añejo, disaronno, lima, pomelo, granadina, angostura, ginger beer
White rum, aged rum,disaronno, lime, grapefruit, grenadine, angostura, ginger beer.

MIRTO SOUR 12.00.-
Mirto sardo (licor típico de Cerdeña), zumo de limón fresco, azúcar y clara vegana. Equilibrado entre dulce y ácido,con un toque herbal mediterráneo
Sardinian mirto liqueur (traditional liqueur from Sardinia), fresh lemon juice, sugar and vegan egg white. Balanced sweet and sour with a Mediterranean herbal touch.



FEVER-TREE

LATITUDE
MALLORCA

DONDE EL ATARDECER
SE ENCUENTRA
CON LA PASIÓN

WHERE SUNSET
MEETS PASSION

latitudebarpalma

www.latitudepalma.com

latitudebarpalma