

## DESAYUNOS / BREAKFAST

<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	14.50.-
Huevo, bacon, longaniza, judías y pan tostado. <i>Eggs, bacon, sausage, beans and toasted bread.</i>	
<b>HAM &amp; CHEESE OMELETTE</b>	11.50.-
Pan tostado con tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y sal marina. <i>Toasted bread with grated tomato, extra virgin olive oil and sea salt.</i>	
<b>TOSTADA DE TOMATE / TOMATO TOASTED BREAD</b>	5.50.-
Pan tostado con jamón serrano, tomate rallado fresco y aceite de oliva virgen extra. <i>Toasted bread with cured ham, grated tomato and extra virgin olive oil.</i>	
<b>TOSTADA DE AGUACATE / AVOCADO TOAST</b>	12.50.-
Pan tostado con crema de aguacate fresco y tomate rallado fresco. <i>Toasted bread with fresh avocado cream and grated tomato.</i>	
<b>TOSTADA DE JAMÓN Y AGUACATE / HAM AND AVOCADO TOAST</b>	12.50.-
Pan tostado con jamón serrano, aguacate, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra y sal marina. <i>Toasted bread with Serrano ham, avocado, grated tomato, extra virgin olive oil, and sea salt.</i>	
<b>TOSTADA DE SALMÓN Y AGUACATE / SALMON AND AVOCADO TOAST</b>	12.50.-
Pan tostado con salmón ahumado, tomate rallado fresco y crema de aguacate fresco. <i>Toasted bread with smoked salmon, fresh grated tomato, and fresh avocado cream.</i>	
<b>EXTRA HUEVO</b>	3.00.-
<b>Extra egg</b>	



<b>CROISSANT CLÁSICO</b>	3.00.-
<b>CROISSANTS JAMÓN Y QUESO / HAM &amp; CHEESE</b>	5.00.-
<b>CROISSANT NUTELLA O MERMELADA / NUTELLA OR JAM</b>	4.00.-

## BOCADILLOS / SANDWICHES

<b>PERLA NERA</b>	9.50.-
Jamón serrano, queso, trufa, mayonesa y ensalada <i>Parma ham, cheese, truffle, mayo and salad</i>	
<b>CLASSICO</b>	8.00.-
York, queso, ensalada y mayonesa <i>Cooked ham, cheese, salad and mayo</i>	
<b>SPIANATA RUSTICA</b>	8.00.-
Salame Spianata picante, mayonesa y queso provolone <i>Spicy Spianata salami, mayo and provolone cheese</i>	
<b>BELLA MORTADELLA</b>	8.50.-
Mortadella, lechuga y mayonesa <i>Mortadella, lettuce and mayo</i>	
<b>TUNA CLASS PREMIUM</b>	8.50.-
Atún, ensalada mayonesa y tomate fresco <i>Tuna, salad, mayo and fresh tomato</i>	

## TAPAS

<b>BRUSCHETTA CLASSICA</b>	6.50.-
Tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra <i>Tomato, basil, extra virgin olive oil</i>	
<b>BRUSCHETTA ESPECIAL</b>	12.00.-
Paté de aceituna taggiasca, burrata, jamón serrano, albahaca, aceite virgen extra. <i>Taggiasca olive pâté, burrata, serrano ham, basil, virgin olive oil</i>	
<b>SUPPLÍ TOMATE Y MOZZARELLA (2 Ud.)</b>	8.00.-
Croqueta de arroz, tomate y mozzarella <i>Rice croquette, tomato and mozzarella</i>	

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

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

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

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

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

<b>TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS CON FOCACCIA / ITALIAN CURED MEATS &amp; CHEESE BOARD WITH FOCACCIA</b>	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 <i>Mortadella, spicy salami, Parma ham, grana, gorgonzola, honey, mild provolone and carasau bread. Includes homemade focaccia with extra virgin olive oil, salt and rosemary</i>	

Ideales para compartir · Perfect for sharing



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

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

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

<b>ALBÓNDIGAS DE BERENJENA Y HUMUS (4 UDS.)</b>	11.50.-
<i>Eggplant Meatballs &amp; Hummus</i>	

## ENSALADAS / SALAD

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

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

<b>LATITUDE CHICKEN</b>	11.50.-
pollo a la plancha, aceitunas negras, tomate cherry <i>Grilled chicken, black olives and cherry tomatoes</i>	

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



## PARA PICAR / BITES TO SHARE

<b>PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS</b> <i>Bread with alioli &amp; olives</i>	6.00.-
<b>PATATAS BRAVAS</b> <i>Fried potatoes with spicy brava sauce</i>	7.50.-
<b>PATATAS FRITAS</b> <i>French fries</i>	6.50.-
<b>PIMIENTO DEL PADRÓN</b> <i>Padrón peppers</i>	9.50.-
<b>FOCACCIA DE LA CASA CON ALIOLI</b> <i>Homemade Focaccia with alioli</i>	11.00.-

## PLATOS / PLATE

<b>LASAGNA</b> <i>Lasaña casera con carne</i> <i>Homemade beef lasagna</i>	13.50.-
<b>LASAÑA SIN GLUTEN</b> <i>Lasaña casera con carne, sin gluten.</i> <i>Homemade gluten-free beef lasagna.</i>	14.50.-
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI /</b> <b>RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS</b> <i>Con pan carasau y aroma a trufa</i> <i>With pane carasau and truffle-scented</i>	14.50.-
<b>BRESAOLA PLATE</b> <i>Bresaola, rúcula, tomate cherry, grana y crema de vinagre balsámico</i> <i>Bresaola, arugula, cherry tomatoes, grana cheese, and balsamic glaze</i>	17.50.-

## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> <i>Tomate, mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	13.50.-
---	---------



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

<b>PUGLIESE</b> <i>Tomate, burrata, prosciutto crudo di Parma, trufa</i> <i>Tomato, burrata, Parma ham, truffle</i>	19.50.-
---	---------

<b>CALABRIA</b> <i>Tomate, mozzarella, salame picante</i> <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	15.50.-
---	---------

<b>VELERO</b> <i>Tomate, mozzarella, cebolla, atún, aceitunas negras</i> <i>Tomato, mozzarella, onion, tuna, black olives</i>	15.50.-
---	---------

<b>4 FORMAGGI</b> <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana padano.</i> <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, provolone, grana padano.</i>	16.50.-
---	---------

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

<b>VALTELLINA</b> <i>Base blanca, mozzarella, bresaola, rúcula y trufa</i> <i>White base, mozzarella, bresaola, arugula, and truffle</i>	19.00.-
--	---------

## POSTRES / DESSERT

<b>PIZZA NUTELLA</b>	11.00.-
<b>TIRAMISU'</b> <i>Postre italiano clásico</i> <i>Classic Italian dessert</i>	8.00.-

<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> <i>Bizcocho de chocolate con corazón fundido</i> <i>Chocolate fondant with melting heart</i>	6.00.-
--	--------



## INFUSIONES / INFUSIONS

MENTA POLEO	3.50.-
ROIBOS RELAX	3.50.-
MANZANILLA	3.50.-
FRUTAS DE BOSQUE	3.50.-
ENGLISH BREAKFAST	3.50.-
TÉ VERDE JENGIBRE Y LIMÓN	3.50.-
TÉ 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 LIMÓN	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.-
CAFÉ CON LECHE DESC.	3.20.-
CAFÉ 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.-



## CARTA DE VINOS / WINE LIST

### VINOS MALLORQUINES / WINES MALLORQUINES

#### VINOS POR COPA / WINES BY THE GLASS

SES ROTES ROSADO ´25	9.50.-
SES ROTES BLANCO ´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 / BOTTLES

SES ROTES ROSADO ´25	39.00.-
SES ROTES BLANCO ´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 / GLASS OF WHITE WINE

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

#### COPA DE VINO TINTO / GLASS OF RED WINE

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

#### COPA DE ROSADO / GLASS OF ROSÉ

TEMPRANILLO	6.00.-
CA' DEI FRATI	10.00.-

#### COPA DE ESPUMOSO / GLASS OF SPARKLING WINE

PROSECCO	7.00.-
CAVA	6.00.-



#### BOTELLA DE VINO BLANCO / BOTTLE OF WHITE WINE

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

#### BOTELLA DE VINO TINTO / BOTTLE OF RED WINE

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

#### BOTELLA DE ROSADO / BOTTLE OF ROSÉ

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

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol Prosecco y soda	11.00.-
<b>BRAMBLE</b> Gin, limón, azúcar, licor de mora Gin, lemon, sugar, blackberry liqueur	11.00.-
<b>CAIPIRIÑA</b> Ron blanco, cola, lima White rum, cola, lime	11.00.-
<b>DARK 'N' STORMY</b> Ron añejo, ginger beer Aged rum, ginger beer	11.00.-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, licor de café, azúcar, café espresso Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso coffee	12.00.-
<b>LAST WORD</b> Gin, chartreuse verde, marrasquino, limón Gin, green chartreuse, maraschino, lemon	12.00.-
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, lima Tequila, triple sec, lime	11.00.-
<b>MINT JULEP</b> Bourbon whiskey, hierbabuena, azúcar, soda. Bourbon whiskey, mint, sugar, soda.	11.00.-
<b>MOJITO</b> Ron cubano, lima, hierba buena, azúcar. Cuban rum, lime, mint, sugar.	11.00.-
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, ginger beer, lima. Vodka, ginger beer, lime	11.00.-

<b>NEGRONI</b> Gin, campari, vermut rojo Gin, campari, red vermouth	12.00.-
<b>NEW YORK SOUR</b> Whiskey, limón, azúcar, clara vegana, vino tinto Whiskey, lemon, sugar, vegan egg white, red wine.	11.00.-
<b>OLD CUBAN</b> Ron añejo, hierbabuena, azúcar, angostura, prosecco. Aged rum, mint, sugar, angostura, prosecco.	11.50.-
<b>PALOMA</b> Tequila, lima, pomelo, sal Tequila, lime, grapefruit, salt	12.50.-
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, limón, azúcar, clara de huevo vegano Pisco, lemon, sugar, vegan egg white	11.00.-
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka vainilla, puré de maracuyá, Passoa, lima, champagne Vanilla vodka, passion fruit purée, Passoa, lime, champagne	12.00.-
<b>ZOMBIE</b> Ron blanco, ron añejo, disaronno, lima, pomelo, granadina, angostura, ginger beer White rum, aged rum, disaronno, lime, grapefruit, grenadine, angostura, ginger beer.	12.00.-
<b>MIRTO SOUR</b> 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.	12.00.-





DONDE EL ATARDECER  
SE ENCUENTRA  
CON LA PASIÓN

WHERE SUNSET  
MEETS PASSION



latitudebarpalma



www.latitudepalma.com



latitudebarpalma