



787-792-2625

http://www.foodnetdelivery.com

# LATITUDES

## TAPAS

- HUMMUS DE GANDULES \$11.50  
*Con puntitas de carne, servido con pan pita y queso del país rallado.*
- TRILOGIA DE CEVICHE \$16.10  
*Salmon citrico, mero en leche de coco, atun con esencia de gengibre, servido con chips.*
- TORTITAS DE AMARILLO \$8.95  
*Coronadas con ropa vieja en salsa de cilantro.*
- EMPANADAS COLOMBIANAS \$10.35  
*Hechas en casa, servidas con salsa de pimientos asados.*
- BROCHETAS TAILANDESAS \$13.80  
*De camarones, sobre una cama de seaweed, servidas con una salsa de soya, coco y mani.*
- CARNE FRITA CARIBENA \$11.80  
*En salsa especial del Chef, servidas con tostones.*
- CRABCAKES CUBANO \$14.95  
*Con crema de frijoles negros, chutney de mango y crema agria.*
- BOLITAS DE YUCA \$8.25  
*Rellenas de bacalao ahumado.*
- AREPAS COLOMBIANAS \$9.25  
*En harina de maiz, servidas con carne mechada.*
- CHURRASCO TIPS \$11.65
- MADAGASCAR  
*En una salsa cremosa de cebolla, cilantro y alcaparras.*
- MEJILLONES \$16.15
- TOSTONES BORICUAS CON CARNE \$11.25  
*Con puntitas de carne salteadas en vino tinto.*
- CALAMARES FRITOS \$11.65  
*Acompañados con aioli de brandy.*
- TOSTONES BORICUAS CON POLLO \$11.25  
*Con puntitas de pollo salteadas en vino tinto.*
- LONGITUDES \$20.70  
*Surtido de tortitas de amarillo, empanadas colombianas, ceviche y bolitas de yuca.*
- PARRILLADA LATITUDES \$28.75  
*Surtido de Carne Frita, chorizo, tiritas de res y chicharrones de pollo con arepa.*
- RISOTTO DE SETAS \$11.25
- RISOTTO CHORIZO Y AMARILLOS \$15.00
- RISOTTO VEGETALES \$11.25
- SALTEADOS
- RISOTTO CAMARONES \$17.50
- RISOTTO PUNTITAS DE FILETE \$16.25
- RISOTTO ESPARRAGOS \$11.25

## ENSALADAS

- CAESAR CLASICA \$13.85  
*Lechuga romana con crutones de parmesano.*

## LATITUDES

*Hace miles de años, todos los continentes estaban unidos y rodeados por un solo mar: Pantalasa. A este continente se le llamo Pangea. 180 millones de años atrás, Pangea comenzo a separarse, formando los siete continentes que hoy conocemos. Hoy nuestro restaurante reúne platos de diversas LATITUDES para complacer todos los gustos y poder disfrutarlos al son de sus ritmos musicales creando una experiencia unica que nos transporta a todas las LATITUDES.*

## Notas del Chef

*Nuestro compromiso en LATITUDES es ofrecer productos frescos y de la mas alta calidad a nuestros clientes, siempre!*

## SOPAS

- AJIACO \$5.75  
*Servido con maiz, aguacate, alcaparras y crema.*  
Pregunte por la sopa del dia

## RISOTTO CENA

- RISOTTO DE SETAS \$22.50
- RISOTTO DE CHORIZO Y AMARILLOS \$30.00
- RISOTTO DE VEGETALES \$22.50
- SALTEADOS
- RISOTTO DE CAMARONES \$35.00
- RISOTTO DE PUNTITAS DE FILETE \$32.50
- RISOTTO DE ESPARRAGOS \$22.50

## ACOMPANANTES

- ARROZ MAMPOSTEAO \$5.75
- ARROZ PILAF CON ALMENDRAS \$5.75
- PURE DE PAPA A LA AZAFRAN \$5.75
- PAPAS ASADAS CON ROMERO \$5.75
- MAJADO DE VIANDAS CON MANCHEGO \$5.75
- MOFONGO DE YUCA CON TOCINETA AHUMADA \$5.75
- TOSTONES \$3.95
- ESPARRAGOS A LA PARRILLA \$6.90
- ESPINACA SALTEADA \$6.90
- SEAWEED SALAD \$6.90
- RISOTTO A SU GUSTO \$6.90

## Postres

- Apple Dumplings 1 \$9.25

## PLATOS PRINCIPALES

*Todos los Platos Principales salen con Juliana de Vegetales.*

- PAELLA ANTILLAS MAYORES \$32.20  
*Con camarones, vieras, mejillones y chorizo, perfumada con azafran y un toque de brandy.*
- POLLO MARSALA \$20.70  
*Pechuga de pollo gratinada con salsa de setas y vino marsala.*
- PAELLA ANTILLAS MAYORES DE POLLO \$20.70  
*Con pollo y chorizo, perfumada con azafran y un toque de brandy.*
- SALMON ATLANTICO \$21.85  
*Salmon fresco horneado, servido con pico de gallo y aguacate.*
- PAELLA ANTILLAS MAYORES DE CHURRASCO \$23.25  
*Con churrasco y chorizo, perfumada con azafran y un toque de brandy.*
- DORADO A LA PANGEA \$27.60  
*En una salsa de Pinot Grigio.*
- RODABALLO A LA FRANCESA \$33.35  
*Filete fresco de rodaballo, banado en una salsa de mantequilla de trufas y brandy.*
- CAMARONES TAILANDES \$27.60  
*En una salsa de coco, curry, pina, gengibre fresco y mani.*
- FILETE MIGNON A LA FRANCESA \$31.10  
*En una salsa forestier.*
- CHURRASCO PAMPANAS \$21.85  
*Con un chimichurri de pimientos ahumados, ajo y cilantro.*
- PECHUGA JIBARA \$17.25  
*Rellena de amarillos y chorizo, queso manchego, banada en una salsa de parcha, menta y ron.*
- ATUN DEL OCCIDENTE \$24.15  
*En una emulsion de Lemongrass.*
- SCALLOPINI DE CERDO \$18.95  
*En salsa de tamarindo.*

## SALSAS

- Pure de Aguacate - Coulis de Frutas - Ragu - Mantequilla de Finas Hierbas y Ajo - Reduccion de Merlot - Crema de Alcaparras - Salsa de Limon y Cointreau - Salsa de Tamarindo - Salsa de Guayaba - Salsa de Parcha - Demiglaze - Salsa Forestier - Salsa Cremosa de Almendras - Salsa Rosada de Vodka - Salsa de Pinot Grigio - Mantequilla de Foie Grass - Crema de Ajo Rostizado - Emulsion de Lemongrass - Chutney de Mango - Glaseado de Vino Oporto*

**CAESAR CON POLLO** \$14.95

*Lechuga romana con crutones de parmesano y pechuga de pollo a la parrilla.*

**CAESAR CON CAMARONES** \$16.10

*Lechuga romana con crutones de parmesano y camarones a la parrilla.*

**GRIEGA** \$18.40

*Con pechuga de pollo a la parrilla, cebolla, pepinillos, tomates, aceitunas y queso feta en un aderezo de yogurt, limon y menta.*

**ATUN-SALMON TARTARE** \$19.55

*Atun y salmon fresco en un marinado de limon , ajo servido con aguacate y aioli de lemongrass.*

**LATITUDES** \$10.35

*Lechuga, tomate, pepinillos, con una vinagreta de la casa.*

**CAPRESE** \$11.50

*Queso del pais, tomate y pesto de cilantro con vinagreta de tamarindo.*

**ENSALADA CITRICA** \$16.10

*Pechuga de pollo a la parrilla con segmentos de naranja, queso azul, arandanos y nueces caramelizadas en una vinagreta de mostaza y citricos.*

**ENSALADA DE CAMARONES** \$20.75

*Camarones a la parrilla, tomate, cebolla morada, cilantro, perfumada con limon y aceite de oliva con esencia de ajo.*

**Cheesecake de Pistacho**

**\$8.65**