



Lat.A

cozinha latino americana



ENTRADAS & PETISCOS

Petiscos Para ir aquecendo o Paladar

NACHOS		3 €
PÃO DE QUEIJO (3 UN.)		6,5 €
Tradicional bolinho de queijo assado do Brasil		
QUESADILHA DE COSTELA		7,6 €
Tortilha de milho recheada com costela boi desfiada, queijo, maionese tomate assado, creme de abacate servida com cebola frita e pico de gallo		
GUACAMOLE E TOTOPOS DE MILHO 		6,8 €
Creme de abacate com cebola branca, coentros e sumo de lima. Acompanha com totopos fritos, pico de gallo e sementes de pevide		
PALITOS DE TAPIOCA E QUEIJO		6,5 €
PASTÉIS DE FRANGO E CATUPIRY COM PICO DE GALLO (2 UN.)		6,3 €
Típico pastel de feira brasileiro, recheado com carne de frango desfiada, envolta no famoso queijo catupiry		
PASTÉIS DE BOBÓ DE CAMARÃO (2 UN.)		6,3 €
Típico pastel de feira brasileiro, recheado com creme de bobó de camarão e camarões salteados		
EMPANADAS DE QUEIJO E MILHO (2 UN.)		5 €
Típico prato argentino, feito com massa a base de banha de porco, recheado com queijo e milho		
EMPANADAS DE CARNE PICANTE (2 UN.) 		5 €
Prato típico argentino feito com massa a base de banha de porco e recheado com carne levemente picante		
LINGUIÇA CALABRESA GRELHADA COM FAROFA E PIMENTA BIQUINHO 		5,5 €
Típica linguiça ítalo brasileira servida com farofa e pimenta biquinho		
CEVICHE CLÁSSICO DE PEIXE BRANCO 		10,3 €
O prato mais tradicional do Perú, feito com corvina marinada e temperada com dashi e sumo de lima. Com cebola laminada, batata doce assada, milho frito e milho branco cozido e folhas de coentros.		
CEVICHE NIKKEI DE ATUM		10,3 €
Homenagem à cozinha níkey (fusão da cozinha japonesa e peruana). Cubos de atum temperados com dashi regados com molho base de soja, vinagre de cana, sumo de lima e maionese. Servido com pepino em juliana regado com óleo de sésamo finalizado com alga nori.		
QUESADILLAS DE FRANGO 		7,3 €
Tortilhas de milho recheadas com queijo, frango grelhado e molho pastor, chapeadas e servidas com pico de gallo, cebola frita e maionese de jalapeños		
QUESADILLAS DE QUEIJO		7,3 €
Tortilhas de milho recheadas com queijo, chapeadas e servidas com pico de gallo e sementes de pevide		
CAUSA PERUANA DE POLVO		8,5 €
Prato tradicional do Perú, serve polvo salteado com kimchi, em cama de batata cozida com sumo de lima, finalizado com cebola crioula, maionese kimchi, óleo de pimentos e folhas de coentros.		

TACOS & BURRITOS

PARA COMER CON LAS MANOS!

Picantes, SUCULENTOS e com aquele feeling callejero que se pede!

- TACO AL PASTOR** (UN.) 🌶️🌶️ 4,5 €
Tortilha de milho recheada com carne de porco marinada em molho pastor, cortada em fatias finas e frita, servido com picadinho de abacaxi e cebola branca
- TACO DE CAMARÃO COM ABACATE** (UN.) 🌶️ 4,5 €
Tortilha de milho recheada com creme de abacate, camarão frito em maionese chipotle, alface piada e cebola branca com oregãos
- TACO VEGETARIANO** (UN.) 🌶️ 5 €
Tortilha de milho recheada com cogumelos salteados, pico de gallo, maionese chipotle e alface ripada
- TACO DE COSTELA DE BOI** (UN.) 🌶️ 5 €
Tortilha de milho com camada de purê de feijão manteiga (frijoles) sobreposto com carne de costela cozinhada em baixa temperatura e desfiada e servida com molho costena e maiado de ervas
- TACO CROCANTE DE PICANHA MARINADA** (UN.) 🌶️ 5 €
Picanha picada crua e marinada servida sobre base crocante e finalizada com milho frito, maionese chipotle e cebola crioula
- TACO CARNITAS COM LOMBO** (UN.) 🌶️🌶️ 5 €
Tortilha de milho recheada com carne do lombo em tiras e servido com pico de gallo, cebola crioula, maionese chipotle sour cream
- TACO CROCANTE DE CORVINA MARINADA** (UN.) 🌶️ 6 €
Tortilha de milho frita com corvina marinada em molho aquachilli, servida com sour cream, pepino juliene e alga nori
- BURRITO VEGETARIANO** 🌶️ 11,5 €
Com feijão preto, abacate, alface, tomate e queijo
OPÇÃO COM FRANGO 🌶️ +1,5€ | OPÇÃO COM BAMBAS 🌶️ +3€
- BURRITO DE PORCO AL PASTOR** 🌶️ 14,5 €
Com carne de porco, feijão preto, abacate e maionese de jalapeño



PEIXES & CARNES

Do mar e da terra, direto para o coração

ceviches, tiraditos e outros hits que dançam no prato.

BOBÓ DE CAMARÃO 16,7 €

Prato emblemático da Bahia é feito com creme de mandioca cozida, óleo de palma e caldo de camarão. Servido com camarões e arroz branco

BURGUER TEX-MEX 16 €

Hamburguer maminha, cebola caramelizada, pickles de pepino maionese chipotle, queijo cheddar e bacon. Acompanhado de batata frita

PICANHA BRASILEIRA 18,25 €

O corte de carne mais famoso do Brasil, fatiado bem fino e grelhado no fogo. Acompanhado com arroz, feijão preto com bacon, farofa de alho, banana fritas e pimenta biquinho

FEIJOADA À BRASILEIRA 16 €

O prato carioca mais famoso do Brasil, é a junção da técnica portuguesa com as tradições africanas em solo brasileiro. Feita com feijão preto cozido com carne de porco e vaca e servida com farofa de alho, couve galega salteada, banana frita, arroz branco e rodela de laranja

TIRADITO DE FRANGO GRELHADO 15 €

Perna de frango desossada, chimichurri, arroz de alho e coentros, raspas de lima

TIRADITO DE ATUM 14,5 €

Atum marinado e braseado, com molho ponzu, maionese kimchi, puré, chips de batata doce e salada mista

TIRADITO DE CERDO 13,5 €

Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura e grelhado, pico de gallo e batata frita

ACOMPANHAMENTO EXTRA (cada) 2 €

Batata frita, arroz, feijão, salada romana, banana frita

PARA LOS NIÑOS

Hasta 10 años

SOPA 3,7 €

HAMBURGUER NO PÃO COM BATATA FRITA 9,5 €

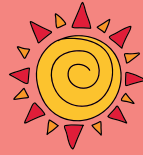
Hamburguer grelhado servido no pão, acompanhado com batata frita, maionese e ketchup

CROQUETES COM ARROZ 9 €

MENU

SOPA + PRATO + BEBIDA (água ou copo de «Um Bongo») 10,5 €





VIVA EL AMOR!



Doces, frescos e com alma caliente — porque ninguém
resiste a um final feliz

ROMEU E JULIETA

Tarte de queijo assado, espuma e marmelada de goiaba e crumble de queijo

5,5 €

PUDIM DA VÓVÓ COM PIPOCA E CAMELO

Pudim servido com pipoca doce e toffee de caramelo salgado

5,5 €

BRIGADEIRÃO

3,7 €

TARTE DO LAT.A (caramelo salgado e lima)

6 €

CHURROS COM DOCE DE LEITE (3 UN.)

5 €

TE QUIERO (POR PESSOA)

4 €



SOBREMESAS
final feliz com sotaque latino

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

PABLO SEM ESCOBAR Martini Floreale 0% álcool, lima, hortelã e abacaxi	5,5 €
GISELE SEM BÜNDCHEN Maracujá, morango e laranja	5,5 €
FRIDA SEM KALO Martini Vibrante 0% álcool, infusão de frutos vermelhos, lima e cardamomo	5,5 €

CERVEJAS

SUPER BOCK 20CL 40CL	2,3 € 4,2 €
CORONA	4 €
DESPERADOS	4,25 €



EMPIEZA LA FIESTA!

MOJITO CLÁSSICO Bacardi Carta Blanca, lima, hortelã, açúcar	8 €
MOJITO FRUTA Bacardi Carta Blanca, morango, manga, maracujá, abacaxi	8,5 €
CAIPIRINHA Cachaça, lima, açúcar CAIPIROSKA Vodka 42 Below, lima, açúcar	8 €
CAIPIFRUTA Vodka 42 Below Cachaça, morango, manga, maracujá, abacaxi	8,5 €
MARGARITA FROZEN MARGARITA Tequila Cazadores, Triple Sec, lima	6,5 € 8 €
MARGARITA FRUTA Tequila Cazadores, morango, manga, maracujá, abacaxi	7 €

LOS OTROS

PISCO SOUR Pisco, lima, açúcar	9,5 €
PIÑA COLADA Bacardi Carta Blanca, Batida de Côco, Malibu, ananás	8,5 €
MOSCOW Lat.A Vodka 42 Below, ginger beer Schweppes, lima, açúcar, espuma de graviola	9 €

JARROS

	1 L	2 L
MARGARITA	28,5 €	50 €
MARGARITA FRUTA	33,5 €	53 €
CAIPIRINHA CAIPIROSKA	27 €	49 €
CAIPIFRUTA	32 €	53 €
MOJITO	27 €	49 €
MOJITO FRUTA	32 €	53 €



PARA LOS GRINGOS

GIN BOMBAY DRY GIN BOMBAY SAPHIRE	8,4 € 9,4 €
GIN BOMBAY PREMIER CRU	11,5 €
GIN OXLEY	13 €
GIN HENDRICKS	11,5 €
GIN MONKEY 47	15,6 €
VODKA 42 BELOW	8,4 €
VODKA GREY GOOSE PREMIUM	10 €
WHISKY DEWARD'S WHISKY DEWARD'S WHITE LABEL	8,4 € 10 €
WHISKY ABERFELDY	14 €
WHISKY FAMOUS GROUSE	8,4 €
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10 €
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL	14 €



FUERA LOS GRINGOS

MEZCAL AMORES CUPREATA	10 €
MEZCAL AMORES ESPADÍN JOVEN	9 €
MEZCAL AMORES LOGIA	15 €
MEZCAL VERDE MOMENTO	8 €
TEQUILA CAZADORES	7 €
TEQUILA PATRÓN SILVER	9 €
TEQUILA PATRÓN REPOSADO	11 €
TEQUILA PATRÓN ANEJO	12 €
RUM BACARDI OCHO	10 €
RUM SANTA TERESA 1976	12 €

VINOS

CHAMPANHE & ESPUMANTES

	copo	garrafa
MÖET & CHANDON		25 €
FILIPA PATO 3B BLANC DES BLANCS		95 €
PERRIET JOUET GRAND BRUT		

BRANCO

AVELEDA ALVARINHO Minho		17,5 €
ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 €	16 €
DONA ERMELINDA RESERVA Palmela		21,9 €
POUCA ROUPA Alentejo	5 €	16,75 €
ESPORÃO COLHEITA BIO Alentejo	6 €	26 €
CONO SUR BICLETA CHARDONNAY Chile		18 €
CONO SUR BICLETA SAUVIGNON Chile		19 €

ROSÉ

ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 €	16 €
DONA ERMELINDA PINOT NOIR & MERLOT Palmela		25 €

TINTO

ASSOBIO ESPORÃO Douro	4 €	16 €
QUINTA NOVA COLHEITA BIO Douro		25 €
DONA ERMELINDA RESERVA Palmela		21,9 €
ESPORÃO COLHEITA BIO Alentejo	7,5 €	30,2 €
CONO SUR PINOT NOIR Chile		17 €
CONO SUR CABERNET SAUVIGNON Chile		19 €

ÁGUAS, REFRIGERANTES, SUMOS E CAFÉS

ÁGUA VITALIS 75 CL		3 €
ÁGUA PEDRAS 25 CL 75 CL	2,25 €	4,85 €
ÁGUA CASTELLO		2,5 €
ÁGUA TÓNICA		2,5 €
COCA-COLA COCA-COLA ZERO SPRITE		3 €
LIMONADA ATLÂNTICA OU FRUTOS VERMELHOS		3 €
GINGER ALE		3,5 €
CAFÉ DESCAFEÍNADO ABATANADO		2 €
CAFÉ DUPLO CAPUCCINO OUTROS CAFÉS	3,25 €	3,25 € 3,35 €
CHÁ PACÍFICO CHÁS BIOLÓGICOS		3 €

GRUPO

Capricciosa

DOCA
DE
SANTO

Capricciosa
Pizzas Artesanais



SOPHIA
CUCINA DELLA NONNA

Lat.A
cozinha latino americana

selliva

sophia
NATURAL PIZZOTECA & BAR

Gelati
di Capricciosa

jânga!
cafetaria saudável



Conheça todos os restaurantes
do Grupo Capricciosa

Saiba mais em
www.grupocapricciosa.pt

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (dl nº10/2015, de 16 janeiro - art. 135). Não são permitidas troca de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). O restaurante Lata.A apresenta, de forma discriminada nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional, e integralmente entregue à equipa. Não nos responsabilizamos por eventuais falhas da rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações. A partir das 23h, o preço das bebidas sofre um incremento. Por favor consulte a carta das bebidas da noite