

( M I X O L O G Í A )

## *Latidos* ROOFTOP LOUNGE

### **LÍBIDO**

Gin, licor de damiana, uva verde, cardamomo, limón, menta  
*Gin, damiana liqueur, green grape, cardamom, lemon, mint*

\$280 *m.n*

### **LATIDOS**

Gin, Primo Aperitivo, toronja, limón, canela, agua tónica  
*Gin, Primo aperitivo, grapefruit, lemon, cinnamon, tonic water*

\$270 *m.n*

### **CHILE CORAZÓN**

Tequila reposado, licor de chiles, licor de elote, piña,  
limón y canela  
*Reposado Tequila, chili liqueur, corn liqueur, pineapple,  
lemon and cinnamon*

\$250 *m.n*

### **ALMA DE FRIDA**

Tequila blanco, licor de naranja, rosas, limón  
amarillo y manzanilla  
*Blanco Tequila, orange liqueur, roses, yellow lemon,  
chamomile*

\$250 *m.n*

### **ÁCIDO AMOR**

Mezcal, Aperol, jamaica, limón, clara  
*Mezcal, Aperol, hibiscus syrup, lemon, egg white*

\$270 *m.n*

### **¡AY! DIEGUITO**

Mezcal, licor de chiles, pepino, limón, salvia  
*Mezcal, chili liqueur, cucumber, lemon, sage*

\$250 *m.n*

### **BESO ARDIENTE**

Tequila Casa Dragones Blanco, jugo de piña, jarabe de  
chiles, escarcha de tamarindo con chile en polvo.  
*Casa Dragones Blanco Tequila, pineapple juice, chili syrup,  
tamarind frost with chili powder.*

\$370 *m.n*

### **SPICY PICHANAN**

Whisky Buchanan's Piña, jugo de piña, jugo de limón,  
jarabe de chiles polvo de chile morita.  
*Pineapple Buchanan's Whisky, pineapple juice, lemon juice,  
chili syrup, morita chili powder.*

\$250 *m.n*

( CLÁSICOS )

<b>AMERICANO</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>MARGARITA CADILLAC</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>MARGARITA CLÁSICA</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>CARAJILLO</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>NEGRONI</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>OLD FASHION</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>APEROL SPRITZ</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>HUGO SPRITZ</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>GIN TONIC</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>PALOMA</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>MOSCOW MULE</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>MINT JULEP</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>MOJITO</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>TOM COLLINS</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>DAIQUIRI</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>MARTINI</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>HANKY PANKY</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>PAPER PLANE</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>NAKED &amp; FAMOUS</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>WHISKY SOUR</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>MARTINI SUCIO</b>	\$280 <i>m.n</i>
<b>DARK AND STORMY</b>	\$250 <i>m.n</i>
<b>COSMOPOLITAN</b>	\$250 <i>m.n</i>

## VINO/WINE



### VINO ROSADO

Rosé wine

\$150 *m.n*    \$600 *m.n*

### VINO TINTO

Red wine

\$200 *m.n*    \$800 *m.n*

### PASIÓN DE FRIDA MAGNUM

Vino tinto / red wine  
Nebbiolo 1.5 litros

\$1,800 *m.n*

## MEZCAL



### CREYENTE

Espadín Joven

\$160 *m.n*    \$2,500 *m.n*

Espadín Reposado

\$200 *m.n*    \$2,800 *m.n*

Cuishe

\$280 *m.n*    \$3,500 *m.n*

Tobalá

\$280 *m.n*    \$3,500 *m.n*

### MONTELOBOS

Espadín

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### OJO DE TIGRE

Espadín Tobalá

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### AMARÁS

Joven Espadín

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### AMARÁS

Reposado Espadín

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### FLIGHT DE MEZCAL



\$690 *m.n*

### CREYENTE

Espadín Joven / Espadín Reposado / Cuishe / Tobalá

## AGUA/WATER

### TEHUACÁN 350ML

Natural / Mineral  
Still / Sparkling

\$65 *m.n*

## TEQUILA



### DON JULIO BLANCO

\$200 *m.n*    \$2,600 *m.n*

### DON JULIO 70

\$250 *m.n*    \$3,800 *m.n*

### DON JULIO 1942

\$650 *m.n*    \$8,000 *m.n*

### CLASE AZUL REPOSADO

\$650 *m.n*    \$9,000 *m.n*

### MAESTRO DOBEL 700 ml

\$220 *m.n*    \$3,000 *m.n*

### MAESTRO DOBEL 1.750 L

\$5,000 *m.n*

### MAESTRO DOBEL 3 L

\$9,000 *m.n*

### CASA DRAGONES

Blanco

\$370 *m.n*    \$4,700 *m.n*

Reposado

\$8,500 *m.n*

Añejo

\$9,000 *m.n*

Joven

\$13,500 *m.n*

### DRAGON FLIGHT



\$620 *m.n*

### CASA DRAGONES

Añejo / Blanco / Reposado

## GINEBRA/GIN



### TANQUERAY DRY

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### BEEFEATER

\$220 *m.n*    \$2,500 *m.n*

### HENDRICKS

\$220 *m.n*    \$3,900 *m.n*

### BOMBAY SAPPHIRE

\$220 *m.n*    \$3,000 *m.n*

### MONKEY GINEBRA SECO

\$350 *m.n*    \$5,500 *m.n*

## VODKA



<b>SMIRNOFF GUAVA</b>	\$190 <i>m.n</i>	\$2,300 <i>m.n</i>
<b>SMIRNOFF 21</b>	\$220 <i>m.n</i>	\$2,300 <i>m.n</i>
<b>SMIRNOFF TAMARINDO</b>	\$220 <i>m.n</i>	\$2,300 <i>m.n</i>
<b>TITO'S VODKA</b>	\$220 <i>m.n</i>	\$2,500 <i>m.n</i>
<b>GREY GOOSE</b>	\$250 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>

## CHAMPAGNE



<b>MÖET IMPERIAL</b>	\$3,000 <i>m.n</i>
<b>MÖET ICE</b>	\$4,000 <i>m.n</i>
<b>MÖET ICE ROSE</b>	\$4,800 <i>m.n</i>
<b>DOM PÉRIGNON BRUT</b>	\$11,000 <i>m.n</i>
<b>DOM PÉRIGNON LUMINOUS</b>	\$13,000 <i>m.n</i>

## RON



<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b>	\$220 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>
<b>ZACAPA 23</b>	\$280 <i>m.n</i>	\$4,000 <i>m.n</i>

## WHISKY



<b>MAKER'S MARK</b>	\$200 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>
<b>BUCHANAN'S 12 AÑOS</b>	\$200 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>
<b>JOHNNIE WALKER</b> Etiqueta Roja / Red Label	\$220 <i>m.n</i>	\$2,500 <i>m.n</i>
<b>JOHNNIE WALKER</b> Etiqueta Negra / Black Label	\$250 <i>m.n</i>	\$3,300 <i>m.n</i>
<b>MACALLAN 12 AÑOS</b>	\$300 <i>m.n</i>	\$4,500 <i>m.n</i>
<b>JOHNNIE WALKER</b> Etiqueta Azul / Blue Label		\$12,000 <i>m.n</i>

## RED BULL



<b>ENERGY DRINK</b>	\$120 <i>m.n</i>
<b>SUGAR FREE</b>	\$120 <i>m.n</i>
<b>SANDÍA</b>	\$120 <i>m.n</i>
<b>TROPICAL</b>	\$120 <i>m.n</i>
<b>STAY CLASSIC</b> J.W. Etiqueta Roja + Redbull o Sugar free	\$200 <i>m.n</i>
<b>TROPICAL TEQUILA</b> Maestro Dobel + Tropical	\$200 <i>m.n</i>
<b>GIN SANDÍA</b> Tanqueray Dry + Sandía	\$200 <i>m.n</i>

## CERVEZA/BEER



### TAP CERVEZA DE LA CASA - VIDA MÍA

<b>RED ALE</b> IBU 45 ABV 5.5%   355ml	\$140 <i>m.n</i>
<b>LAGER</b> IBU 20 ABV 4.7%   355ml	\$140 <i>m.n</i>
<b>PALE ALE</b> IBU 42 ABV 5.2%   355ml	\$140 <i>m.n</i>
<b>INDIAN PALE ALE</b> IBU 60 ABV 7%   355ml	\$140 <i>m.n</i>

### TAP WENDLANDT

<b>PERRO DEL MAR</b> IPA - IBU 60 ABV 7%	\$150 <i>m.n</i>
<b>VERANIEGA</b> Mexican Ale - IBU 20 ABV 4.7%	\$150 <i>m.n</i>

(MENÚ)

*Latidos*  
ROOFTOP LOUNGE

**BURRITOS DE CAMARÓN 2 PZ.**

Camarón guisado, tortilla de harina, queso, cama de lechuga.

\$250 m.n.

**FLAUTAS DE MARLÍN 4 PZ.**

Guisado de marlín, tortilla de maíz, queso Cotija, crema, lechuga, crema de chile morrón rojo.

\$250 m.n.

**TACOS DE ARRACHERA 3 PZ.**

Tortilla de maíz, costra de queso, frijoles, cebolla curtida, cilantro.

\$350 m.n.

**TACOS DE LECHÓN 3 PZ.**

Lechón, tortilla de maíz, frijoles, aguacate, cebolla curtida.

\$250 m.n.

**PAPAS FRIDA**

Papas fritas, queso Cotija, aceite de trufa.

\$250 m.n.

**PAPAS DIEGO**

Papas fritas, arrachera en trozos, con aderezo de crema.

\$350 m.n.

**HAMBURGUESA LATIDOS**

Carne de res, pan brioche, aderezo, queso, mayonesa.

\$300 m.n.

**DEDOS DE POLLO**

Pollo, empanizado, 3 aderezos diferentes | chipotle, bluecheesse, mayonesa de curry.

\$280 m.n.

(MENU)

*Latidos*  
ROOFTOP LOUNGE

**SHRIMP BURRITOS 2 PCS.**

Stewed shrimp, flour tortilla, cheese, bed of lettuce.

\$250 m.n.

**MARLIN FLAUTAS 4 PCS.**

Marlin stew, corn tortilla, Cotija cheese, cream, lettuce, red bell pepper cream.

\$250 m.n.

**SKIRT STEAK TACOS 3 PCS.**

Corn tortilla, cheese crust, beans, pickled onion, cilantro.

\$350 m.n.

**SUCKLING PIG TACOS 3 PCS.**

Suckling pig, corn tortilla, beans, avocado, pickled onion.

\$250 m.n.

**FRIDA FRIES**

French fries, Cotija cheese, truffle oil.

\$250 m.n.

**DIEGO FRIES**

French fries, steak pieces, cream-based dressing.

\$350 m.n.

**LATIDOS BURGER**

Beef patty, brioche bun, dressing, cheese, mayonnaise.

\$300 m.n.

**CHICKEN FINGERS**

Breaded chicken, 3 different sauces: chipotle, blue cheese, curry mayonnaise.

\$280 m.n.