

(M I X O L O G Í A)



LÍBIDO

\$280 *m.n*

Gin, licor de damiana, uva verde, cardamomo, limón, menta.

Gin, damiana liqueur, green grape, cardamom, lemon, mint.

LATIDOS

\$270 *m.n*

Gin, Primo Aperitivo, toronja, limón, canela, agua tónica.

Gin, Primo aperitivo, grapefruit, lemon, cinnamon, tonic water.

CHILE CORAZÓN

\$250 *m.n*

Tequila reposado, licor de chiles, licor de elote, piña, limón y canela.

Reposado Tequila, chili liqueur, corn liqueur, pineapple, lemon and cinnamon.

ALMA DE FRIDA

\$250 *m.n*

Tequila blanco, licor de naranja, rosas, limón amarillo y manzanilla.

Blanco Tequila, orange liqueur, roses, yellow lemon, chamomile.

ÁCIDO AMOR

\$270 *m.n*

Mezcal, Aperol, jamaica, limón, clara.

Mezcal, Aperol, hibiscus syrup, lemon, egg white.

¡AY! DIEGUITO

\$250 *m.n*

Mezcal, licor de chiles, pepino, limón, salvia.

Mezcal, chili liqueur, cucumber , lemon, sage.

BESO ARDIENTE

\$370 *m.n*

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.

SPICY PICHANAN

\$250 *m.n*

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.

VERDE SILVESTRE ✦

\$250 *m.n*

Mezcal Creyente Cuishe Joven®, chartreuse amarillo, jarabe de limón persa, jarabe de tomillo, kiwi fresco, tomillo fresco, jugo de pepino.

Mezcal Creyente Cuishe Joven®, yellow chartreuse, Persian lime syrup, thyme syrup, fresh kiwi, fresh thyme, cucumber juice.

MIXÓLOGO: HÉCTOR ORDUÑO

(CLÁSICOS)

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

CHANDON SPRITZ

\$250 *m.n*

\$1,600 *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*

Cuishe

\$280 *m.n*

\$3,500 *m.n*

Tobalá

\$280 *m.n*

\$3,500 *m.n*

400 CONEJOS

Espadín Joven

\$220 *m.n*

\$2,500 *m.n*

FLIGHT DE MEZCAL



\$690 *m.n*

CREYENTE

Espadín Joven / Cuishe / Tobalá

AGUA/WATER

TEHUACÁN 350ML

Natural / Mineral

Still / Sparkling

\$65 *m.n*

TEQUILA



DON JULIO 70

\$250 *m.n*

\$3,800 *m.n*

DON JULIO 1942

\$650 *m.n*

\$8,000 *m.n*

MAESTRO DOBEL

700 ml

\$220 *m.n*

\$3,000 *m.n*

MAESTRO DOBEL

1.750 L

\$5,000 *m.n*

MAESTRO DOBEL 50

\$500 *m.n*

\$8,000 *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



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



SMIRNOFF 21	\$220 m.n	\$2,300 m.n
SMIRNOFF TAMARINDO	\$220 m.n	\$2,300 m.n
TITO'S VODKA	\$220 m.n	\$2,500 m.n
GREY GOOSE	\$250 m.n	\$3,000 m.n
BELVEDERE	\$250 m.n	\$3,000 m.n

CHAMPAGNE



MÖET 200ml	\$250 m.n	\$450 m.n
MÖET IMPERIAL		\$3,000 m.n
MÖET ICE		\$4,000 m.n
MÖET ICE ROSE		\$4,800 m.n
DOM PÉRIGNON BRUT		\$8,500 m.n
DOM PÉRIGNON LUMINOUS		\$11,000 m.n

WHISKY



MAKER'S MARK	\$200 m.n	\$3,000 m.n
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$200 m.n	\$3,000 m.n
JOHNNIE WALKER Etiqueta Roja / Red Label	\$220 m.n	\$2,500 m.n
JOHNNIE WALKER Etiqueta Negra / Black Label	\$250 m.n	\$3,300 m.n
MACALLAN 12 AÑOS	\$300 m.n	\$4,500 m.n
JOHNNIE WALKER Etiqueta Azul / Blue Label		\$10,500 m.n

RON



HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$220 m.n	\$3,000 m.n
ZACAPA 23	\$280 m.n	\$4,000 m.n

RED BULL



ENERGY DRINK	\$120 m.n
SUGAR FREE	\$120 m.n

CERVEZA/BEER



CERVEZA DE LA CASA - VIDA MÍA

RED ALE IBU 45 ABV 5.5% Botella de 355ml	\$140 m.n
LAGER IBU 20 ABV 4.7% Botella de 355ml	\$140 m.n
PALE ALE IBU 42 ABV 5.2% Botella de 355ml	\$140 m.n
INDIAN PALE ALE IBU 60 ABV 7% Botella de 355ml	\$140 m.n

(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.