

(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*

VINO/WINE



YO TE CIELO

vino blanco / white wine
Chenin Blanc 100%

\$150 *m.n*

\$600 *m.n*

DIEGO

vino tinto / red wine
Nebbiolo 60% - Barbera 40%

\$150 *m.n*

\$700 *m.n*

MIRADAS

vino tinto / red wine
Tempranillo 60% - Malbec 40%

\$200 *m.n*

\$800 *m.n*

CHAVELA

vino tinto / red wine
Syrah 90% - Viognier 10%

\$200 *m.n*

\$850 *m.n*

★ LATIDOS NUEVO/NEW

vino espumoso / sparkling wine

\$1,200 *m.n*

GINEBRA/GIN



TANQUERAY SECO

\$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*

MEZCAL



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*

TEQUILA



MAESTRO DOBEL 700ML

\$220 *m.n*

\$3,000 *m.n*

PATRON SILVER

\$220 *m.n*

\$3,000 *m.n*

DON JULIO 70

\$250 *m.n*

\$3,800 *m.n*

CASA DRAGONES BLANCO

\$300 *m.n*

\$4,700 *m.n*

CLASE AZUL BLANCO

\$450 *m.n*

\$7,000 *m.n*

DON JULIO 1942

\$650 *m.n*

\$8,000 *m.n*

CLASE AZUL REPOSADO

\$650 *m.n*

\$9,000 *m.n*

MAESTRO DOBEL 3L

\$9,000 *m.n*

CLASE AZUL AÑEJO

\$18,000 *m.n*

RED BULL



ENERGY DRINK

\$120 *m.n*

SUGAR FREE

\$120 *m.n*

SANDÍA

\$120 *m.n*

TROPICAL

\$120 *m.n*

STAY CLASSIC

J.W. Etiqueta Roja + Redbull o Sugar free

\$200 *m.n*

TROPICAL TEQUILA

Maestro Dobel + Tropical

\$200 *m.n*

GIN SANDÍA

Taqueray Dry + Sandía

\$200 *m.n*

Latidos
ROOFTOP LOUNGE

VODKA



SMIRNOFF TAMARINDO	\$200 <i>m.n</i>	\$2,300 <i>m.n</i>
GREY GOOSE		\$3,000 <i>m.n</i>
TITO'S VODKA	\$200 <i>m.n</i>	\$2,500 <i>m.n</i>

CHAMPAGNE



MOET IMPERIAL		\$3,000 <i>m.n</i>
MOET ROSE		\$3,700 <i>m.n</i>
VEUVE DE CLICQUOT BRUT		\$3,800 <i>m.n</i>
MOET ICE		\$4,000 <i>m.n</i>
MOET ICE ROSE		\$4,800 <i>m.n</i>
DOM PÉRIGNON BRUT		\$11,000 <i>m.n</i>
DOM PÉRIGNON LUMINOUS		\$13,000 <i>m.n</i>

RON



HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$200 <i>m.n</i>	\$2,000 <i>m.n</i>
ZACAPA 23	\$280 <i>m.n</i>	\$4,000 <i>m.n</i>

WHISKY



MAKER'S MARK	\$200 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$200 <i>m.n</i>	\$3,000 <i>m.n</i>
JOHNNIE WALKER Etiqueta Negra / Black Label	\$210 <i>m.n</i>	\$3,300 <i>m.n</i>
THE GLENLIVET 1824	\$300 <i>m.n</i>	\$4,500 <i>m.n</i>
JOHNNIE WALKER Etiqueta Azul / Blue Label		\$12,000 <i>m.n</i>

AGUA/WATER

TEHUACÁN 350ML

\$65 *m.n*

Natural / Mineral
Still / Sparkling

CERVEZA/BEER

TAP WENDLANDT

HARRY POLANCO

\$150 *m.n*

Red Ale - IBU 45 ABV 8%

PERRO DEL MAR

\$150 *m.n*

IPA - IBU 60 ABV 7%

VERANIEGA

\$150 *m.n*

Mexican Ale - IBU 20 ABV 4.7%

VAQUITA MARINA

\$150 *m.n*

Pale Ale - IBU 42 ABV 5.2%

DARK MATTER LATA 350ML

\$140 *m.n*

Coffee Milk Stout - ABV 6.5%

Latidos
ROOFTOP LOUNGE

(MENÚ)

Latidos
ROOFTOP LOUNGE

TIRADITO DEL DÍA

Pesca del Día, Mezcla de Aceites, Pasta de Chile Chilhuacle Negro, Cebollín Frito, Kale Frito, Salsa Ponzu.

\$360 m.n.

PAPAS TRUFADAS

Papas Fritas, Alioli de Chapulines, Queso Parmesano, Aceite de Trufa.

\$250 m.n.

PITA, TAPENADE Y HUMMUS

Pan Pita, Tapenade y Hummus con Chile Chilhuacles.

\$290 m.n.

PAN PLANO Y PAPADA DE CERDO

Pan Plano a la Parrilla, Frijol Negro, Papada de Cerdo Adobada, Cebolla Encurtida, Cremoso de Aguacate.

\$295 m.n.

TACO DE COSTRA DE PULPO Y CHORIZO (3PZ)

Tortilla de Maíz, Quesillo, Pulpo Salteado con Chorizo y Cebolla, Cremoso de Aguacate.

\$320 m.n.

TACO DE COSTRA DE ARRACHERA (3PZ)

Tortilla de maíz, Quesillo, Arrachera, Cebolla Encurtida con Habanero, Cremoso de Aguacate.

\$350 m.n.

TACO DE COSTRA DE LENGUA (3PZ)

Tortilla de Maíz, Quesillo, Lengua de Res en Salsa Verde, Col Blanca con Pancetta, Cebolla Morada Encurtida.

\$380 m.n.

LAMINADO DE NEW YORK

New York, Tomate Heirloom, Hongo Shitake, Aceituna Calamata, Mezcla de Aceites, Salsa Ponzu y Pasta Negra.

\$380 m.n.

SLIDER DE COSTILLA (2PZ)

Pan Brioche, Costilla de Res Braceada, Queso Gouda, Cebolla Caramelizada con Piloncillo, Alioli de Chile Morita.

\$340 m.n.

(MENU)

Latidos
ROOFTOP LOUNGE

TIRADITO OF THE DAY

Catch of the Day, Oil Blend, Black Chilhuacle Chili Paste, Fried Chives, Fried Kale, Ponzu Sauce.

\$360 m.n.

TRUFFLE FRIES

French Fries, Chapulín Aioli, Parmesan Cheese, Truffle Oil.

\$250 m.n.

PITA, TAPENADE, AND HUMMUS

Pan Pita, Tapenade y Hummus with Chile Chilhuacles.

\$290 m.n.

GRILLED FLATBREAD WITH PORK BELLY

Grilled Flatbread, Black Beans, Marinated Pork Belly, Pickled Onion, Creamy Avocado.

\$295 m.n.

OCTOPUS AND CHORIZO CRUST TACO (3 PCS)

Corn Tortilla, Oaxaca Cheese, Sautéed Octopus with Chorizo and Onion, Creamy Avocado.

\$320 m.n.

SKIRT STEAK CRUST TACO (3 PCS)

Corn Tortilla, Oaxaca Cheese, Skirt Steak, Pickled Onion with Habanero, Creamy Avocado.

\$350 m.n.

BEEF TONGUE CRUST TACO (3 PCS)

Corn Tortilla, Oaxaca Cheese, Beef Tongue in Green Sauce, White Cabbage with Pancetta, Pickled Red Onion.

\$380 m.n.

NEW YORK STRIP CARPACCIO

New York Strip, Heirloom Tomato, Shiitake Mushroom, Kalamata Olives, Oil Blend, Ponzu Sauce, Black Paste.

\$380 m.n.

RIB SLIDER (2 PCS)

Brioche Bun, Braised Beef Rib, Gouda Cheese, Caramelized Onion with Piloncillo, Morita Chili Aioli.

\$340 m.n.

Latidos
ROOFTOP LOUNGE