



L I T O R A L

cocina de mar

By Chef Ricardo Muñoz Zurita

COCTELES LITORAL

Nuestros cocteles son místicos, contemporáneos, auténticos, artesanales y orgullosamente mexicanos, hechos con productos de la madre tierra. Contienen 60 ml de destilado base.

Amor de Tres	\$260
Fresco y floral, a base de gin, con notas de jengibre, perfecto como aperitivo.	
Carajillo Nixta	\$260
Versión disruptiva de un trago que se ha convertido en un clásico.	
Amalia	\$260
Disfruta del ron en esta versión fresca, herbal y tropical.	
Margarita Chida	\$220
El coctel más popular del mundo a base de tequila y limón, con un toque Litoral.	
Negroni de la Sierra	\$260
Interpretación al estilo Litoral del clásico Negroni, integrando botánicos mexicanos que le dan complejidad y aroma.	
Old Fashioned Maíz	\$320
Clásico adaptado a la tierra mexicana, ingrediente base: el maíz.	

COCTELES CLÁSICOS

Margarita	\$210
Negroni	\$215
Moscow mule	\$210
Aperol Spritz	\$210
Mojito	\$180
Old Fashioned	\$210



DESTILADOS MEXICANOS

TEQUILAS

Clase Azul Reposado	\$910
Clase Azul Plata	\$350
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$520
Cuervo Tradicional Reposado	\$190
Don Julio 1942	\$700
Don Julio 70	\$390
Don Julio Añejo	\$350
Don Julio Blanco	\$250
Don Julio Reposado	\$300
Herradura Añejo	\$275
Herradura Blanco	\$200
Herradura Plata	\$220
Herradura Reposado	\$250
Herradura Ultra	\$275
Herradura Selección	\$750
Patrón Silver	\$220
Tradicional Plata	\$160
Clase Azul Reposado	\$910
Carrera Blanco	\$210
7 Leguas Blanco	\$230
Casa Dragones Blanco	\$450

SAKE

Nami Junmai	\$350
Nami Junmai Ginjo	\$520

GIN

Las Californias Nativo	\$210
Gracias a Dios, receta oaxaqueña	\$250
Prima Rosa	\$210
Granicera Floral	\$290

RON

La Gloria Añejo	\$165
Libertad	\$185
Especiado Navajas	\$190

VODKA

Mil Quinientos Treinta y Tres	\$250
Altieri Maíz Azul	\$250

WHISKY

Revés Maíz Azul	\$410
Revés Maíz Amarillo	\$330
Juan del Campo Maíz Negro	\$275
Juan del Campo Maíz Morado	\$275

OTROS

Bacanora Agua Miel	\$230
Pox Siglo Cero	\$160
Atávica, destilado de piña	\$350

LICORES

Nixta	\$210
Xtabentún	\$160

OTROS DESTILADOS DE AGAVE

Crisanta Raicilla	\$210
Sotol Coyote Víbora	\$250
Sotol Coyote Durango	\$250
Sotol Coyote Chihuahua	\$250
De Una Raicilla	\$350



EXPERIENCIAS

Degustación de 4 destilados diferentes (1/2 onza de cada uno).

Experiencia mezcalera

\$330

Espadín Artesanal, Mezcales de Leyenda, Oaxaca.
Espadín Ancestral Koch, destilado en olla de barro, Oaxaca.
Cupreata Artesanal, Ahuate, Guerrero.
Mexicano Artesanal, Viejo Manuelón, Oaxaca.

Experiencia de agave cupreata

\$330

Cupreata Artesanal, Ahuate, Guerrero.
Papalometl Artesanal, Viejo Manuelón, Oaxaca.
Cupreata Amarás, Guerrero.
Cupreata Reposado, Ahuate, Guerrero.

Experiencia destilados de agave mexicano

\$310

Agave Espadín, Artesanal, Mezcales de Leyenda, Oaxaca.
Agave azul Tequilana Weber; Tequila, Carrera 54, Jalisco.
Gin de agave, Gracias a Dios, Oaxaca.
Agave Espadín, Bacanora, Aguamiel, Sonora.

Experiencia destilados de maíz nativo

\$410

Revés, whisky de maíz, etiqueta azul, Baja California.
Juan del Campo, whisky de maíz negro, etiqueta negra, Querétaro.
Altieri, vodka de maíz azul, Jalisco.
Pox Siglo Cero, maíces criollos, blanco, rojo, amarillo y negro, Chiapas.

Descubre Destilados Mexicanos

\$310

Sotol de víbora de cascabel. Chihuahua.
Ron especiado, Navajas, Jalisco.
Pox infusionado con cardamomo, Siglo Cero, Chiapas.
Agave Salmiana Verde, Mezcales de Leyenda, San Luis Potosí.