



L I T O R A L

cocina de mar

By Chef **Ricardo Muñoz Zurita**





Bienvenidos a Litoral cocina de mar by Ricardo Muñoz Zurita

Debido a la extensa línea costera de México y la gran cantidad de especies que habitan los litorales mexicanos, nuestros pueblos y culturas han creado a través del tiempo una de las gastronomías del mar más ricas y diversas. De ahí surge Litoral, bajo la inspiración del reconocido chef Ricardo Muñoz Zurita quien ha creado un nuevo concepto de cocina de mar, basado en los ingredientes autóctonos mexicanos e influencias del mundo, dando como resultado una experiencia imperdible y extraordinaria.

Del maíz al comal, ingrediente de nuestros ancestros

En Litoral cocina de mar, sentimos un gran orgullo por los ingredientes originarios de México, como el maíz mexicano. Por ello, en Litoral, cuidamos siempre tener maíz de alta calidad, nixtamalizado para la elaboración de tortillas recién hechas en El Comal que permiten una experiencia especial al ser combinadas con la cocina del mar.

Nixtamal viene del náhuatl, nextli –cal de cenizas y tamalli– masa de maíz sin formar, con la que ancestralmente se elaboraban tortillas y tamales.

Conexión con la naturaleza, pesca sustentable

En Litoral, uno de nuestros principios es el apoyo a las comunidades pesqueras quienes han contribuido por generaciones a la cultura de la cocina del mar y fomentamos en conjunto a la regeneración de la fauna marina, pues cuidamos que todos nuestros platillos cuenten con la Certificación de Pesca Sustentable.

MARISCOS AL NATURAL

Ostiones en su concha

- \$195 **Orden de 3 piezas**
- \$390 **Orden de 6 piezas**
- \$779 **Orden de 12 piezas**

\$668 **Camarones para pelar**

Camarones grandes enteros, estilo Veracruz.

6 piezas

\$3.40 / g **Manos de cangrejo moro de Campeche**

Las servimos craqueladas para que sea más fácil comerlas. El número de tenazas depende de su tamaño.

500 g, peso sugerido

\$350 **Caracol del Pacífico**

Láminas de caracol servidas con aceite de oliva, sal de colima, limón y aguacate.

90 g

TACOS Y TOSTADAS

\$286 **Taco Gobernador**

Un gran clásico contemporáneo estilo Sinaloa.

Tortillas de maíz rellenas con camarón sustentable y queso Chihuahua. Acompañados con guarnición de pico de gallo con mango, guacamole y salsa cremosa de chile chipotle. **3 piezas, 100 g**

\$220 **Taco de pescado estilo Ensenada**

Taco de tortilla de maíz con pescado capeado, acompañado con col y salsa pico de gallo.

3 piezas, 120 g

\$260 **Taco de camarón estilo Ensenada**

Receta original de camarón capeado, acompañados con col y salsa pico de gallo. **3 piezas, 146 g**

\$330 **Taco de jaiba de concha suave**

Trocitos de jaiba crocante empanizada acompañados de col. **3 piezas, 225 g**

\$240 **Taco de lechón**

Tres tortillas de maíz rellenas con suave carne de cerdo peninsular horneada lentamente.

3 piezas, 150 g

\$195 **Tostada de bacalao navideño**

Bacalao preparado con jitomate, almendras, alcapparras, aceitunas y pasitas, Veracruz.

4 piezas, 80 g

ANTOJITOS DE MAÍZ

- \$220 **Tamalito de cangrejo**
De masa de maíz martajado con pulpa de cangrejo en chilmore de Tabasco. **1 pieza**
- \$220 **Tamalito de camarón**
Receta basada en los tamales barbones de Sinaloa. **1 pieza**
- \$220 **Tamalito de huitlacoche**
Tamalito con huitlacoche y camarones, CDMX. **1 pieza**
- \$145 **Tamalito ranchero**
Receta especial de masa colada de maíz, preparado con generosa porción de carne de cerdo en salsa de chile ancho y hoja santa, de Tlacotalpan, Veracruz. **1 pieza**
- \$195 **Empanadas de camarón**
De masa de maíz, rellena de trozos grandes de camarón y salsa de chipotle. **2 piezas**
- \$125 **Gordita xalapeña**
Rellenas de salsa roja xalapeña y espolvoreadas con queso fresco. **3 piezas**

PESCADOS ENTEROS

Esta es nuestra gran especialidad para disfrutar entre amigos o familia un pescado preparado completo. La magia consiste en que las espinas y la cabeza aportan mucho más sabor a la carne. Contamos con diferentes tamaños y los pescados cambian según el día o la temporada. Comúnmente contamos con robalo, huachinango, mero o boquinete, aunque estos pueden variar según la temporada. Los precios están considerados por gramo.

\$2.30/g **Pescado Tikin Xic**

Preparado con achiote, acompañado con plátano macho, frijoles colados, salsa Xnipec y aguacate peninsular. Todo un clásico de la costa norte de la península de Yucatán. Con tortillas de maíz hechas a mano.

\$2.30/g **Pescado frito estilo chino**

Pescado frito en aceite de oliva y bañado con una salsa de tamarindo y hierbabuena. Con tortillas de harina hechas a mano para hacerse tacos.

\$2.30/g **A la talla**

Pescado asado untado con una salsa secreta de chiles y especias. Estilo Barra Vieja. No es un preparado picante. Con tortillas de maíz hechas a mano.

\$2.30/g **Al mojo de ajo**

Aderezo suave de ajo y aceite koroneki
Con tortillas de maíz hechas a mano.

\$2.30/g **Pescado frito**

Pescado frito en aceite de oliva. Al natural con tortillas de maíz hechas a mano. Se pueden hacer tacos.

\$2.30/g **Pescado frito estilo tailandés**

Con guarnición de tiras de pepino, zanahoria, apio y germinado de soya. Con tortillas de harina.

\$2.30/g **A la diablo**

Untado con salsa picosa de chile chipotle.
Con tortillas de maíz hechas a mano.

\$2.30/g **Pescado frito estilo japonés**

Con 6 piezas de camarón y ajonjolí picante. Con tortillas de harina hechas a mano para hacerse tacos.

CEVICHES, COCTELES Y SUS PARIENTES

\$380 **Aguachile negro de camarón
y callo de hacha**

Salsa clásica de aguachile con camarón, callo de hacha y salsa negra. **120 g**

\$290 **Ceviche rojo mixto**

Finísimo pescado en cubos con camarones y salsa de jitomate natural, con picante suave. **120 g**

ESPECIALIDADES

Chipotle Amor

Exquisita salsa de chile chipotle servida con:

\$580 Filete de res, calidad alto choice, **180 g**

\$485 Filete de pesca del día **180 g**

\$490 Camarones **6 piezas, U-12**

\$340 Enchiladas de mole poblano

Mi mole poblano con queso panela, pollo o champiñones guisados. Adornadas con crema y queso espolvoreado.

3 piezas, 150 g

Opción vegetariana 

Opción vegana sin lácteo 

\$310 Nuestro afamado arroz a la tumbada

Arroz caldoso con almejas, camarones, pescado, pulpa de jaiba y pulpo. Sazonado con achiote, aromatizado con epazote, perejil y orégano yucateco. **180 g**

\$242 Sopa de tortilla

Considerada la reina de las sopas. Caldo de pollo con jitomate rostizado, pollo deshebrado, crema, queso panela, aguacate y cuadritos de tortilla de maíz. Estilo CDMX. **240 ml**

\$272 Sopa de mariscos de Campeche

Mezcla de mariscos variados. Plato fuerte. **240 ml**

FILETES DE PESCADO

El tipo de pescado puede variar según el día, sin embargo, siempre se trata de un corte de pescado fino, como robalo, mero, huachinango o similar.

\$429 **Filete empanizado**

A elegir ensalada casera o papas caseras. **180 g**

\$429 **Filete sarteneado**

Preparado al mojo de ajo. A elegir ensalada casera o papas caseras. **180 g**

\$465 **A la diablo**

Salsa picosa de jitomate preparada con chile chipotle. Servidos con arroz o papas caseras. **180 g**

\$490 **Filete Tikin Xic**

Preparado con achiote, acompañado con plátano macho y aguacate. Todo un clásico de la costa norte de la península de Yucatán. **180 g**

\$465 **Enchipoclado**

Chipotle tamarindo y generosa porción de aceite Konoreiki, para disfrutar la belleza de este aceite. Estilo San Rafael, Veracruz. **180 g**

CAMARONES

Todos nuestros camarones provienen de pesca sustentable. En todos los casos son camarones U-12. También en todos los casos utilizamos un aceite de oliva griego muy fino Koroneiki.

\$495 **Envueltos con coco**

En salsa de mango-maracuyá. **5 piezas**

\$495 **Enchipocladados**

Chipotle tamarindo y generosa porción de aceite Konoreiki, para disfrutar la belleza de este aceite. Estilo San Rafael, Veracruz. **5 piezas**

\$495 **A la diablo**

Camarones bañados en salsa picante. Boca del Río, Veracruz. **5 piezas**

\$490 **Al mojo de ajo**

Usamos aceite de oliva. **5 piezas**

\$490 **Con pipián verde poblano**

Deliciosa salsa de pepita de calabaza con cilantro y ajonjolí. **5 piezas**

\$470 **Empanizados**

Servidos a elegir con alíoli, salsa tártara o salsa de chipotle. Acompañados de arroz o papas caseras.

5 piezas

LANGOSTAS

Sólo en temporada

\$3.80/g **A la mantequilla**

Cocinada al natural, servida con mantequilla clarificada.

\$650 **Tzaj Kool de langosta**

Servida con una delicada salsa blanca que los mayas llaman Tzaj (blanco) y Kool (salsa). Quintana Roo. **120 g**

\$3.80/g **Estilo Puerto Nuevo**

Servida con tortillas de harina, frijoles refritos, salsa verde y arroz blanco.

PULPOS

Sólo en temporada

\$465 **En su tinta**
Estilo Yucatán. **150 g**

\$465 **Jarochos**
Cocinados en salsa a la veracruzana sobre cama de arroz y plátanos machos fritos. **150 g**

\$465 **A la diablo**
Salsa picosa de jitomate preparada con chile chipotle. Servidos con arroz o papas caseras. **150 g**

\$465 **En escabeche**
Vinagreta preparada con aceite de oliva, ajo, cebolla, chile dulce y alcaparras, con Xkatic. Estilo Yucatán. **150 g**

GUACAMOLES

- \$220 **Clásico** 
Aguacate, cebolla, chile serrano, cilantro y jitomate.
150 g
- \$230 **Con quínoa y pico de gallo** 
Copeteado con ensalada fría de quínoa. **150 g**
- \$240 **Copeteado con chapulines
estilo Oaxaca**
Guacamole **150 g**, chapulines **25 g**
- \$260 **Con chicharrón**
Guacamole clásico con trozos de chicharrón,
estilo CDMX.
Guacamole **150 g**, chicharrón **30 g**
- \$340 **Con cecina crujiente**
Acompañado de trozos de cecina ultra delgados
y crocantes de Guanajuato.
Guacamole **150 g**, cecina **30 g**

ENSALADAS

\$215 **César clásica**

Generosa porción de trozos de lechuga orgánica, con aderezo César. Basada en la receta de Tijuana.

180 g

\$495 Camarón **5 piezas**

\$264 Pollo **100 g**

\$385 Callo **60 g**

\$185 **Manzana y queso de cabra**  

Mezcla de lechugas orgánicas, higos dulces, pasitas doradas, frambuesas, flor de jamaica y aderezo de aceituna Kalamata. Esta ensalada tiende a ser más dulzona. **180 g**

Opción vegana sin lácteos 

\$195 **Jitomates Heirloom**

Jitomates de diferentes colores con mezcla de lechugas orgánicas, rábano, queso de oveja Idiazábal de Puebla y aceitunas kalamata con aderezo de aceite de oliva extra virgen. **180 g**


Opción vegana sin lácteos 


Aderezo César opcional

Sujeto a disponibilidad




VEGANOS

Además de estas 4 selecciones hay algunos otros platillos dentro de la carta que pueden adaptarse como veganos: gordita xalapeña, solicitar con aceite de oliva en vez de manteca; ensalada de manzana verde, se puede pedir sin queso de cabra; y las enchiladas de mole poblano pueden ir rellenas con champiñones guisados y sin queso ni crema.

\$290 **Espárragos** 
Enchipotlados estilo San Rafael o a la veracruzana
150 g

\$240 **Berenjenas** 
Enchipotlados estilo San Rafael o a la veracruzana
150 g

\$56 **Arroz blanco con plátano macho**

\$240 **Enchiladas de jamaica**  
Rellenas con jamaica guisada, bañadas con salsa roja ligeramente picosita, copeteadas con col morada, crema y queso. Este platillo apoya a los agricultores de jamaica de Michoacán. **3 piezas**
Opción vegana sin lácteos 



Vegano



Vegetariano



Sin lácteos



Pesca Sustentable

El consumo de productos crudos o poco cocinados en carnes, aves, mariscos o huevos, aumentan el riesgo a padecer enfermedades alimenticias.

Precios en moneda nacional.

Incluyen impuestos.

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Septiembre, 2023.