Litibu

GOURMET RESTAURANTE DE BRASAS

MENÚ

MARISCOS · BRASA · EXPERIENCIA





Litibu
COCINA DE BRASA

- DESAYUNOS -

HUEVOS AL GUSTO $130
Con ensalada fresca y frijoles refritos. Elige tu combinación Jamón, Salchicha, Tocino o a la Mexicana

CHILAQUILES TRADICIONALES $110
Verdes o Rojos, servidos con frijoles refritos crema y queso.

Con huevo $150 | Con pollo $170

Con cecina o carne enchilada $190

ENCHILADAS DEL PUERTO 4pz $150
Verdes o Rojas, rellenas de pollo deshebrado, acompañadas de lechuga, crema, queso fresco y frijoles refritos.

ENCHILADAS SUIZAS $150
Tortilla de maíz rellena de pollo deshebrado, bañadas en nuestra salsa verde cremosa y gratinadas al horno.

ENFRIJOLADAS ESTILO ISTMEÑO $140
Sumergidas en crema de frijol con un sutil toque de picor, rellenas de pollo y decoradas con crema, queso y chile.

HOTCAKES O WAFFLES $90
Doraditos y esponjosos. Pídelos solos o acompañados de fruta de temporada.

ANTOJITOS Y ENTRADAS

PESCADILLAS $150
Quesadilla de cazón con el sabor auténtico de la costa Con pico de gallo y abanico de aguacate

SOPES DE LA CASA $130
Con queso rallado y nuestra especial salsa Tatemada.

QUESADILLAS CLÁSICAS $130
En tortilla de maíz con auténtico queso Oaxaca y pico de gallo.



DE LA BRASA Y LA TIERRA

ARRACHERA PREMIUM $340
Acompañada de verduras al grill
y puré de papa.

RIB EYE JUGOSO $360
Acompañado de verduras al grill
y puré de papa.

MILANESA DE POLLO $270
A la plancha o a la talla.
Acompañada de frijoles, arroz y ensalada.

CECINA O CARNE ENCHILADA $270
Con nopal asado, cebolla cambray, ensalada y frijoles.

PARA COMPARTIR Y BOTANEAR



CHAROLA DE FRUTA (DE TEMPORADA) $160
NACHOS CON QUESO $140 **CON CARNE** $190
PAPAS A LA FRANCESA $130
ALITAS O BONELESS $170
Salsas: BBQ, Diabla, Mango o Habanero

PARA LOS NIÑOS

NUGGETS DE POLLO $170
HOT DOGS TRADICIONALES $170
HAMBURGUESITA CON PAPAS $200
BANDERILLAS $160





EL SABOR DE ACAPULCO



TIRITAS DE PESCADO $300
Finas tiras de pescado fresco curtido con cebolla morada, serrano y pepino.
En picor serrano o habanero

TACO PIRAÑA $330
Tortilla de harina, costra de queso, base de guacamole y filete a la talla.

PULPO ENAMORADO $390
Pulpo, mayonesa, jitomate, cebolla morada, cilantro y abanico de aguacate.

HUACHINANGO PREMIUM $600/kg A LA TALLA
Fresco de la pesca del día, abierto en mariposa y sazonado con la receta secreta, acompañado de arroz, ensalada y papas a la francesa.

MOJARRA A LA TALLA $390
Con ensalada, arroz y papas a la francesa.

FILETES, MOJARRAS Y JOYAS DEL MAR

FILETE DE PESCADO TRADICIONAL $270
Ajillo, Mojo de Ajo, Diabla, Empanizado o Plancha

MOJARRA AL GUSTO $360
Frita, Ajillo, Mojo de Ajo o Diabla

MOJARRA RELLENA DE MARISCOS $410

PASTA FETUCCINE DEL PUERTO $260
Con camarón o pollo / Salsa Alfredo o Chipotle

LANGOSTA RELLENA DE MARISCOS $1,100

LA LANGOSTA IMPERIAL $900
Mojo de ajo, mantequilla o ajillo

MARISCADA LITIBÚ $1,350
Para 4 personas

MOLCAJETE MAR Y TIERRA $700

PULPO AL GUSTO $370
Al Ajillo, Diabla o Mojo de ajo



Litibu
COCINA DE BRASA

CAMARONES AL GUSTO

ESTILO TRADICIONAL $330
Elige tu preparación:
Diabla, mojo de ajo, ajillo, chingadazo
o el crujiente empanizado.

CAMARONES DIABLA C/QUESO $360
Camarones pelados, salteados en salsa diabla
y gratinados

CAMARONES LICENCIADO $380
Salteados en nuestra adictiva salsa chipotle dulce

CAMARONES FIESTA $370
Rellenos de queso gouda y chile jalapeño,
envueltos en tocino

CAMARONES EMPANIZADOS C/QUESO $360
Doraditos por fuera y gratinados

MIX DE CAMARONES $620
12 piezas en 4 preparaciones diferentes

CALDOS RECONFORTANTES Y CÓCTELES

CONSOMÉ DE CAMARÓN $60

CALDO DE CAMARÓN $330

CALDO DE PESCADO $300

SOPA DE MARISCOS $360

CÓCTELES TRADICIONALES

Camarón Pacotilla $300 | Ceviche Acap $280
Campechano $340 | Vuelve a la vida $360

Preparados con jitomate, cebolla morada,
cilantro y aguacate.





DELICIAS DEL PACÍFICO

CAMARONILLAS FRITAS $180
Crujientes con pico de gallo y abanico de aguacate.

TACO DE PULPO ZARANDEADO $340
Tortilla de harina con costra de queso, guacamole y tentáculo zarandeado al carbón.

TACO GOBERNADOR $330
En tortilla de harina con costra de queso, guisado gobernador, col morada y aderezo de chipotle.

TIRADITO DE SALMÓN O ATÚN $280
Láminas finas curtidas con pepino, cebolla morada y salsas secretas.

CHICHARRÓN DE HUACHINANGO $300
Marinado con especias de la casa, acompañado de guacamole, puré de papa y totopos crujientes.

TOSTADAS
CRUJIENTES DEL PACÍFICO

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO $300

TOSTADA PACÍFICO $330
Atún fresco laminado, con salsa de chipotle dulce, sobre cama de guacamole y poro frito.

TOSTADA PARADISE $330
Camarón pacotilla, mango picado, jícama picada con salsa de tamarindo de la casa.

TOSTADA TROPICAL $330
Atún curtido, mango, pepino, cilantro sobre cama de guacamole.

TOSTADA DE ATÚN SELLADO $330
Atún sellado laminado, sobre cama de guacamole, poro frito rallado con aderezo de chipotle.

TOSTADA LITIBÚ $350
Camarón curtido, callo de hacha, atún, pulpo sobre pepino con la salsa tres chiles de la casa.

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO $360
Pulpo, mayonesa, jitomate, cebolla morada, cilantro y abanico de aguacate.



Litibu
COCINA DE BRASA

AGUACHILES Y CEVICHES ESTILO SINALOA

AGUACHILE DE CAMARÓN $360
Camarones curtidos al limón con sal, pimienta, pepino y cebolla morada.
Elige tu salsa: Verde, Rojo, Negro, Piña o Maracuyá.

AGUACHILE DE ATÚN $330
DE CALLO DE HACHA $400
Frescos cortes curtidos al limón, sal y pimienta.
Salsa Verde, Roja o Negra.

CEVICHE DE PESCADO $330
Pescado, jitomate, cebolla morada, pepino, cilantro y salsa de la casa.

CEVICHE CAMPECHANO $340
Camarón, pescado curtido y pulpo con nuestra receta secreta.

CEVICHE DE CAMARÓN $310

CEVICHE DE MANGO $350
Pescado curtido con sal y pimienta, trozos de mango, con la salsa tradicional de mango de la casa.

ESPECIALIDADES Y BRASAS

TORRE DE MARISCOS $400
Pescado curtido, pulpo, camarones, pepino, mix de verduras, aguacate, mango y la salsa del chef.

SALMÓN AL MANGO O TAMARINDO $360
Filete perfectamente sellado, bañado en la salsa de tu elección. Acompañado de ensalada y puré de elote.

PULPO A LAS BRASAS $400
A la talla o zarandeado con verduras al grill.

HUACHINANGO PREMIUM ZARANDEADO $700
Fresco de la pesca del día, acompañado de arroz, ensalada y papas a la francesa.

FILETE RELLENO DE MARISCOS $340
Con camarón, pulpo, atún y verduras en adobo de tres chiles y epazote.

HAMBURGUESA DEL CHEF $300
Carne de res, queso gouda empanizado, aros de cebolla, jamón, vegetales y un toque de chile toreado.



Litibú
COCINA DE BRASA

BEBIDAS

SIN ALCOHOL / REFRESCANTES

- AGUA $50
- REFRESCO $50
- LIMONADA (VASO) $60
- NARANJADA (VASO) $60
- LIMONADA (JARRA) $160
- NARANJADA (JARRA) $160
- SUERO $80

CERVEZA Y CLAMATOS



- CERVEZA $50
- MEGA $120
- CUBETAZO (10PZ) $300
- TARRO MICHELADO $50
- TARRO CUBANO $60
- CLAMATO NATURAL $60

COCTELERÍA DE LA CASA



- LAGUNA AZUL
- MIAMI VICE
- MALIBÚ SUNSET
- GIN TONIC´S
- CUBANA
- MOJITO
- MICHELADA
- AZULITO
- TEQUILA SUNRISE
- TINTO DE VERANO
- SEX ON THE BEACH
- CLAMATO PREPARADO

COCTELES Y TRAGOS CLÁSICOS

- MOJITO TRADICIONAL $120
- MARGARITA TRADICIONAL $120
- PANTERA ROSA NATURAL $120
- PANTERA ROSA PREPARADA $150
- PIÑA COLADA NATURAL $120
- PIÑA COLADA PREPARADA $150
- CONGA NATURAL $120
- CONGA PREPARADA $150

DESTILADOS (POR TRAGO)



- BACARDÍ $100
- VODKA $120
- WHISKY $120
- GINEBRA $120
- ANIS $120
- TEQUILA $130
- LICOR 43 $130

COCOS

- COCO NATURAL $120 PREPARADO $180
- COCO LOCO $180

DISFRUTA EN TU TAMAÑO FAVORITO

MEDIO LITRO $100

LITRO $200