

TETÉ

By Chef Carlos Gayrán



COCTELERÍA



MIMOSA MEXICANA 260 Vino blanco espumoso, óleo de toronja	EL PONCHE 260 Blend de ron, tepache de guayaba y piña, limón, angostura
PAPA-PINO 260 Ginebra, agua de pepino, jarabe de pápalo, agua mineral	TEQUILA SUNRISE 260 Tequila blanco, jugo de naranja, granadina hecha en casa (frambuesa y granada)
SALSA VERDE 260 Sotol Casa Lotos, refresco de tomatillo, cordial de jalapeño y jengibre	MEZCAL GIMLET 260 MI Mezcal, cordial de limón, hielo toronja y limón
PO-XILATE 260 Sotol Casa Lotos, licor de café, poxolate, espresso	PALOMA 260 Tequila blanco, licor de uva silvestre, soda de toronja hecha en casa
WHISKEY SOUR 260 Whiskey de maíz morado, limón amarillo, angostura, clara de huevo	CHESPI-CHAPLIN 260 Ginebra, limón verde, licor de nanche
POX OLD FASHION 260 Pox, caramelo de piloncillo, angostura, bitters de naranja	



BEBIDAS

REFRESCOS 75 Coca-Cola Coca-Cola Zero Sprite Yoli Agua Mineral Taxco Topo Chico Agua Natural	CERVEZAS 85 Corona Cero Corona Pacífico Stella
--	---



*Los precios mostrados en esta carta incluyen IVA y están expresados en moneda nacional (MXN). Propina no incluida. Los gramajes son aproximados y se calculan con el producto en crudo.

El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o semicrudos puede incrementar el riesgo de enfermedades alimentarias. Si tiene alguna alergia alimentaria, por favor informe a su mesero



ENTRADAS FRÍAS

OSTIONES Ostiones, ponzu, chile serrano, pepino, cebolla, vinagre de champagne	450	TORRE DE MARISCOS Pulpo, camarón crudo y cocido, atún, aguacate, pepino, cebolla morada, salsa de tamarindo	550
ENSALADA CÉSAR Lechuga romana, aderezo de ajonjolí, amaranto, alga nori, aguacate, queso de Huitzucó	220	CEVICHE DE ATÚN Atún, cebolla morada, pepino encurtido, aguachile de tomatillo tatemado, aguacate, tostaditas	420
COCTEL DE CAMARÓN Coctel de camarón, pico de gallo, salsa coctelera, aguacate, taco dorado de papa	320	MOLE ROSA Betabel rojo y amarillo rostizado, mole rosa, amaranto, queso de cabra, almendras	250
TOSTADA DE PATA Tostada de pata de cerdo en escabeche, crema de rancho, queso fresco, aguacate	210		



ENTRADAS CALIENTES

DÁTILES Dátiles rellenos de chorizo, envueltos en tocino, en salsa de pimiento morrón, jocoque de menta, bolillo de leña	340	CAMARONES COSTEÑOS Camarones en tempura, beurre blanc, pepinillo encurtido	460
TETELA Masa de maíz rellena de cecina de venado, salsa macha, hoja santa	450	PESCADILLAS Empanada de guajillo rellena con sofrito de marlin ahumado, cremoso de aguacate, col	260
PULPO ENAMORADO Pulpo adobado, salsa macha, ensalada encurtida, tonnato aioli	650	CHALUPITAS DE JABALÍ Chalupitas de jabalí al chileajo, puré de frijol negro, cebollas encurtidas, puré de aguacate, juages encurtidos	280



PLATOS FUERTES

CODORNICES Codornices rellenas de chorizo y dátiles, con frijoles negros, chileajo, cebollas encurtidas, tortillas de maíz	280	CHICHARRON DE PESCADO Huauchinango, tamal nejo, mole verde de Teté, cebollas encurtidas, ajonjolí tostado	690
CHAMORRO PIBIL Cochinita pibil estilo Guerrero, marinada y cocida en hoja de plátano, frijoles negros, cebollas encurtidas, tortillas de maíz	550	CHILE RELLENO Chile poblano relleno de coliflor estilo guerrero, con salsa de jitomate	240
A LA TALLA Róbalo o camarones en salsa guajillo, alioli de azafrán, fideos en tinta de calamar, yema de huevo, enfrijoladas, aguacate	650	CARNE ASADA Rib Eye, fondue de queso de cabra, papas cambray y jitomates rostizados	990

*Cada receta resguarda un legado que preserva los sabores
de Acapulco y del estado de Guerrero*