

tepeztlán

sabor a mar en tierra

PA EMPEZAR, UNOS TIRADITOS

- Atúnero \$180
Atún recién pescado en Zihuatanejo por mi primo El Negro (antes era güero), con un toque dulcecito increíble.
- Tiritas estilo Zihuatanejo **ESPECIALIDAD DE LA CASA** \$180
El Chef Armando las preparaba desde los 11 años en su lancha, pídelas y enamórate de ellas. Tiritas pescado con cebolla morada cocidas con sal de mar y limón. Pídelas con o sin chile habanero

PA ACOMPAÑAR ...

- Pescadillas (2 pzas.) \$60
Con machaca de pescado, estas dos piezas te van a enloquecer.
- Taza de Consome de Camarón \$50
- Pescadillas Tepeztlán con Guacamole (3 pzas.) \$120
Las mismas de arriba, pero para aquellos que no viven sin el guacamole con queso. Pídelas fritas o al grill
- Orden de Guacamole \$70
La explicación sale sobrando.
- Almeja Chocolate (1pza) **NUEVO** \$60

LAS TOSTADAS

- Tostada de Machaca de Pescado \$60
Si la Pescadilla te gustó, esta te volará, con machaca de pescado
- Tostada Tepeztlán de atún fresco o ahumado \$60
No hay otra como esta belleza. Atún fresco con un toque de chipotle dulce. Vas a querer más.
- Tostada La Patronsita **NUEVO** \$185
Torresita de mariscos pulpo, camarón aguachile, camarón coctelero, aguacate, mango, pepino y cebolla

PA TAQUEAR con tortilla de maíz y betabel hecha a mano

- Taco Playero \$40
Tradicional receta de pescado al mojo de ajo, sentiras estar frente al mar
- Taco Remolque \$40
Porque así iniciamos, en un remolque con tacos de pescado al pastor con la receta de la suegra.
- Taco Baja \$40
de Pescado \$55
de Camarón
Como los de Ensenada, rebozado con col, zanahoria y el toquecito clásico.
- Taco Gobernador \$70
Con la receta original, camarones, pimientos, cebolla y queso gratinado pero con el toque Tepeztlán.
- Taco Patrón \$70
Inspirado por el suegro. De marlin ahumado, con tortillita de harina o maíz. Pídelo con queso.
- Taco Descalzo \$50
Hijole qué delicia... pescado empanizado, aguacate y frijoles. ¿Qué más puedes pedir?
- Taco Colorado **NUEVO** \$70
De camarón al chipotle en tortilla de harina, picosito y dulce
- Alambre de Camarón \$230
Qué manera mas deliciosa de acompañar unos camaroncitos a la plancha con pimientos, cebolla y mucho queso gratinado.

CALDOS

- Sopa de Mariscos \$260
Caldito rojo con camarones, pulpo, jaiba, almeja y filete de pescado, acompañado de arroz, cilantro, cebolla, aguacate y tortillas de maíz con betabel
- Caldo de Camarón \$160
Regresa a la vida con este revividor caldo. Acompañado de cilantro, cebolla y tortillas de maíz con betabel

LA PESCA DEL DÍA

- Filete empanizado o al mojo de ajo \$180
Acompañado de pure de papa, verduras y arroz

CAMARONES

- Camarones al mojo de ajo confitado o al coco \$220
con salsa tartara. Acompañado de pure de papa, verduras y arroz

PULPO AL GRILL

- Asado al grill en cama de Ajillo (chile guajillo) \$240
Acompañado de pure de papa, verduras y arroz

MOJARRA

- Al Mojo de Ajo, acompañado de verduras y arroz \$240

AGUACHILES

- Aguachile Verde \$180
Obviamente, con chile chiltepín como en Mazatlán, camarón, pepino, cebolla, chile serrano y cilantro.
- Aguachile Negro \$180
Salsas negras en su punto, camarón, pepino, cebolla y chiles chiltepín

CEVICHES

- El toque del Chef inspirado en Perú con la pesca del día, jitomate, cilantro, cebolla y mango o aguacate
De Pescado \$180
De Camaron \$190
- Ceviche estilo Peruano, Explosión de sabores en esta creación del Chef, Pescado fresco, camote dulce, elote, platano, macho frito y chicharrón de pescado o de calamar según temporada **NUEVO** \$245
- Ceviche Hawaiano \$210
Casi como si estuvieras frente a a playita; de pescado con coco fresco y piña o mango, dependiendo la temporada. (Solo sabados y domingos)
- Ceviche Vegetariano \$180
No te quedes con las ganas de un ceviche, esta opción vegetariana preparada con quinoa, pepino, jitomate, cebolla, aguacate y mango (solo en temporada) se volverá tu favorita.

COCTELES

- Coctel de Camarón \$180
- Vuelve a mi vida Zihua **ESPECIALIDAD DE LA CASA** \$280
Un pedacito del Pacífico hecho coctel; pulpo, camarón coctelero, camarón aguachile, pescado, almeja chocolate y atún (todo fresco)

CAUSAS

- Platillo tradicional Peruano, se prepara en frío con una base de papa. Una fusión del Perú en Tepeztlan **NUEVO**
- CAUSA de Pulpo Enamorado \$260
Pulpo con mayonesa de la casa al olivo, pure de camote, aguacate y plátano macho
- CAUSA TePEZtlan \$260
Láminas de atún fresco en salsa agridulce, mango, aguacate ajonjolí y camote crocante.

ESPECIALIDADES

- Arroz caldoso a la tumbada **NUEVO** \$260
De mariscos con pulpo, camarón, filete de pescado, almeja, mejillones, jaiba y mucho arroz.
- Atún el Manglar \$260
Bañado en salsa estilo Teriyaki y un toque de camarones, acompañado con arroz, verduras al vapor y pure de papa
- Burrito de Marlin **NUEVO** \$195
Marlin con queso manchego envuelto en tortilla de harina
- Hamburguesa de camarón o de atún fresco \$215
Una chulada hecha hamburguesa con papas a la francesa
- Pasta con Camarones \$230
Pídelas sin lácteos o cremosa, cocinada con queso parmesano, vino blanco y camarones felices.
- Pasta negra con Pulpo **NUEVO** \$280
Pulpo al grill con pasta en su tinta.

PARA LOS SIRENITOS, Menú niños

- Nuggets de Pescado \$120
Pa' los chamaquitos más exigentes, pescado fresco de temporada empanizado con papas a la francesa, zanahorias y pepino.
- Taquitos de Cecina de Yecapixtla con Guacamole \$120
Un delicioso clásico de Tepoz, pero en la porción exacta para los chamaquitos consentidos. (3 pzas)
- Consome de pollo. **NUEVO** \$110
Con verduras, arroz, cubitos de queso, elote y aguacate
- Pasta Alfredo. **NUEVO** \$120
En mantequilla, crema y queso parmesano

tepeztlan

sabor a mar en tierra

MEZCAL DE LA CASA

- CUPREATA, GUERRERO Copa \$80
- BOTELLA MEZCAL DE LA CASA \$650

MEZCALES

- MEZCAL 400 CONEJOS Oaxaca, Espadín Joven \$95
- MEZCAL AMARAS Oaxaca, Espadín - reposado \$90
- MEZCAL MONTELOBOS Oaxaca, Joven Espadín \$100
- MEZCAL MONTELOBOS, Ensemble Puebla, Papalote, Espadín y Tobala \$120

COCTELES CON MEZCAL

- MULA DE MEZCAL Mezcal de la casa, limón y refresco de jengibre \$110
- "EL CHINELITO" Mezcal 400 conejos, limón, fruta de temporada y refresco de lima limón \$145

COCTELES CON TEQUILA

- PALOMA Tradicional, limón y refresco de toronja \$95
- "EL CANTARITO" Tequila reposado y trocitos de cítricos \$95
- "EL CHARRO ALEGRE" Tequila reposado, coca cola y un toque de limón \$95

COCTELES CON VODKA

- MOSCOW MULE Limón, jarabe y refresco de jengibre \$120
- CAIPIROSKA Rodajas de limón y azúcar \$100
- VODKA RICKY Limonada mineral y absolut azul \$110
- BLOODY MARY Jugo de tomate, salco y limón \$95
- DESARMADOR Con jugo de naranja \$95
- COSMOPOLITAN \$130

CLASICOS

- ALFONSO XIII Kahlua y carnation \$95
- PARIS DE NOCHE Torres 10 y coca cola \$100

MARGARITAS

- MARGARITAS FROZEN O EN LAS ROCAS MANGO, TAMARINDO, FRESA, LIMÓN o JAMAICA \$110
- MARGARITA FRUTOS ROJOS o MARACUYA \$125
- BIG MARGARITA A TU GUSTO con coronita de 210ml \$150

& MEZCALITAS

- PEPINO LIMÓN \$110
- DE FRESA \$110
- PIÑA JENGIBRE FROZEN \$110
- DE FRUTOS ROJOS \$125
- MEZCALITA AZUL \$110

MOJITOS

- MOJITO TRADICIONAL \$100
- MOJITO DE FRESA \$100
- MOJITO DE MARACUYA o MANGO \$100
- MOJITO DE PIÑA \$100

GIN & TONICS

- GIN TONIC \$120
- GIN DE CITRICOS \$130
- GIN FRUTOS ROJOS \$145
- GIN PEPINO ROMERO Y CARDAMOMO \$130
- CON BOMBAY +\$20

COCTELES CON RON

- CUBA LIBRE Bacardi Añejo, coca cola y rodaja de limón \$95
- LAGUNA AZUL Bacardi blanco, curacao azul y refresco lima limón \$130
- LUCES DE LA HAVANA Ron Malibu, midori y mix de jugos \$120
- PIÑA COLADA \$100

COCTELES CON GINEBRA

- TOM COLLINS Gin y limonada mineral \$120
- PARAISO VERDE Gin y hierbabuena. Shakeado \$110

COCTELES APERITIVOS

- APEROL SPRITZ \$125
- APEROL TONIC \$110

COCTELES CON LICOR 43

- CARAJILLO Licor 43 + Espresso \$130
- CARAJILLO DE MAZAPAN \$140
- GINGER 43 Licor 43, limón y ginger \$130
- NIÑO DE ORO Licor 43 + Carnation \$120
- PIÑA 43 Licor 43, brandy, jugo de piña, crema de coco y carnation \$140

CERVEZAS

- CORONA, VICTORIA, PACIFICO \$40
- NEGRA MODELO \$45
- MODELO ESPECIAL
- CLAMATO PREPARADO \$55
- Vaso Michelado (sal y limón) \$5
- Vaso Cubano (limón, salsa inglesay Maggi) \$10
- Vaso Clamato para cerveza \$25

CON VINO TINTO

- SANGRIA Vino tinto y limonada mineral \$95
- SANGRIA CON VODKA Vino, vodka y limonada \$110
- COPA DE CLERICOT \$120

CERVEZA ARTESANAL

- TEPEZTLAN CERVEZA ARTESANAL DE LA CASA \$65
- MORENA TEPOZTLAN Cerveza ambar Pale Ale 6.5% Alc. \$50

TEQUILAS

- TRADICIONAL Reposado \$90
- DON JULIO BLANCO \$100
- HERRADURA REPOSADO \$95

RON

- BACARDI BLANCO \$80
- BACARDI AÑEJO \$85
- HAVANA CLUB ESPECIAL \$90
- MATUSALEM 10 AÑOS \$85
- MATUSALEM PLATINO \$85

WHISKY

- RED LABEL \$90
- BUCHANANS 12 \$125
- JACK DANIELS Americano \$95

VODKA

- ABSOLUT AZUL \$80

BRANDY

- TORRES 10 \$85

DIGESTIVOS

- BAILEYS \$90
- AMARETTO DISARONO \$99

ANIS

- CHINCHON \$85
- DULCE /SECO

GINEBRAS

- BEEFEATER \$105
- BOMBAY \$120

VINO BLANCO BOTELLA

- SAUVIGNON BLANC \$550
- CHARDONNAY \$450
- MACABEO \$450

VINO TINTO BOTELLA

- CABERNET SAUVIGNON \$420
- TEMPRANILLO \$450
- CABERNET - MERLOT \$550

BEBIDAS

- REFRESCO DE LATA \$30
- AGUA EMBOTELLADA \$25
- RUSA, MINERAL, SAL Y LIMÓN \$40
- AGUA FRESCA DEL DÍA VASO \$40 / JARRA \$130
- LIMONADA MINERAL \$45
- NARANJADA MINERAL \$45

COCTELES SIN ALCOHOL

- LIMONADA DE FRUTOS ROJOS de Fresa y blue berries \$85
- PONCHE DE JAMAICA Infusión fría de Jamaica, guayaba y canela. \$70
- PIÑADA \$70

CAFE DE GRANO

- AMERICANO \$35
- EXPRESSO \$35
- EXPRESSO DOBLE \$50
- CAPUCHINO \$45
- LATTE \$45
- MOKA \$50
- CHOCOLATE OAXAQUEÑO \$55

POSTRES

- FLAN DE LA CASA \$65
 - PLATANOS FRITOS \$65
 - PLATANO AL GRILL \$79
- CREMA ACIDA, AZUCAR, MASCABADO y LECHERA, PÍDELO 25 MIN ANTES

El consumo de pescados y mariscos puede causar alguna reacción alérgica. Por favor haznos saber si eres propenso, para recomendarte algunos platillos de nuestro menú, o los elotes de enfrente.

Todos nuestros productos estan sujetos a disponibilidad y los precios a cambios sin previo aviso.

Todos los platillos que vas a disfrutar, son preparados al momento. Si mueres de hambre, avísanos para sugerirte algo que salga de volada.