



# tete filete

Pescado, carne  
y Fiesta



## ENTRADAS

### CHORIZOS AL CARBÓN

Chorizos artesanales al carbón, acompañados de papa criolla y sofrito de la casa.  
\$ 20.800

### CÓCTEL DE CAMARONES

Mezcla clásica de camarones con cebolla roja, limón y en nuestra salsa roja o rosada.  
\$ 28.900

### ALITAS AL GRILL

Alitas a la parrilla bañadas con salsa BBQ, acompañadas con papas a la francesa.  
\$ 22.700

### ENSALADA

Mezcla de lechugas con champiñones, tomates cherry, pepino, zanahoria, maíz, crutones, fruta de temporada y tocineta confitada. Puedes escoger adicional de pollo o camarones.  
\$ 33.800

### MINI-BROCHETAS AL CARBÓN

Dos Mini-pinchos con lomo de res, pechuga, chorizo, pimienta roja y cebolla, acompañados de papa criolla.  
\$ 23.100

### FERRYCAMARON

Camarones con pico de gallo y sour cream, sobre una cama de crocantes monedas de plátano.  
\$ 28.900

### FRITANGUITA

Chicharrón carnudo, morcilla y chorizo artesanal, acompañado de papa criolla y arepa santandereana.  
\$22.600

### CREMAS

Puedes escoger el sabor: pollo o champiñones  
\$17.800



## PARA COMPARTIR

**PICADA YAYA PARRILLÁ \$78.500** Para 2-3 personas  
Excelente mezcla de lomo fino, costillitas de cerdo, pechuga, sobrebarriga, chicharrón, chorizos y morcilla. Acompañado con papa criolla, arepa santandereana, papas a la francesa y ensalada.



## CARNES

### CHURRASCO

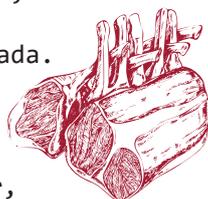
Corte de lomo corto de res de 400 gr, acompañado de yuca al vapor y arepa santandereana.  
\$ 43.800

### COSTILLITAS DE CERDO

Costillas de cerdo baby asadas lentamente, laqueadas con salsa B.B.Q. Acompañado de papas a la francesa y ensalada.  
\$ 41.900

### PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla de 300 gr, puedes elegir salsa B.B.Q, chimichurri o al gratín. Acompañado de papas a la francesa y ensalada.  
\$ 35.500



### MEDALLÓN EN SALSA DE MAÍZ Y TOCINETA

Corte de lomo fino de res de 300 gr, bañado en una cremosa salsa de maíz, vino y tocineta. Acompañado de papa a la francesa y ensalada.  
\$ 48.100

### LOMITO CHIFA

Trozos de lomo fino salteados al wok con vegetales, servido con arroz y papa a la francesa.  
\$ 43.100

### SOBREBARRIGA

Corte de res asado a la parrilla o en salsa criolla de 400 gr, acompañado de yuca al vapor y arepa santandereana.  
\$ 39.500

# teté fileté

## PESCADOS

\*Nuestros pescados están acompañados por arroz con coco, patacón y ensalada

### **CAMARONERO**

Filete de pescado blanco de 600 gr bañado con nuestra original salsa de camarones al gratín.  
\$ 44.900

### **AJILLO**

Filete de pescado blanco de 500 gr bañado con un toque de suave de ajo, mantequilla y perejil.  
\$ 38.200

### **SALMÓN**

Filete de pescado de 350 gr a la plancha. Puedes elegir las siguientes salsas: Teriyaki, Maracuyá o Tamarindo.  
\$ 54.900

### **TRUCHA A LA PLANCHA**

Trucha a la plancha al estilo mariposa de 550 gr.  
\$ 42.500

### **CAZUELA DE CAMARONES**

Deliciosa cazuela de frescos camarones.  
Completa \$ 48.900  
Media \$40.500

### **TRUCHA MANGO MANZANA CON CAMARONES**

Trucha a la plancha de 650 gr gratinada con nuestra original salsa de camarones, mango y manzana, perfumado con toques de coco.  
\$ 49.500

### **MARINERO**

Filete de pescado blanco de 600 gr bañado con nuestra cremosa salsa de mariscos al gratín.  
\$ 44.900

### **SALSA MAÍZ**

Filete de pescado blanco 500 gr bañado en nuestra deliciosa salsa cremosa de la casa con maíz.  
\$ 39.500

### **TETÉ ESPECIAL**

Puedes disfrutar de 3 platos diferentes en uno, media cazuela de mariscos, medio arroz con camarón y filete de pescado blanco al gratín.  
\$ 49.900

### **MOJARRA**

Mojarra roja de 650 gr, frita o en salsa criolla.  
\$ 37.900

### **CAZUELA DE MARISCOS**

Clásica y exquisita cazuela de mariscos.  
Completa \$ 45.900  
Media \$ 38.900

## ARROCES Y PASTAS

\*Nuestros platos están acompañados por papas a la francesa

### **ARROZ CON CAMARÓN**

Combinación de selecto arroz con camarones y verduras, servido con patacones.  
Completo \$ 36.900  
Medio \$ 31.900

### **ARROZ CUATRO CARNES**

Arroz frito al wok, con lomito de res y cerdo, pechuga, camarones, champiñones y vegetales.  
Completo \$ 36.900  
Medio \$ 32.500

### **PASTA MARINERA**

Pasta preparado en nuestra original salsa de mariscos.  
Completa \$ 39.900  
Media \$ 35.700

### **ARROZ CON MARISCOS**

Suave arroz aromatizado al escabeche, con una mezcla de frutos del mar, servido con patacones.  
Completo \$ 35.900  
Medio \$ 30.900

### **PASTA CARBONARA**

Pasta en la cremosa salsa de la casa con tocineta y pollo.  
Completa \$ 35.700  
Media \$ 31.500

### **PASTA EN SALSA ESPECIAL**

Pasta en salsa de la casa mezclado con frutos del mar, pollo y tocineta.  
Completa \$ 39.900  
Media \$ 35.700



# MENÚ VEGETARIANO



## PASTA VEGETARIANA

Pasta con frescos vegetales, champiñones y raíces chinas.  
\$ 25.500



## ARROZ CON VEGETALES

Arroz frito con vegetales, champiñones y raíces chinas.  
\$ 25.500

## HAMBURGUESA

Nuestra versión vegana con una deliciosa carne de garbanzos, Pan brioche y vegetales frescos.  
\$ 23.500



# MENÚ INFANTIL

## CROQUETAS DE PESCADO

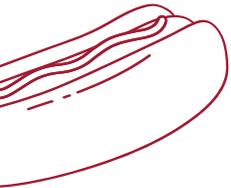
Nuggets de pescado crocantes, acompañados de papa a la francesa.  
\$ 25.900

## NUGGETS DE POLLO

Cortes de filete de pechuga apanados, acompañados de papa a la francesa.  
\$ 22.000

## HAMBURGUESA JUNIOR

120 Gr de nuestra seleccionada carne, queso, y salsas al gusto, acompañado de papas a la francesa.  
\$ 22.000



# COMIDA RÁPIDA

## PHILLY SÁNDWICH

Jugoso salteado de lomo fino con vegetales queso, pan artesanal y salsa de la salsas.  
\$ 28.900

## SÁNDWICH POLLO AL GRILL

Tierno filete de pechuga a la parrilla fundida con queso, dentro de pan artesanal fresco, con vegetales y salsas.  
\$24.800

## PERRO CLÁSICO

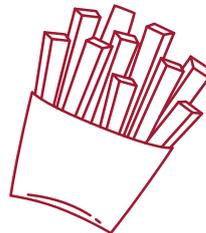
Salchicha americana, tocineta, queso papa cabello de ángel y salsas de la casa.  
\$ 18.500

## DESGRANADO

Maíz tierno, pollo en cuadritos, chorizo, sobrebarriga, queso, papa cabello de ángel, tocineta y salsas de la casa.  
\$ 25.900

## PERRO ESPECIAL

Salchicha americana, cerdo desmechado BBQ, queso, papa cabello de ángel y salsas de la casa.  
\$ 25.900



## PAPAS LOCAS

Maíz tierno, pollo en cuadritos, chorizo, sobrebarriga, queso, papa cabello de ángel, tocineta y salsas de la casa.  
\$ 26.900

## PERRO RANCHERO

Chorizo, sobrebarriga desmechada, queso, papa cabello de ángel, pico de gallo y salsas de la casa.  
\$ 23.900

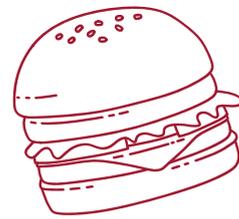
## BROCEHTA MIXTA

Delicioso pincho compuesto de lomo fino, pechuga, chorizo y vegetales, acompañada de papas a la francesa.  
\$ 28.300

teté fileté



# HAMBURGUESAS



200 GRAMOS DE CARNE - SERVIDO EN PAN BRIOCHE - CON PAPAS A LA FRANCESA

## CLÁSICA

Queso mozzarella, tocineta, lechuga, tomate y salsa de la casa.  
\$ 25.800

## COFFEE

Salsa de tocineta y café, queso mozzarella, tocineta, lechuga, tomate y salsa de la casa.  
\$ 28.700

## PORK

Cerdo en salsa BBQ, tocineta, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsa de la casa.  
\$ 35.400



## FEFÉ BIFÉ

Nuestra versión gigante con doble carne, doble queso, filete de pechuga a la parrilla, tocineta, alitas en salsa BBQ, verduras y salsa de la casa.  
\$ 45.000

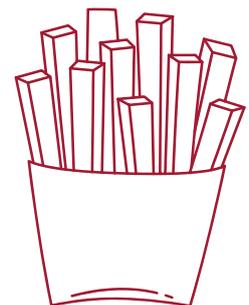
## MOMO - LOMO

Champiñones en salsa cremosa de vino, tocineta, queso mozzarella, lechuga, tomate y salsa de la casa.  
\$ 33.200



## ADICIONALES

MARISCOS O CAMARONES 100 GR	\$16.900
PAPA A LA FRANCESA 150 GR	\$ 6.900
AREPA AMARILLA X 1 U.	\$ 3.500
YUCA AL VAPOR	\$ 4.900
PAPA CRIOLLA 150 GR	\$ 5.600
QUESO PARMESANO 40 GR	\$ 6.900
SALSA TÁRTARA	\$ 5.900
PATAcón X 3 U.	\$ 4.900
ARROZ BLANCO O COCO	\$ 5.900



## POSTRES

BROWNIE CON HELADO \$14.500

MALTEADA \$16.400



teté filete



# teté fileté

## BEBIDAS - GRANIZADAS

Mandarina \$ 9.900  
Cereza \$ 12.900

Naranja \$ 9.900  
Limón \$ 9.900

Limón-Coco \$ 14.200  
Limón-Fresa \$ 10.900

## BEBIDAS

Té Hatsu \$ 7.000  
Soda Hatsu \$ 7.000

Soda Bretaña \$ 5.200  
Agua Hatsu \$ 6.500

Ginger Canada Dry \$ 4.900  
Jugos Naturales \$ 9.900



## MEZCLAS Bretaña

**ACOMPAÑA TUS BEBIDAS \$6.000**  
Frutos Rojos (fresa - mora - cereza - limón)  
Frutos Amarillos (maracuyá - mango - lulo - limón)

## GASEOSAS

Gaseosa Postobón \$ 4.900

Otras Gaseosas \$ 4.900

## CERVEZAS

Heineken \$ 6.800  
Tres Cordilleras \$ 7.600

Coronita \$ 7.600  
Stella Artois \$ 8.000

Club Colombia \$ 6.000  
Otras cervezas \$ 5.800

## LICORES

### AGUARDIENTES

Aguardiente Amarillo Manzanares 750ML \$ 93.500  
Aguardiente Antioqueño 375ML \$ 45.200  
Aguardiente Antioqueño 750ML \$ 85.500

### WHISKYS

Whisky Buchanans Deluxe 12 Años 750 ML \$ 236.600  
Whisky Buchanans Deluxe 12 Años 375 ML \$ 135.800

### TEQUILAS

Jose Cuervo Tequila 750 ML \$ 135.900



### VINOS

VINO 250ML \$ 30.200  
VINO 750ML \$ 85.000  
Copa de vino \$ 28.500



# HATSU

# teté fileté

## CÓCTELES

**PIÑA COLADA** \$ 22.300  
Ron blanco, crema de coco, piña, zumo de limón.

**CUBA LIBRE** \$ 15.600  
Ron, zumo de limón, Coca-Cola.

**DAIQUIRI DE FRESA** \$ 19.700  
Ron blanco, zumo de limón, almíbar, fresas.

**COPA DE TINTO DE VERANO** \$ 24.600  
Vino tinto, bebida de limón, almíbar, zumo de naranja.



### MOJITOS - Ron Blanco



**CLÁSICO** \$ 19.400  
Zumo de limón, hierbabuena, almíbar, soda.

**FRUTOS ROJOS** \$ 23.000  
Zumo de limón, hierbabuena, almíbar, cerezas, moras, fresa, soda.

**FRUTOS AMARILLOS** \$ 22.500  
Zumo de limón, hierbabuena, almíbar, maracuya, mango, soda.

### GIN TONICS - Ginebra

**CLÁSICO** \$ 22.700  
Agua tónica, pepino, limón.

**ROMERO** \$ 25.000  
Agua tónica, almíbar de naranja, pimienta dulce, romero.



### MARGARITAS - Tequila

**CLÁSICO** \$ 20.500  
Zumo de limón, triple seco, almíbar, soda.

**LULO** \$ 24.600  
Zumo de limón, triple seco, lulo.

*¡No coma cuento!*



**@tetefilete**

