

Bebidas frías

	Vaso (480 ml)	Jarra (1500 ml)
Frapé Chocoavena Wolter Nuevo	\$ 89	
Frapé Horchata Nuevo	\$ 89	
Limonada con Coco Paraíso Nuevo	\$ 89	
Matalí Nuevo	\$ 45	\$ 139
Horchata Especial	\$ 45	\$ 139
Jamaica	\$ 45	\$ 139
Chaya con miel y limón	\$ 45	\$ 139
Guanábana	\$ 45	\$ 139
Avena con Cacao	\$ 45	\$ 139
Naranjada / Limonada	\$ 49	\$ 139
Refrescos en lata Coca Cola (355 ml)	\$ 45	
Agua Ciel (600 ml)	\$ 34	
Chocomilk	\$ 59	\$ 169

Café de Chiapas

Café El Teapaneco (frío, con horchata) Nuevo	\$ 59
Café Americano (rellenable)	\$ 45
Chocolate Caliente (360 ml)	\$ 54
Capuccino (290 ml)	\$ 54
Lechero (350 ml)	\$ 54
Espresso (50 ml)	\$ 39

Las Entradas... y para compartir

Cayuco de Plátano

Plátano macho frito relleno con shis de chicharrón, crema fresca, queso de bola y mantequilla de Teapa, ¡Para iniciar con buen diente! \$129

Rodajas fritas de tamal de Chipilín

De las cosas más ricas de El Teapaneco. Rodajas de tamalito de chipilín fritas (8 pzas), acompañadas de una reducción de jitomate. \$129

Ay mojo pasta y pollo

Cremosa pasta penne al ajo, pechuga de pollo a la plancha (100 gr) y queso ahumado de Tenosique. \$139

Quesos fundido tabasqueño

Mezcla de quesos (200 gr), poro y asadero, coronado con butifarra de Jalpa de Méndez o longaniza guisada de Teapa, tostadas de pozol y poro frito. \$179

Gruesa al mojo de ajo y queso

Gruesa de maíz, bien dorada y al mojo de ajo, con queso asadero de Tabasco. \$169

Gruesa de frijol con chicharrón y chinameca

Una gruesa de frijol con chicharrón, queso de cabra, carne ahumada chinameca, cebolla morada y poro frito (150 gr) \$169

Marqueta de frijol

Una marqueta de frijoles refritos con manteca, queso fresco y longaniza de Teapa, acompañado de tostadas de pozol. \$99

Los Antojitos

Panuchos

Una pieza \$49

Orden de 3 \$139

Empanadas

Una pieza \$39

Orden de 3, con guacamole \$119

Tostadas, muy tabasqueñas

Una pieza \$59

Orden de 3 \$159

¿De qué quieres tu antojito?

Picadillo de res

Cochinita pibil

Pollo guisado

Longaniza de Teapa

Shis de chicharrón

Butifarra de Jalpa de Méndez

y, ¿para Cenar ?

Sopa de fideo Doña Amparito

Espesita sopa de fideos con frijoles de la olla, pechuga de pollo asada, mantequilla de Teapa, crema fresca del rancho y platanito frito picado.

Chica \$79

Grande \$ 119

Papa Country

Cremosa papa con mantequilla de Teapa y especias, arrachera (150 gr), queso gratinado, cebollita curtida, cebollín, cañitas de yuca con ajo y costillas de elote gringo. \$179

Enchiladas Crujientes

Torre de tostadas bañadas en salsa roja o verde, con crema de rancho, queso fresco, cebolla curtida, aguacate, frijoles refritos y, rellenas de picadillo de res tabasqueño o pollo guisado. \$159

Club Sandwich El Farol

Regresa un clásico de El Teapaneco: sandwich de pechuga de pollo, jamon, huevo estrellado, queso panela, tocino, queso manchego, jitomate y lechuga; acompañado de malanga frita al pimentón. \$169

Enfrioladas de Cochinita Pibil

Tres enfrioladas rellenas de nuestra cochinita pibil de receta tradicional, coronadas con queso de bola, cebolla curtida y un habanero tatemado. \$159

Enchiladas nocturnas

Enrolladas y medio doradas (3 piezas), bañadas de la salsa de tu eleccion y tu relleno preferido. \$159

Salsas: roja, verde, suiza o mole.

Relleno: Pollo natural, picadillo de res o pollo guisado.

Quesadillón especial

Gran tortilla hecha a mano (1 pieza) con queso asadero tabasqueño, pico de gallo, costillas de elote y aguacate. \$149

Elige de qué lo quieres (100 gr): arrachera, pechuga a la plancha, cecina de res, chinameca ahumada de cerdo, longaniza de Teapa o shis de chicharrón.

Tacos de arrachera

Con tortillas hechas a mano (3 piezas), costra de queso, alambre de arrachera (200 gr), acompañado de frijoles de la olla con aceite de olivo y queso fresco. \$209

Los tamalitos de El Teapaneco

Los más famosos de Tabasco: chipilín, caminito, chanchamito y chontal (1 pieza). \$69

Nuevos Toppings Extra para tu tamalito, \$39 c/u:

❁ Queso de bola (40 gr).

❁ Cochinita Pibil (60 gr).

❁ Chicharrón Castacán (50 gr).

❁ A la jardinera, frito con salsa de tomate, frijoles, crema y queso fresco.