



El Teapaneco

Escanea para ordenar:



O puedes hacer click en este link:

<https://www.elteapaneco.com/ordenadesdeholidayinn>



Bebidas frías

	Vaso	Jarra
	(480 ml)	(1500 ml)
Frapé Chocoavena Wolter	\$ 94	
Frapé Horchata	\$ 94	
Limonada con Coco Paraíso	\$ 94	
Cerveza de Raíz	\$ 94	
Matalí	\$ 66	\$ 179
Horchata Especial	\$ 66	\$ 179
Jamaica	\$ 66	\$ 179
Chaya con miel y limón	\$ 66	\$ 179
Guanábana	\$ 66	\$ 179
Avena con Cacao	\$ 66	\$ 179
Jugo / Naranjada / Limonada	\$ 71	\$ 189
Refrescos en lata Coca Cola (355 ml)	\$ 54	
Agua Ciel (600 ml)	\$ 40	
Chocomilk	\$ 85	\$ 219

Café de Chiapas

Café El Teapaneco (frío, con horchata)	\$ 69
Café Americano (rellenable)	\$ 65
Chocolate Caliente (360 ml)	\$ 75
Capuccino (290 ml)	\$ 75
Lechero (350 ml)	\$ 75
Espresso (50 ml)	\$ 49



Las Entradas... para compartir

El Teapaneco Sampler

Un poco de todo lo nuestro, con rodajas de tamal de chipilín fritas (8), dedos de queso de poro (4), mini flautas de longaniza con yuca (2) y carne salada con chaya (2), quesadillones mini (2), crema ranchera y reducción de jitomate. \$415

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! \$179

Panuchos de Cochinita Pibil

Tres panuchos rellenos de frijol refrito, con cochinita pibil, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla morada. \$199

Botana clásica de Tabasco

Longaniza enjamonada (125 gr), longaniza guisada (125 gr), queso de poro (125 gr), tostones de plátano verde (3 pzas) y yuca a la mantequilla con ajo (120 gr). \$325

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. \$189

Butifarras clásicas de Tabasco

Embutido de cerdo y res a la pimienta (250 gr), acompañado con su tradicional salsa de col con habanero y, frijoles refritos con queso fresco. \$169

Dedos de queso de Poro

Queso de Poro Tabasqueño, crujiente y frito (6 pzas), acompañados de reducción jitomate y malanga frita. \$229

❖ Tostones de plátano verde (3 pzas). \$119

❖ Plátanos fritos con crema y queso. \$119

❖ Frijoles refritos con queso fresco y totopos. \$119



Los Desayunos...

Huevos Motuleños

Los clásicos Yucatecos, tres huevos estrellados en tostadas con frijoles refritos, cubiertos en salsa de jitomate, chicharos, cubos de jamón, queso fresco, coronado con un chile habanero toreado y plátanos fritos. \$209

La torre de Motul: Agrega pisos extras a tus motuleños, por \$45 cada uno (tostada, huevo estrellado, salsa y frijoles refritos extras).

Huevos Tigrones

Chicharrón castacán con carne, sobre dos huevos estrellados, tostadas de maíz y frijoles refritos, cubiertos con salsa de jitomate y un poco de chipotle, acompañados de plátanos fritos. \$239

Nuevos *Toppings Extra* para tus desayunos, \$49 c/u

- ❀ Queso de bola (40 gr).
- ❀ Cochinita Pibil (60 gr).
- ❀ Cubitos fritos de tamal de chipilín (1/2 pza).
- ❀ Chicharrón Castacán (50 gr).
- ❀ Butifarra (50 gr).
- ❀ Cecina (50 gr).
- ❀ Carne Chinameca (50 gr).

Desayuno Sabrozón

Dos enchiladitas de mole con pollo guisado con pasitas y aceitunas, un tamalito Chontal, frijoles refritos y plátanos con crema de rancho y queso fresco. \$239

Huevos Panzones

Tres huevos revueltos con longaniza, jamón, tocino y tortilla de maíz frita, con platanitos y frijoles refritos con queso fresco. \$219

Huevos con Longaniza de Teapa

Nuestros precios incluyen 16% de I.V.A.

Carnes pesadas en crudo.



Tres huevos revueltos con longaniza guisada o enjamonada, acompañados de frijoles refritos y plátanos fritos. \$229

Huevos Sangrones

Tres huevos estrellados entre tostadas de maíz y frijoles refritos, cubiertos con salsa de jitomate, longaniza enjamonada, tocino y cubos de jamón; acompañados de plátanos fritos. \$229

Tortilla Embarazada

Gran tortilla de maíz echada a mano, rellena de huevo con jamón serrano y queso de bola; acompañada de frijoles con queso fresco y plátanos fritos. \$239

(platillo saladito, por sus ingredientes)

Huevos “El Teapaneco”

Dos huevos revueltos con longaniza enjamonada; bañados en salsa de jitomate y coronados con un tamal de chipilín, caminito o chanchamito, acompañados de frijoles y plátanos fritos. \$239

Omelette de Queso Relleno

Nuestro omelette relleno de queso de bola, con picadillo de res guisado, frijoles refritos con queso fresco y platanitos (2 huevos). \$239

Huevos al Gusto

Dos huevos al gusto (**revueltos, omelette, estrellados, rancheros**), con un ingrediente de tu elección: a la mexicana, jamón, salchicha, tocino, mole o queso asadero, acompañados de frijoles con queso fresco y plátanos fritos. \$199

Ingrediente extra c/u \$49.

Plato de Frutas

Cóctel de frutas de temporada (puede incluir papaya, melón, piña, plátano, manzana, etc) con yogurt, miel y granola (200 gr). \$139

❖ Trenza de pan dulce con queso, tostada y con mantequilla. \$99

❖ Pan artesanal para el café, precio por paquete. \$99



Consomés y las Sopas...

Sopa de Lima

Un clásico de la gastronomía Yucateca. Consomé de pollo y lima, con un sofrito especial, pechuga de pollo, frituras de maíz y rodajas de lima (400 ml). \$169

[Platillo de temporada.](#)

Chipilín con Bolitas

Nuestra versión de la sopa chiapaneca (250 ml); con elote tierno, hojas de chipilín, crema, queso fresco y las bolitas de masa fritas con manteca y ajonjolí. \$149

Caldo el Teapaneco, “Soyenco”

Consomé con pechuga de pollo, con un chile chipotle, crema de rancho, chicharrón, cilantro criollo, arroz, chile guajillo y nuestra sazón (400 ml). \$229

Consomé de Pollo





Delicioso consomé (250 ml) con pechuga de pollo deshebrada, guisado de forma tradicional y servido con arroz, cilantro criollo, cebollita, limón y totopos. \$149

Especialidades...

Tamalito de Chipilín

Los más famosos de Tabasco. Tamal de masa de maíz entresacada, con hojas de chipilín y cerdo deshebrado; con frijoles refritos, salsa de jitomate y queso fresco (1 pieza). \$119

Nuevos *Toppings Extra* para tu tamalito, \$49 c/u:

-  Queso de bola (40 gr).
-  Cochinita Pibil (60 gr).
-  Chicharrón Castacán (50 gr).
-  A la jardinera, con frijoles, crema y queso fresco.

Reyna Manea

Nuestra hermosa creación; una manea frita de chipilín y cerdo, sobre frijoles, coronada con crema de queso, salsa de jitomate y un chile habanero. \$249

Chanchamito

De los mercados de Villahermosa, un tamalito de masa con achiote y comino, relleno de carne de cerdo con un delicioso guiso, acompañado de frijoles refritos, salsa de jitomate y queso fresco (1 pieza). \$119

Tamal de Caminito (también le dicen masa colada)

Tamalito de masa muy suave, con cerdo guisado al guajillo y deshebrado, acompañado de frijoles refritos con queso fresco y un extra de mole (1 pieza). \$119

Tamalito Chontal

Tamalito muy Tabasqueño, con masa dulce marmoleada de chocolate, relleno de pollo guisado con pasitas, aceitunas y almendras; sobre un espejo de mole, acompañado de frijoles refritos con queso fresco. \$119



Chocopan

Tres tostadas de maíz, con picadillo de res, frijoles refritos, cubierto con crema de mole, coronado con habanero, poro frito y plátanos fritos. \$229

Las Enchiladas

Enchiladas de pollo natural, guisado o de picadillo de res (4 pzas), cubiertas de la salsa de tu elección: verde, roja, suiza o mole, con queso fresco, cebolla morada y crema de rancho. \$219

Totopostada

De maíz nuevo (1 pieza), con un ingrediente a tu elección: longaniza enjamonada, longaniza guisada, chicharrón castacán, picadillo de res, pollo natural o guisado; con lechuga, aguacate, plátano frito, crema de rancho y queso fresco. \$99

Flautas de yuca con longaniza

Nuestra deliciosa yuca con mantequilla y ajo, más la mejor longaniza enjamonada, en tres ricas y crujientes flautas, acompañadas de frijoles refritos, ensalada verde, crema y queso fresco. \$219

Flautas de carne salada con chaya

Tres grandes flautas doraditas rellenas de chaya con carne salada y plátano verde, acompañadas de frijolitos refritos, ensalada verde, crema y queso fresco. \$219

Enchiladas de mole... “a la Cubana”

Tres enormes enchiladas de nuestro rico mole dulce, rellenas de tierno filete de res y plátano frito, con crema de rancho y ajonjolí. \$299

Carne salada con chaya y plátano verde

Tradicional guiso tabasqueño elaborado con hoja de chaya, carne salada de res y plátano verde tiernito, acompañado con frijoles refritos y plátanos fritos. \$249

La mejor Longaniza de Tabasco

Orden de (250 gr) de longaniza guisada o enjamonada, acompañada de frijoles refritos y queso fresco. \$179



Don Quesadillón

Dos quesadillotas con el mejor queso asadero de Tabasco, con longaniza enjamonada, longaniza guisada o chicharrón castacán, acompañadas con frijolitos refritos. \$219

Enfrijoladas de Cochinita Pibil

Tres enfrijoladas rellenas de nuestra cochinita pibil de receta tradicional, coronadas con queso de bola, cebolla curtida y un habanero tatemado. \$219

Los Chilaquiles más famosos de Tabasco

Prepara nuestros famosos chilaquiles a tu antojo. \$219

1. Selecciona la salsa:

Verde, roja, mole, frijol o suiza.

2. Selecciona la carnita:

Pollo a la plancha, pollo natural o guisado, cecina, carne chinameca o huevos estrellados (carnes 100 gr, huevos 2 piezas).

3. Le agregaremos crema de rancho, queso fresco y cebolla morada.

4. Selecciona un topping extra:

Cubos de tamal de chipilín fritos, butifarra, longaniza guisada o enjamonada, tocino, carne chinameca, cecina o pollo, las veces que desees (50 gr por porción).

Costo de cada topping extra \$49.



Carnes y Platos fuertes...

La Tampiqueña

Nuestra versión de este clásico nacional, con filete de res o arrachera (250 gr), acompañada de chilaquiles con mole, longaniza enjamonada, frijoles refritos, platanitos, quesadilla, papa al horno, rollito de jamón y ensalada. \$459

La más pequeña

Filete o arrachera (250 gr), acompañado de 2 guarniciones que usted elija: chilaquiles de mole, longaniza enjamonada, frijoles refritos, platanitos, quesadilla con rollito de jamón, papa al horno o ensalada verde. \$359

Puedes agregar más ingredientes por \$45 c/u.

Queso Relleno

El clásico de la alta gastronomía de Yucatán y el mejor en Tabasco. Queso de bola relleno con nuestro delicioso picadillo, salsa K'ool y chiltomate. Este platillo emblemático combina lo mejor de las raíces y sabor de la cocina yucateca. \$269

Cochinita Pibil

La auténtica receta yucateca, horneada 7 horas, con un marinado de 12 horas en recado de Mérida y naranja agria; acompañada de frijoles refritos especiales y chiles habaneros toreados (250 gr). \$259

Cochito Chiapaneco

Clásico de Tuxtla Gutiérrez, cerdo guisado, lechuga, rábanos y acompañado con frijoles fritos en manteca con arroz, elote asado con mantequilla (250 gr). \$259

Sabanita gratinada

Jugoso y extra delgado corte de res (200 gr), servido sobre frijoles refritos y cubierto de queso gratinado, con papa al horno y guacamole. \$359

Cecina de la Sierra

Tierna cecina de res (200 gr), acompañada de enchiladitas verdes con crema y queso fresco, frijoles refritos y guacamole. \$359



Chinameca ahumada de cerdo

Lomo de cerdo ahumado y frito, acompañado con frijoles fritos en manteca con arroz, cebollines asados y guacamole (200 gr). \$305

Milanesa de pollo “El Teapaneco”

Tierna milanesa (200 gr) empanizada y con ajonjolí, acompañada de papa al horno con mantequilla y crema, más ensalada verde. \$305

Menú Infantil

Pollito Chicken

Nuggets de pollo (6 pzas) con frijoles y papas fritas \$149

Salchipulpos

Salchichas fritas con forma de pulpo (6 pzas), con frijoles y papas fritas. \$149

Enfrijoladas de pollo

Dos enfrijoladas con pechuga de pollo, queso fresco y crema. \$149

Cara de huevo

Carita de huevos estrellados (2 pzas) con rollitos de jamón, quesadillita y salchicha. \$149

Las Entradas Nocturnas

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! \$179

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. \$189

Ay mojo pasta y pollo

Cremosa pasta penne al ajo, pechuga de pollo a la plancha (100 gr) y queso ahumado de Tenosique. \$209

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. \$235

Gruesa al mojo de ajo y queso

Gruesa de maíz, bien dorada y al mojo de ajo, con queso asadero de Tabasco. \$235

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) \$235

Marqueta de frijol

Una marqueta de frijoles refritos con manteca, queso fresco y longaniza de Teapa, acompañado de tostadas de pozol. \$149



Los Antojitos Nocturnos

Panuchos

Una pieza \$78

Orden de 3 \$199

Empanadas

Una pieza \$68

Orden de 3, con guacamole \$189

Tostadas, muy tabasqueñas

Una pieza \$99

Orden de 3 \$219

¿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 \$99

Grande \$ 179

Papa Country

Creмосa 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. \$249

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. \$219



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. \$239

Enfrijoladas de Cochinita Pibil

Tres enfrijoladas rellenas de nuestra cochinita pibil de receta tradicional, coronadas con queso de bola, cebolla curtida y un habanero tatemado. \$229

Enchiladas nocturnas

Enrolladas y medio doradas (3 piezas), bañadas de la salsa de tu eleccion y tu relleno preferido. \$229

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. \$199

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. \$239

Los tamalitos de El Teapaneco

Los más famosos de Tabasco: chipilín, caminito, chanchamito y chontal (1 pieza). \$119

Nuevos Toppings Extra para tu tamalito, \$49 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.



Bebidas frías

	Vaso	Jarra
	(480 ml)	(1500 ml)
Frapé Chocoavena Wolter	\$ 94	
Frapé Horchata	\$ 94	
Limonada con Coco Paraíso	\$ 94	
Cerveza de Raíz	\$ 94	
Matalí	\$ 66	\$ 179
Horchata Especial	\$ 66	\$ 179
Jamaica	\$ 66	\$ 179
Chaya con miel y limón	\$ 66	\$ 179
Guanábana	\$ 66	\$ 179
Avena con Cacao	\$ 66	\$ 179
Jugo / Naranjada / Limonada	\$ 71	\$ 189
Refrescos en lata Coca Cola (355 ml)	\$ 54	
Agua Ciel (600 ml)	\$ 40	
Chocomilk	\$ 85	\$ 219

Café de Chiapas

Café El Teapaneco (frío, con horchata)	\$ 69
Café Americano (rellenable)	\$ 65
Chocolate Caliente (360 ml)	\$ 75
Capuccino (290 ml)	\$ 75
Lechero (350 ml)	\$ 75
Espresso (50 ml)	\$ 49



El Teapaneco

Escanea para ordenar:



O puedes hacer click en este link:

<https://www.elteapaneco.com/ordenadesdeholidayinn>