



## ¿ Quiénes somos ?

Hace más de 15 años iniciamos un sueño: crear un lugar para disfrutar los auténticos sabores del sureste mexicano; un homenaje vivo a la riqueza gastronómica de Tabasco, con un manifiesto amor por Yucatán y Chiapas.

Cada platillo es preparado con los mejores ingredientes de la región y la dedicación de manos expertas. Aquí, el plátano macho, la yuca, el chile amashito, la hoja de chaya, el chipilín, son protagonistas que celebran nuestras raíces.

Cuando visites El Teapaneco, te invitamos a probar nuestros Tamales tradicionales: de Chipilín, de Caminito, Chanchamitos y el icónico Tamal Chontal. También destacan nuestras Longanizas, Enjamonada o Guisada y la Butifarra de Jalpa de Méndez, embutidos que preparamos con pasión e inocuidad, conservando las recetas que nos han dado identidad.

Para el desayuno, te recomendamos nuestros ya famosos Huevos Motuleños, o los Huevos Sangriones, también los Huevos Tigrones, imperdibles.

A la hora de la comida, la Carne Salada con Chaya y Plátano Verde, el Queso Relleno o una gran Tampiqueña, acompañada de una deliciosa Crema de Chipilín con Bolitas de Masa, estamos seguros serán el deleite de tu mesa.

Acompaña tu comida con nuestras bebidas naturales, como la Horchata Especial, la Avena con Cacao, la Cerveza de Raíz o la refrescante mezcla de Chaya con Miel y Limón.

Aquí cada bocado es una invitación a compartir lo mejor de nuestra tierra.

**¡ Bienvenidos a los Sabores del Sur,  
bienvenidos a El Teapaneco !**



## Bebidas frías

	Vaso (480 ml)	Jarra (1500 ml)
Frapé Chocoavena Wolter	\$ 89	
Frapé Horchata	\$ 89	
Limonada con Coco Paraíso	\$ 89	
Cerveza de Raíz	\$ 89	
Matalí	\$ 64	\$ 169
Horchata Especial	\$ 64	\$ 169
Jamaica	\$ 64	\$ 169
Chaya con Miel y Limón	\$ 64	\$ 169
Guanábana	\$ 64	\$ 169
Avena con Cacao	\$ 64	\$ 169
Jugo / Naranjada / Limonada	\$ 69	\$ 179
Refrescos en lata Coca Cola (355 ml)	\$ 54	
Agua Petén (Sierra de Teapa) (500 ml )	\$ 39	
Chocomilk	\$ 79	\$ 199

## Café de Chiapas

Café El Teapaneco (frío, con horchata)	\$ 79
Café Americano (rellenable)	\$ 59
Chocolate Caliente (360 ml )	\$ 69
Capuccino (290 ml )	\$ 69
Lechero (350 ml )	\$ 69
Expresso (50 ml )	\$ 39



# *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. \$344

## **Cayuco de Plátano**

Plátano macho frito relleno con shis de chicharrón, crema fresca, queso de bola y mantequilla de Teapa, acompañado con tostadas de pozol. \$159

## **Panuchos de Cochinita Pibil**

Tres panuchos con frijoles refritos, cochinita pibil, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla morada. \$169

## **Botana Clásica de Tabasco**

Longaniza enjamonada (125 gr), longaniza guisada (125 gr), queso de poro (125 gr), tostones de plátano verde (3 pzas), yuca frita con mantequilla y butifarra de Jalpa de Méndez (100 gr). \$269

## **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. \$139

## **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. \$189

## **Dedos de Queso de Poro**

Crujientes (6 pzas), acompañados de reducción jitomate y malanga frita. \$169

- ✿ Tostones de plátano verde (3 pzas). \$99
- ✿ Plátanos fritos con crema y queso. \$104
- ✿ Frijoles refritos con queso fresco y totopos. \$75

# *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. \$179

**La Torre de Motul:** Agrega pisos extras a tus motuleños, por \$55 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, con poro frito y cebolla morada, cubiertos con salsa de jitomate y un poco de chipotle, acompañados de plátanos fritos. \$179

Nuevos *Toppings Extra* para tus desayunos, \$44 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).

**Topping extra no aplica 2x1 en martes.**

## **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. \$189

## **Huevos Panzones**

Tres huevos revueltos con longaniza, jamón, tocino y tortilla de maíz frita, con platanitos y frijoles refritos con queso fresco. \$169



### Huevos con Longaniza de Teapa

Tres huevos revueltos con longaniza guisada o enjamonada, acompañados de frijoles refritos y plátanos fritos. \$169

### Huevos Sangrónes

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. \$179

### 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. \$199

*(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. \$209

### 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). \$199

### 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. \$149

Ingrediente extra c/u \$44.

**Ingrediente extra no aplica 2x1 en martes.**

### Plato de Frutas

Cóctel de frutas de temporada (puede incluir papaya, melón, piña, plátano, manzana, etc) con yogurt, miel y granola (200 gr). \$99

✿ Trenza de pan dulce con queso, tostada y con mantequilla. \$79

✿ Pan artesanal para el café, precio por paquete. \$49

# *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 (250 ml). \$139

## **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. \$109

## **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). \$189

## **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. \$119



# 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). \$79

Nuevos *Toppings Extra* para tu tamalito, \$44 c/u:

- ✿ Queso de bola (40 gr).
- ✿ Cochinita Pibil (60 gr).
- ✿ Chicharrón Castacán (50 gr).
- ✿ Fritos, sobre frijoles, bañados con salsa de tomate, crema y queso

**Topping extra no aplica 2x1 en jueves.**

## 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. \$199

## 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). \$79

## 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). \$79

## 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. \$79



### **Chocopan**

Tres tostadas de maíz apiladas, con picadillo de res, frijoles refritos, cubierto con crema de mole, coronado con habanero, poro frito y plátanos fritos. \$179

### **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. \$179

### **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. \$69

### **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. \$179

### **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. \$179

### **Enchiladas de Mole... “a la Cubana”**

Tres enormes enchiladas de nuestro rico mole dulce, llenas de tierno filete de res y plátano frito, con crema de rancho y ajonjolí. \$259

### **Carne Salada con Chaya y Plátano verde**

Tradicional tabasqueño elaborado con hoja de chaya, carne salada de res y plátano verde tiernito, acompañado con frijoles refritos y platanos fritos (220 gr). \$219

### **La mejor Longaniza de Tabasco**

Orden de (250 gr) de longaniza guisada o enjamonada, acompañada de frijoles refritos y queso fresco. \$139



## **Don Quesadillón**

Dos quesadillotas con el mejor queso asadero de Tabasco, con longaniza enjamonada, longaniza guisada o chicharrón castacán, acompañadas con frijolitos refritos. \$169

## **Enfrijoladas de Cochinita Pibil**

Tres enfrijoladas rellenas de nuestra cochinita pibil de receta tradicional, con aguacate, crema, coronadas con queso de bola, cebolla curtida y un habanero tatemado. \$179

## **Los Chilaquiles más famosos de Tabasco**

Prepara nuestros famosos chilaquiles a tu antojo. \$184

### **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 deseas (50 gr por porción).

**Costo de cada topping extra \$44.**

**Topping extra no aplica 2x1 en jueves.**

# *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 con rollito de jamón, papa al horno y ensalada. \$369

## **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. \$289

**Puedes agregar más ingredientes por \$44 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'óol y chiltomate. Este platillo emblemático combina lo mejor de las raíces y sabor de la cocina yucateca. \$209

## **Cochinita Pibil**

La auténtica receta yucateca, horneada 7 horas, con un marinado de 12 horas en recado de Mérida y naranja agría; acompañada de frijoles refritos especiales y chiles habaneros toreados (250 gr). \$209

## **Cochito Chiapaneco**

Clásico de Tuxtla Gutiérrez, cerdo guisado, lechuga, rábanos, jalapeño toreado y acompañado con frijoles fritos en manteca con arroz, elote asado con mantequilla (250 gr). \$209

## **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. \$289



### **Cecina de la Sierra**

Tierna cecina de res (200 gr), acompañada de enchiladitas verdes con crema y queso fresco, frijoles refritos y guacamole. \$299

### **Chinameca Ahumada de Cerdo**

Lomo de cerdo ahumado y frito, acompañado con frijoles fritos en manteca con arroz, cebollines asados y guacamole (200 gr). \$259

### **Milanesa de Pollo “El Teapaneco”**

Tierna milanesa (200 gr) empanizada con ajonjolí, acompañada de papa al horno con mantequilla y crema, más ensalada verde. \$259

# Menú Infantil

## Pollito Chicken

Nugets de pollo (6 pzas) con frijoles y papas fritas \$109

## Salchipulpos

Salchichas fritas con forma de pulpo (6 pzas), con frijoles y papas fritas. \$109

## Enfrijoladas de Pollo

Dos enfrijoladas con pechuga de pollo, queso fresco y crema. \$109

## Cara de Huevo

Carita de huevos estrellados (2 pzas) con rollitos de jamón de pavo, una quesadillita y salchicha de pavo. \$109





## *Los Postres*

### **Dulce Fogón (S'mores)**

Galletas de Limón **Las Dos Naciones®**, monedas de chocolate **Wolter®** y bombones; montados con un fogón en tu mesa con el que podrás quemar los bombones y probar este postre para compartir; un delicioso homenaje a las grandes marcas Tabasqueñas que todos recordamos. \$159

### **Torta de Elote con Helado**

La más rica y artesanal torta de elote de Villahermosa, acompañada con helado de vainilla. \$149

### **Torta de Yuca con Helado**

Recuerdo del antiguo Tabasco en tu mesa, la clásica torta de yuca la acompañamos de helado de vainilla. \$149

### **Las Marquesitas (2 piezas)**

De las calles de Mérida te trajimos las marquesitas con queso de bola, les agregamos una crema dulce del mismo queso y jarabe de dulce de nance. \$149

### **Natilla Chamuscada**

Recordando un papin tabasqueño o un crème brûlée , a la clásica natilla le pusimos de chantilly, oreja de mico y caramelo quemado. \$99



✿ *Quintín Arauz*

Quintín Arauz 216, Col. Primero de Mayo.  
Villahermosa, Tab.

✿ *Tabasco 2000*

Centro Comercial Plaza Farole.  
Calle Vía 3 No. 126, Col. Tabasco 2000  
Villahermosa, Tab.

✿ *Country*

Centro Comercial Torre Premier  
Blvd. Bicentenario, Zona Country  
Villahermosa, Tab.

