



¿ 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 Sangrones, 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 !**



El Teapaneco

Bebidas frías

	Vaso	Jarra
	(480 ml)	(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 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. \$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, rellenas 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 plátanos 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 relleneas 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 desees (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'ool 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 agria; 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 acompañada 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 216, Col. Primero de Mayo.
Villahermosa, Tab.



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



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



www.elteapaneco.com



[@ElTeapanecoRestaurante](https://www.facebook.com/ElTeapanecoRestaurante)



[@ElTeapaneco](https://www.instagram.com/ElTeapaneco)