

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... 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. \$314

Panuchos de Cochinita Pibil

Tres panuchos rellenos de frijol refrito, con cochinita pibil, lechuga, jitomate, aguacate y cebolla morada. \$149

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). \$235

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

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. \$149

Dedos de queso de Poro

Queso de Poro Tabasqueño, crujiente y frito (6 pzas), acompañados de reducción jitomate y malanga frita. \$169

-  Tostones de plátano verde (3 pzas). \$69
-  Plátanos fritos con crema y queso. \$94
-  Frijoles refritos con queso fresco y totopos. \$75
-  Trenza de pan dulce con queso, tostada y con mantequilla. \$69
-  Pan artesanal para el café, precio por paquete. \$45

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. \$149

La torre de Motul: Agrega pisos extras a tus motuleños, por \$45 cada uno (tostada, huevo estrellado, salsa y frijoles refritos extras).
No aplica 2x1 en martes.

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. \$159

Nuevos *Toppings Extra* para tus desayunos, \$39 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. \$164

Huevos Panzones

Tres huevos revueltos con longaniza, jamón, tocino y tortilla de maíz frita, con platanitos y frijoles refritos con queso fresco. \$149

Huevos con Longaniza de Teapa

Tres huevos revueltos con longaniza guisada o enjamonada, acompañados de frijoles refritos y plátanos fritos. \$149

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. \$159

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. \$164

(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. \$159

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). \$164

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. \$129

Ingrediente extra c/u \$39.

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). \$89

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). \$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, con frijoles, crema y queso fresco.

Topping extra no aplica 2x1 en jueves.

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). \$69

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). \$69

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. \$69

Chocopan

Tres tostadas de maíz, con picadillo de res, frijoles refritos, cubierto con crema de mole, coronado con habanero, poro frito y plátanos fritos. \$164

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. \$159

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. \$59

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. \$159

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. \$159

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 guiso tabasqueño elaborado con hoja de chaya, carne salada de res y plátano verde tiernito, acompañado con frijoles refritos y platanos fritos. \$185

La mejor Longaniza de Tabasco

Orden de (250 gr) de longaniza guisada o enjamonada, acompañada de frijoles refritos y queso fresco. \$129

Don Quesadillón

Dos quesadillotas con el mejor queso asadero de Tabasco, con longaniza enjamonada, longaniza guisada o chicharrón castacán, acompañadas con frijolitos refritos. \$149

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

Los Chilaquiles más famosos de Tabasco

Prepara nuestros famosos chilaquiles a tu antojo. \$174

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 \$39.

Topping extra no aplica 2x1 en jueves.

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). \$109

[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. \$99

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). \$169

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. \$99



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. \$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 \$35 c/u.

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). \$199

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). \$199

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. \$279

Cecina de la Sierra

Tierna cecina de res (200 gr), acompañada de enchiladitas verdes con crema y queso fresco, frijoles refritos y guacamole. \$279

Chinameca ahumada de cerdo

Lomo de cerdo ahumado y frito, acompañado con frijoles fritos en manteca con arroz, cebollines asados y guacamole (200 gr). \$229

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. \$229

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

Carnes pesadas en crudo.

Menú Infantil

Pollito Chicken

Nugets de pollo (6 pzas) con frijoles y papas fritas \$89

Salchipulpos

Salchichas fritas con forma de pulpo (6 pzas), con frijoles y papas fritas. \$89

Enfrijoladas de pollo

Dos enfrijoladas con pechuga de pollo, queso fresco y crema. \$89

Cara de huevo

Carita de huevos estrellados (2 pzas) con rollitos de jamón, quesadillita y salchicha. \$89