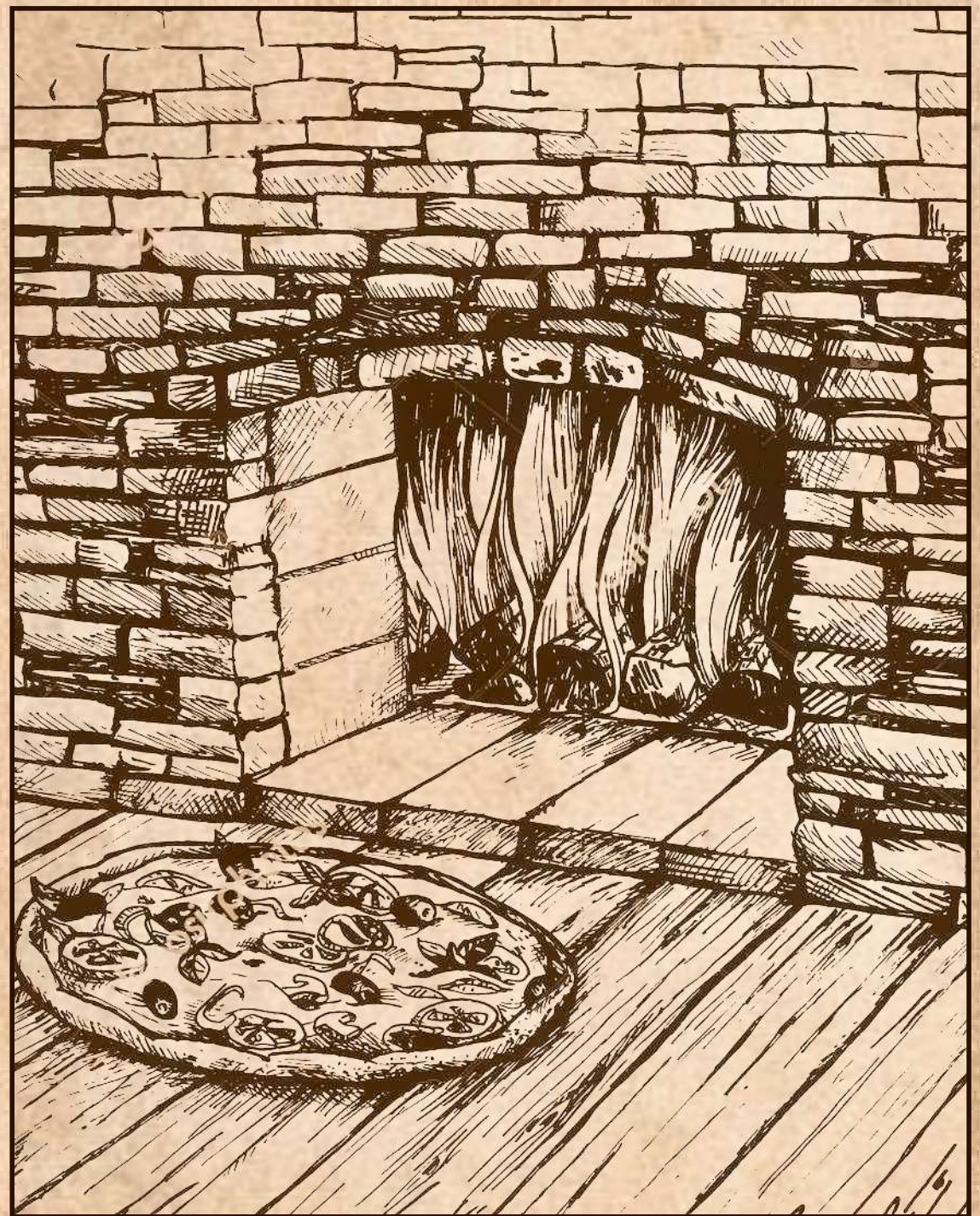


El Tapanco

MENÚ

En Mascota, Jalisco desde el 21 de diciembre de 2013 en Francisco I. Madero #53.



Entradas

Papas búfalo _____ \$55

Gajos de papa fritos sazonados con paprika, acompañados de aderezo chipotle.

Deep fried potatoes seasoning with paprika and served with chipotle dressing.

Aros de cebolla _____ \$68

Aros de cebolla empanizados y fritos acompañados con aderezo chipotle.

Breaded and deep fry onion rings served with chipotle dressing.

Aros de calamar _____ \$98

Calamar frito acompañado con salsa tártara.

Deep fry calamari served with tartar sauce.

Panela al grill _____ \$85

Panela y chorizo asados a la parrilla, acompañados con pan casero y ensalada.

Grilled panela cheese and chorizo served with homemade bread and salad.

Bruschetta de Selva Negra ____ \$75

Rebanadas de pan con salsa de tomate y jamón selva negra, gratinados con queso y acompañados con ensalada.

Slices of bread with tomato sauce and black forest ham, gratin with cheese and served with salad.

Tapas de Serrano _____ \$89

Rebanadas de pan con salsa de tomate, queso de cabra y jamón serrano, acompañadas con ensalada.

Slices of bread with tomato sauce, goat cheese and serrano ham, served with salad.

Portobello Margarita _____ \$69

Hongo portobello con albahaca y tomate cereza; gratinado con queso y acompañado con ensalada.

Portobello mushroom with basil and tomato cherry; gratin with cheese and served with salad.

Sopa Azteca _____ \$75

Tiras de tortilla crujientes en un caldo de tomate y chile; servido con chicharrón, aguacate, tiras de chile guajillo seco, cubitos de queso panela fresco y crema.

Crispy tortilla strips in a richly seasoned tomato-chile broth served with chicharron, avocado, dry guajillo pepper strips, fresh panela cheese cubes and drizzling sour cream.

Chistorra a la parrilla _____ \$75

Acompañado con pan casero y chimichurri.

Grilled chistorra with chimichurri and homemade bread.



Provolone Sellado _____ \$95

Queso provolone y chistorra sellados a la parrilla y acompañados con pan casero.

Grilled Provolone cheese and chistorra served with homemade bread.

Queso fundido _____ \$85

Dos ingredientes de su elección gratinados a la leña y acompañados con pan casero.

Two ingredients to choose of, melted in our wood oven and served with homemade bread.

- Piña • Champiñón • Cebolla • Jamón de pavo
- Pepperoni • Salami • Chorizo • Tocino
- Pineapple • Mushroom • Onion • Turkey • Ham • Pepperoni • Salami • Chorizo • Bacon

Mollejas de res flameadas con raicilla _____ \$110

Beef Gizzards flaming with raicilla.

Ensaladas

Ensalada Especial _____ \$69

Mezcla de lechuga, espinaca, champiñón, jitomate cherry y queso de cabra.

Mix of lettuce, spinach, mushroom, cherry tomato and goat cheese.

Ensalada Florentina _____ \$69

Mezcla de espinacas con queso de cabra, cacahuete garapiñado y aceituna negra.

Mix of spinach with goat cheese, caramelized peanut and black olives.

Ensalada Griega _____ \$89

Mezcla de lechuga, tomate cereza, arándano seco, queso de cabra y queso feta; servido en una cazuela de parmesano.

Mix of lettuce, cherry tomato, cranberry, goat cheese and feta cheese; served in a parmesano base.

Agrega a tu ensalada:

Pollo + \$35 / Arrachera + \$65 / Panela + \$19 / Camarón + \$85



Baguettes

Elaborado con pan rústico hecho en **El Tapanco** y acompañados de ensalada.

Make with homemade bread and served with salad.

Alemán _____ \$75

Jamón selva negra, queso crema, tomate, cebolla, tocino, pepinillos y aderezo mediterráneo.

Black forest ham, cream cheese, tomato, onion, bacon, pickles with Mediterranean dressing.

Español _____ \$89

Jamón serrano, queso de cabra, aceituna negra, tomate y chimichurri.

Serrano ham, goat cheese, black olives, tomato and chimichurri.

Italiano _____ \$79

Salsa de tomate, pepperoni, salami y queso gratinado al horno.

Tomato sauce, pepperoni, salami and melted cheese.



Baguette de pollo _____ \$105

Pollo, cebolla, champiñón y queso panela con aderezo mediterráneo.

Grilled chicken, onion, mushroom and panela cheese with Mediterranean dressing.

Mexicano _____ \$115

Arrachera, pimienta, cebolla, chorizo y queso gratinado con aderezo chipotle.

Grilled Flank steak, pepper, onion, chorizo and melted cheese with chipotle dressing.

Hamburguesas

Pan hecho en casa / *Homemade bread*

Todas nuestras hamburguesas se acompañan con ensalada y papas búfalo.

All our burgers are served with salad and French-fries.

Hamburguesa Vegetariana _____ \$85

Hongo portobello, verduras, queso panela a la parrilla y aderezo mediterráneo.

Portobello mushroom, vegetables, panela cheese and Mediterranean dressing.

Hamburguesa de Res _____ \$95

200 grs. de carne de res, piña, queso manchego al grill y aderezo mediterráneo.

200 grams of ground beef, pineapple, grilled manchego cheese and Mediterranean dressing.



Hamburguesa de Arrachera _____ \$125

200 grs. de arrachera, pimienta, cebolla, queso de cabra a la parrilla y chimichurri.

200 grams of grilled Flank steak, pepper, onion, goat cheese and chimichurri.

Hamburguesa de Pollo _____ \$115

Pechuga de pollo, pimienta, cebolla y champiñón a la parrilla con aderezo mediterráneo y gratinada con queso manchego.

Grilled Chicken breast, pepper, onion and mushroom with Mediterranean dressing and gratin with manchego cheese.

Hamburguesa de camarón _____ \$125

Camarón, panela, pomada de ajo rostizado, cebolla, tocino y chile caramelizado.

Panela Shrimp roasted garlic ointment, onion and caramelized chili.

Papas rellenas

Stuffed and baked potatoes.

Papa Hawaii _____ \$89

Piña, jamón de pavo y chorizo a la parrilla; gratinado con queso y aderezo chipotle.

Pineapple, turkey ham and chorizo; gratin with cheese and chipotle dressing.

Papa Texmex _____ \$118

Arrachera, chorizo, cebolla y pimienta a la parrilla; gratinado con queso y aderezo chipotle.

Grilled Flank steak, chorizo, onion and pepper; gratin with cheese and chipotle dressing.



Pastas tradicionales

Spaguetti _____ \$95

Fetuccini _____ \$105

Tipos de salsa a elegir:
Type of sauces:

Bolognese, Pomodoro, Arrabiata, al Pesto, al Burro, Alfredo.

Lasaña bolognese _____ \$125

Pasta frutti di mare _____ \$199

Pasta al ajo con albahaca, tomate cereza, aceituna, camarón, calamar, callo margarita y mejillón con vino blanco.

Pasta with garlic, basil, cherry tomato, olives, shrimp, calamari, Margarita scallops and mussels with white wine.

Agrega a tu pasta:

Pollo + \$35 / Arrachera + \$65 / Camarón + \$85



Pizza

Estilo italiana, delgada y crujiente cocinada a la leña.

Italian style, thin and crunchy cooked in our wood oven.

Tres Ingredientes a elegir
Three ingredients to choose of _____ \$179

Piña, pimienta, tomate cereza, champiñón, queso de cabra, aceituna negra, cebolla, espinaca, albaca, jamón de pavo, pepperoni, salami, chorizo, tocino, salchicha italiana y jalapeño.

Pineapple, pepper, cherry tomato, mushroom, goat cheese, black olive, onion, spinach, basil, turkey ham, pepperoni, salami, chorizo, bacon, Italian sausage and jalapeño pepper.

Jamón Serrano y dos ingredientes a elegir /
Serrano ham and two ingredients to choose of. _____ \$195

Ingrediente extra de camarón _____ \$85

Ingrediente extra _____ \$17

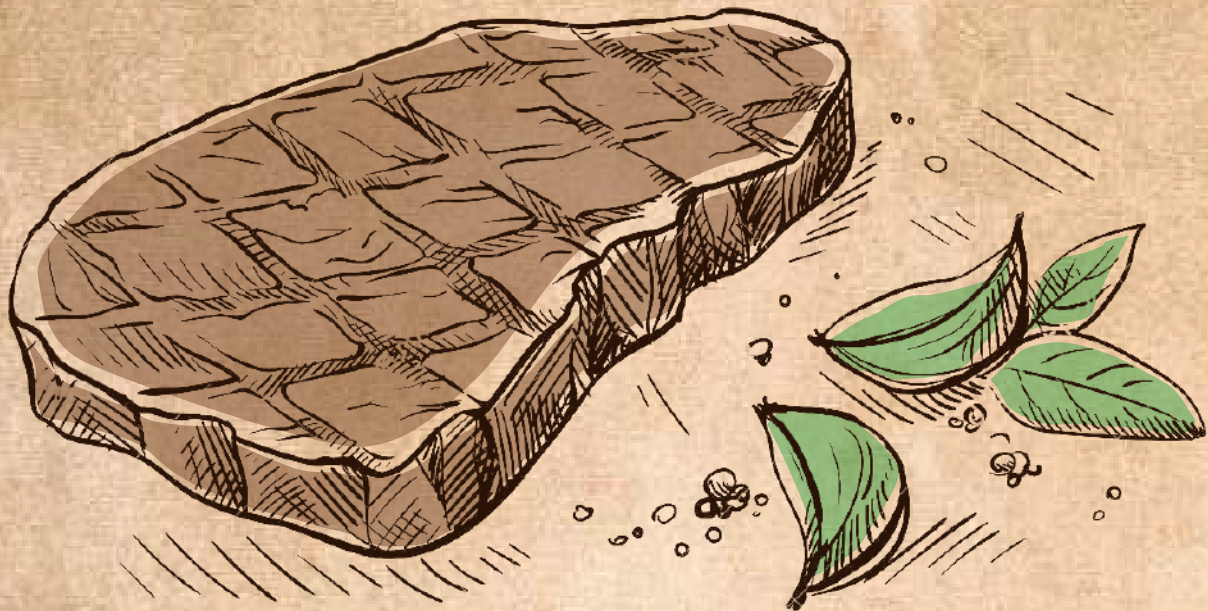
Parmesano fresco _____ \$25

Extra Shrimp _____ \$85

Extra Ingredient _____ \$17

Extra parmesan cheese _____ \$25

Especialidades



Arrachera _____ **\$175**

300 grs. de arrachera con guarnición del día.

300 grams of flank steak grilled and served with baked potato and green salad.

Tiradita de res y chorizo _____ **\$165**

200 grs. de trozos de arrachera, 100 grs. de chorizo, pimiento, cebolla y champiñón con plátano macho a la parrilla; acompañado de papa al horno y ensalada verde.

200 grams of chunks of flank steak, 100 grams of chorizo, pepper, onion, mushroom and plantain grilled and served with baked potato and green salad.

Tiradita de res y pollo _____ **\$165**

200 grs. de trozos de arrachera, 100 grs. de pollo, pimiento, cebolla y champiñón con plátano macho a la parrilla, acompañados de papa al horno y ensalada verde.

200 grams of chunks of flank steak, 100 grams of chicken, pepper, onion, mushroom and plantain grilled and served with baked potato and green salad.

Rollo de Arrachera _____ **\$195**

300 grs. de arrachera rellena de queso de cabra, espinaca y champiñones; acompañado de papa al horno y ensalada verde.

300 grams of Flank steak stuffed with goat cheese, spinach and mushroom; and served with baked potato and green salad.

Fajitas de pollo _____ **\$115**

200 grs. de pollo bañado en salsa BBQ, con julianas de cebolla, pimiento y champiñón al grill; acompañadas de ensalada verde.

200 grams of grilled chicken with B.B.Q sauce, onion, pepper and mushroom, and served with green salad.



Fajitas de arrachera _____ \$145

200 grs. de tiras de arrachera con cebolla, pimiento y champiñón; gratinadas con queso y acompañado con ensalada verde.

200 grams of chunks of flank steak with onion, pepper, mushroom; gratin with cheese, served with green salad.

Pechuga cordon blue _____ \$165

200 grs de pechuga de pollo rellena con jamón y queso; acompañada de puré de papa, vegetales salteados y un toque de salsa bechamel.

200 grams of chicken breast stuffed with ham and cheese; served with mashed potato, vegetables and a touch of bechamel sauce.

Costillas B.B.Q. ahumadas ____ \$180

300 grs. de costillas de cerdo a la B.B.Q ahumadas en nuestro horno de leña, acompañadas de ensalada rusa y pure de plátano con camote.

300 grams of B.B.Q ribs smoked in our wood oven, served with Russian salad and banana with sweet-potato puree.

Salmón _____ \$295

300 grs. de salmón a la parrilla, acompañado de puré de papa y vegetales salteados con una salsa de coco.

300 grams of grilled Salmon, served with mashed potato and vegetables.

Cortes finos / Steaks

Cow boy 500 grs. _____ \$370

Rib Eye 450 grs. _____ \$355

Prime Rib 700 grs. _____ \$550

Vacío Angus
importado 400 grs. _____ \$450

Postres

Affogato italiano _____ \$70

Helado de leche elaborado en la región, ahogado con un chorro de espresso.

Chessecake del día _____ \$70

Copa de nieve _____ \$45

3 bolas de helado de leche, elaborado artesanalmente en la región.

Pastel _____ \$75

Diversas presentaciones.

Gelato _____ \$70

Diferentes sabores.



Bebidas frías

Soda italiana \$47

- Mango • Manzana • Frambuesa • Mango
- Maracuyá • Fresa

Limonada \$30

Naranjada \$30

Rusa mineral \$25

Clamato preparado \$32

Chai \$48

- Latte original • Manzana-canela • Té verde

Té helado (refill) \$29

Coca Cola \$23

Coca Light \$23

Squirt \$18

Jarras \$75

- Limonada • Naranjada

Piñada \$49

Granizado con perlas \$55

- Sabores: • Limón • Naranja • Maracuyá
- Mango-maracuyá

- Perlas: • Fresa • Kiwi • Mango

Agua topochico \$29

Smoothies \$59

- Frutos del bosque (fresa y zarzamora)
- Tropical (fresa, mango y coco) • Mango
- Fresa • Mango-maracuyá • Maracuyá
- Base agua • Base yogurt

Mojito sin alcohol \$40



Bebidas con café

Café espresso \$35

Café americano \$35

Latté en las rocas \$42

Cappuccino clásico \$42

Cappuccino sabores _____ \$45

• Moka obscuro • Caramelo • Vainilla •
Almendra • Avellana

Cappuccino o
frapuccino baileys _____ \$89

Frapuccino clásico _____ \$42

Frapuccino kahlúa _____ \$59

Frapuccino sabor _____ \$49

• Moka obscuro • Caramelo • Vainilla •
Almendra • Avellana • Mazapán • Óreo



Bebidas calientes

Chai _____ \$48

• Latte original • Manzana-canela • Vainilla

Tisanas _____ \$35

• Caliente • Fría • Frappé

• Guayaba-canela • Manzana-canela •

Fresa-mango • Fresa - arándano - pétalos de

rosa • Fresa - kiwi • mandarina - chabacano •

Kiwi-maracuyá • Arándano - fresa - mora •

Durazno - piña - mango

Chocolate _____ \$32

Chocolate blanco con fresa _____ \$38

Variedad de té _____ \$20

Coctelería

Mojito _____ \$70

Clericot _____ \$69

Sangría _____ \$48

Piña colada _____ \$75

Margarita _____ \$75

• Limón • Frutos del bosque • Mango •

Mango-maracuyá • Maracuyá • Fresa

El Tapanco

Bebidas

Martini	\$70
• Espresso • Moka • Limón • Maracuyá • Fresa • Mango-maracuyá	
Gin Tonic	\$95
Daiquiries	\$75
Carajillo	\$95
Ruso blanco o negro	\$70
Alfonso XIII	\$85

Destilados

7 Leguas Blanco	\$95
7 Leguas Reposado	\$95
Don Julio Reposado	\$99
Don Julio 70	\$130
Herradura Ultra Añejo	\$120
1800 Cristalino	\$150

Cerveza

Cerveza Tarro	\$49
---------------	------

Cerveza artesanal	\$75
Tarro Artesanal	\$85
Grupo Modelo	\$35
• Pacífico • Corona • Victoria • Negra Modelo • Modelo Especial	
Grupo Moctezuma	\$38
• Bohemia Clara • Bohemia Oscura • Ultra Amstel • Heineken	
Heineken 0.0%	\$27
Miller High Life	\$40
Chelada	\$45
Sal, limón y salsas.	
Cielo Rojo	\$45
Sal, limón y clamato.	
Rusa	\$40
Sal y limón.	
Michelada	\$50
Salsas, sal, limón y clamato.	
Michelada de sabor	\$60
Tamarindo o mango.	

Rones

Antillano Blanco _____ \$65

Brandy's

Torres 10 _____ \$95

Azteca de oro _____ \$75

Vodkas

Smirnoff _____ \$75

Stolichnaya _____ \$90

Ginebra

London Dry Gin _____ \$90

Licores

Licor 43 _____ \$95

Kahlúa _____ \$70

Bailey's _____ \$95

Don Melitón _____ \$85

Raicilla Artesanal _____ \$85



Siguenos en nuestras redes sociales

 /eltapancodemascota

 @eltapancomascota

Contacto

 www.restauranteeltapanco.com

 gerencia@restauranteeltapanco.com

 (388) 386 11 26

 388 102 81 56

Horario

lunes	_____	14:00 – 22:30 hrs
martes	_____	Cerrado
miércoles	_____	Cerrado
jueves	_____	14:00 – 22:30 hrs
viernes	_____	14:00 – 22:30 hrs
sábado	_____	14:00 – 22:30 hrs
domingo	_____	14:00 – 22:30 hrs