

Un rincón de sabores

El Tapanco

COCINA ÍTALO-ARGENTINA

PIZZA | PASTA | VINO | CAFÉ



📞 388 102 8156

ABIERTO JUEVES A LUNES DE 2:00PM A 10:00PM

RESTAURANTEELTAPANCO.COM

ENTRADAS

Que abren el apetito

Papas Búfalo \$80

220G DE PAPAS EN GAJOS FRITOS SAZONADOS CON PAPIKA, ACOMPAÑADOS DE ADEREZO CHIPOTLE.

Aros de Cebolla \$90

12 AROS DE CEBOLLA EMPANIZADOS Y FRITOS ACOMPAÑADOS CON ADEREZO CHIPOTLE.

PANELA GRILL \$115

230G DE QUESO PANELA Y MEDIO CHORIZO, ASADOS A LA PARRILLA ACOMPAÑADOS CON PAN CASERO Y ENSALADA.

Tapas de Serrano \$135

7 REBANADAS DE PAN CON SALSA DE TOMATE, QUESO DE CABRA Y JAMÓN SERRANO, ACOMPAÑADAS CON ENSALADA.

Portobello Margarita \$95

1 PIEZA DE HONGO PORTOBELLO CON ALBAHACA Y TOMATE CEREZA; GRATINADO CON QUESO Y ACOMPAÑADO CON ENSALADA.

PROVOLONE *Sellada* \$135

300G DE QUESO PROVOLONE Y CHISTORRA SELLADOS A LA PARRILLA, ACOMPAÑADOS DE PAN CASERO.

Queso Fundido ✨ \$120

350G DE QUESO ASADERO FUNDIDO A LA LEÑA CON 2 INGREDIENTES A ELEGIR, ACOMPAÑADO DE PAN CASERO.

PIÑA | CHAMPIÑÓN | CEBOLLA | JAMÓN DE PAVO
PEPPERONI | SALAMI | CHORIZO | TOCINO

Chistorra a la Parrilla \$125

300G DE CHISTORRA BAÑADA CON CHIMICHURRI Y ACOMPAÑADO CON PAN.

Sopa Azteca \$95

350ML DE CALDO DE TOMATE CON CHILE Y TIRAS DE TORTILLAS CRUJIENTES; SERVIDO CON CHICHARRÓN, AGUACATE, TIRAS DE CHILE GUAJILLO SECO, CUBOS DE QUESO PANELA FRESCA Y CREMA.

ENSALADAS

Ingredientes frescos

Ensalada del Bosque \$98

LECHUGA CON MEZCLA DE HONGOS SALTEADOS CON UN TOQUE DE BALSÁMICO.

Ensalada Florentina \$84

ESPINACAS CON QUESO DE CABRA, CACAHUATE GARAPIÑADO Y ACEITUNA NEGRA.

Ensalada Griega ✨ \$110

MEZCLA DE LECHUGA, JITOMATE CHERRY, ARÁNDANO SECO, QUESO DE CABRA, QUESO FETA, SERVIDO EN UNA CAZUELA DE PARMESANO.

<i>Extras</i>	Pollo \$48	Camarón \$85
	Arrachera \$65	Serrano \$85
	Panela \$25	

Saludable & Delicioso Baguettes



ELABORADO CON PAN RÚSTICO HECHO EN EL TAPANCO, ACOMPAÑADOS DE ENSALADA VERDE. 16CM. EN TODOS LOS BAGUETTES

Español \$125

120G DE JAMÓN SERRANO, QUESO DE CABRA, ACEITUNA NEGRA, JITOMATE Y CHIMICHURRI.

Italiano ✨ \$105

SALSA POMODORO, 100G DE PEPPERONI Y SALAMI, QUESO GRATINADO AL HORNO.

De Pollo \$145

200G DE POLLO, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN, PIMIENTO Y QUESO PANELA CON ADEREZO MEDITERRÁNEO.

Mexicano \$160

200G DE ARRACHERA, PIMIENTO, CEBOLLA, CHORIZO Y QUESO GRATINADO CON ADEREZO CHIPOTLE.



Hamburguesas

PAN CASERO, ACOMPAÑADAS CON ENSALADA Y PAPAS BÚFALO.

RES ✨ \$145

200G DE CARNE DE RES, PIÑA Y QUESO MANCHEGO AL GRILL, CON ADEREZO MEDITERRÁNEO.

ARRACHERA \$170

200G DE ARRACHERA, PIMIENTO, CEBOLLA Y QUESO DE CABRA A LA PARRILLA Y CHIMICHURRI.

VEGETARIANA \$125

1 PIEZA DE HONGO PORTOBELLO, VERDURAS Y QUESO PANELA AL GRILL, ACOMPAÑADA DE ADEREZO MEDITERRÁNEO.

POLLO \$135

200G DE PECHUGA DE POLLO, PIMIENTO, CEBOLLA Y CHAMPIÑÓN A LA PARRILLA, GRATINADA CON QUESO MANCHEGO Y ADEREZO MEDITERRÁNEO.

CAMARÓN ✨ \$159

9 PIEZAS DE CAMARÓN, PANELA, POMADA DE AJO ROSTIZADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO Y CHILE CARAMELIZADO.

PAPAS Al Horno

350G DE PAPA RELLENA, HORNEADA A LA LEÑA.

Papa Hawaii \$120

PIÑA, JAMÓN DE PAVO Y CHORIZO A LA PARRILLA, GRATINADO CON QUESO Y ADEREZO CHIPOTLE.

Papa Texmex \$165

ARRACHERA, CHORIZO, CEBOLLA Y PIMIENTO A LA PARRILLA, GRATINADO CON QUESO Y ADEREZO CHIPOTLE.



NOTIFICAR AL MESERO EN CASO DE ALERGIAS A ALGÚN ALIMENTO EN ESPECÍFICO.



CUALQUIER MODIFICACIÓN AL PLATILLO TIENE COSTO EXTRA

ESPECIALS *de la Casa*

Arrachera

\$195

300G DE ARRACHERA, ACOMPAÑADOS DE PAPA AL HORNO Y ENSALADA VERDE.

Tiradita de Res y Chorizo o Pollo

\$190

200G DE TROZOS DE ARRACHERA CON CHORIZO, O POLLO CON PIMIENTO, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN Y PLÁTANO MACHO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADOS DE PAPA AL HORNO Y ENSALADA VERDE.

Rollo de Arrachera

\$220

250G DE ARRACHERA RELLENA DE QUESO DE CABRA, ESPINACA Y CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO DE PAPA AL HORNO Y ENSALADA VERDE.

Fajitas de Pollo

\$150

200G DE POLLO BAÑADO EN SALSA BBQ, JULIANAS DE CEBOLLA, PIMIENTO Y CHAMPIÑÓN AL GRILL, ACOMPAÑADAS DE ENSALADA VERDE.

Fajitas de Arrachera

\$180

200G DE TIRAS DE ARRACHERA CON CEBOLLA, PIMIENTO, CHAMPIÑÓN Y GRATINADAS CON QUESO, ACOMPAÑADO CON ENSALADA VERDE.

Pechuga Cordon Bleu

\$220

200G PECHUGA DE POLLO RELLENA CON JAMÓN Y QUESO ACOMPAÑADA DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES SALTEADOS.

Costillas B.B.Q.

\$205

Ahumadas ✨

300G DE COSTILLAS DE CERDO A LA B.B.Q AHUMADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA, ACOMPAÑADAS DE ENSALADA RUSA Y PURÉ DE PLÁTANO.

Salmón

\$325

220G DE SALMÓN A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE PURÉ DE PAPA Y VEGETALES SALTEADOS CON UNA SALSA DE COCO.

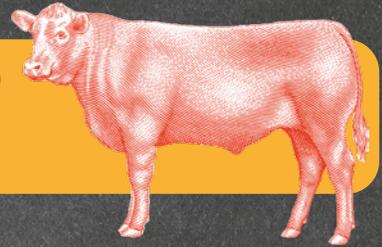
CORTES *Finos*

Rib Eye 500G

\$390

Vacío Angus 400G IMPORTADO

\$475



Pastas Tradicionales

DELICIOSA PASTA TRADICIONAL, CON EL SAZÓN DE EL TAPANCO ARMA TU PASTA CON LA PROTEÍNA Y SALSA DE TU ELECCIÓN.

Spaghetti 350G

\$135

Fettuccine 350G

\$145

Elige tu salsa:

BOLOÑESA
POMODORO

AL PESTO
ARRABBIATA

AL BURRO
ALFREDO

Agregale proteína

POLLO 100g

\$48

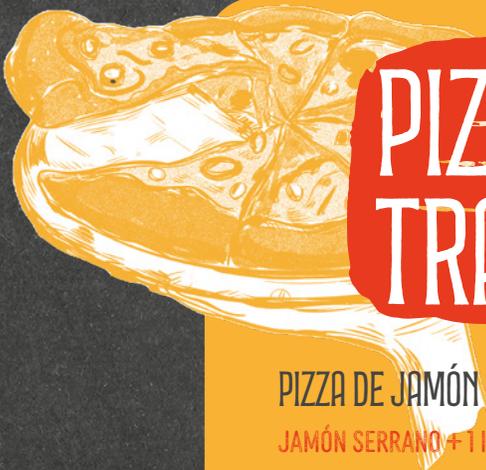
ARRACHERA 100g

\$65

CAMARÓN 100g

\$85

¡Sabor Irresistible!



PIZZA TRADICIONAL

ESTILO ITALIANA, DELGADA Y CRUJIENTE COCINADA A LA LEÑA. 33CM. DE PIZZA CRUJIENTE EN 8 REBANADAS.

A la Leña

PIZZA DE JAMÓN SERRANO

\$295

JAMÓN SERRANO + 1 INGREDIENTE A ELEGIR.

Pizza de Camarón

\$310

CAMARÓN + 2 INGREDIENTE A ELEGIR.

INGREDIENTE EXTRA

\$19

QUESO PARMESANO

\$29

ARMALA CON TUS 3 INGREDIENTES FAVORITOS POR:

\$275

PIÑA

PIMIENTO

TOMATE CHERRY

CHAMPIÑÓN

QUESO DE CABRA

ACEITUNA NEGRA

CEBOLLA

ESPINACA

ALBAHACA

JAMÓN DE PAVO

PEPPERONI

SALAMI

CHORIZO

TOCINO

SALCHICHA ITALIANA

JALAPEÑO

SABOR EN CADA MORDIDA

Un café ó un Té

CAFÉ ESPRESSO 60 ML \$35

CAFÉ AMERICANO 300 ML \$40

LATTE A LAS ROCAS 400 ML \$50

CAPPUCCINO CLÁSICO 200 ML \$45

CAPPUCCINO DE SABOR 200 ML \$55

· MOKA OSCURO · CARAMELO · VAINILLA

FRAPPUCINO DE SABOR 450 ML \$60

· MOKA OSCURO · CARAMELO · VAINILLA · OREO

TÉ CHAI PÍDELO CALIENTE O FRÍO 300 ML \$55

· ORIGINAL · MANZANA-CANELA · VAINILLA.

TISANA 250 ML \$55

PÍDELA CALIENTE, FRÍA O FRAPPEADA.

· PASIÓN Y PÉTALOS

· BERRY DELICIOUS

· FRUTOS REALES

· VERDE EXTRAVAGANZA.

CHOCOLATE 300 ML \$40

LO MAS IMPORTANTE

el postre

AFFOGATO ITALIANO \$78

CREME BRULEE \$85

CHEESECAKE DEL DÍA \$75

GELATO \$89

Reservada

PASTEL DE OCASIÓN \$85

Reservada

REFRESCATE

Botella de Agua 500 ML \$15

Soda Italiana 450 ML \$49

· FRESA · FRAMBUESA · MANGO · MANZANA · MARACUYÁ.

Limonada 450 ML \$40

Naranjada 450 ML \$40

Jarra 1.5 L \$110

DE LIMONADA O NARANJADA

Agua Topochico 600 ML \$30

Rusa Mineral 450 ML \$35

Té Helado de Limón 450 ML REFILL \$35

Coca-Cola 355 ML \$30

Squirt 300 ML \$25

Piñada 450 ML \$60

Mojito sin Alcohol 450 ML \$55

Granizado de Perlas 450 ML \$60

SABOR: · LIMÓN · NARANJA · MARACUYÁ.

PERLAS: · MANGO · KIWI.

Smoothie 450 ML \$75

BASE DE YOGURT O AGUA

· FRUTOS DEL BOSQUE (FRESA Y ZARZAMORA)

· FRUTOS DE LA SELVA (MANGO-MARACUYÁ)

· FRUTOS ROJOS (FRESA Y FRAMBUESA)

Birras

sed de la mala

Corona Clara o Oscura 355 ML \$40

Victoria 355 ML \$40

Pacífico 355 ML \$40

Modelo Especial 355 ML \$45

Negra Modelo 355 ML \$45

Tarro Clara o Oscura 450 ML \$50

Bohemia Vienna 355 ML \$40

Bohemia Pilsner 355 ML \$40

Ultra Amstel 355 ML \$40

Heneiken 355 ML \$40

Chelada 450 ML \$50

Cielo Rojo 450 ML \$55

Micheladas 450 ML \$60

Michelada de Sabor 450 ML \$70

· TAMARINDO · MANGO

Cerveza Artesanal 355 ML \$70



Evita el exceso y
bebe con moderación.

S Mojitos 450 ML \$75

C Clericot 450 ML \$75

S Sangría 450 ML \$65

P Piña Colada 450 ML \$85

M Margarita 150 ML \$90

· LIMÓN · FRUTOS ROJOS

G Gin Tonic 250 ML \$95

· LIMÓN · FRUTOS ROJOS

A Aperol Spritz 200 ML \$105

TEQUILA SHOT DE 60 ML

7 Leguas Blanco \$95

7 Leguas Reposado \$95

Don Julio Reposado \$99

Don Julio 70 \$130

Herradura Ultra *Añejo* \$120

1800 Cristalino \$150

Mezcal Don Melitón \$95

Raicilla Artesanal \$95

BRANDY SHOT DE 60 ML

Torres 10 \$95

Azteca de Oro \$75

VODKA SHOT DE 60 ML

Smirnoff \$90

DIGESTIVOS

Carajillo 250 ML \$110

Baileys en las Rocas \$110

Ruso Blanco o Negro \$105

Alfonso XIII 250 ML \$95