

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 _____ \$85

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.

Chicken strips _____ \$97

Tiras de pollo empanizadas y fritas, acompañadas de salsa BBQ.

Breaded and deep fry Chicken strips, served with BBQ sauce.

Agrega: Pollo + \$35 / Panela + \$19 / Arrachera + \$59 / Camarón + \$85

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.

Ensalada del Bosque _____ \$75

Mezcla de lechuga con champiñón y portobello salteados en aceite de oliva.

Mix of lettuce with mushroom and portobello mushroom sauteed with olive oil.

Agrega a tu ensalada:

Pollo + \$35 / Arrachera + \$59 / 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.

Mediterráneo _____ **\$65**

Jamón de pavo, pepino, queso feta, tomate y aderezo mediterráneo.

Turkey ham, cucumber, feta cheese, tomato and Mediterranean dressing.

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, lechuga, tomate, cebolla y queso panela con aderezo mediterráneo.

Grilled chicken, Lettuce, tomato, onion and panela cheese with Mediterranean dressing.

Mexicano _____ **\$115**

Arrachera, pimiento, 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 Arrachera de Cerdo _____ \$109

200 grs. de arrachera, pimienta, cebolla y chimichurri.

200 grams of grilled Flank steak, pepper, onion, 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 _____ \$79

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 _____ \$110

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 _____ \$85

Fetuccini _____ \$95

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.

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 _____ \$155

Piña, pimiento, 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. _____

\$175

Ingrediente extra de camarón _____ \$85

Ingrediente extra _____ \$17

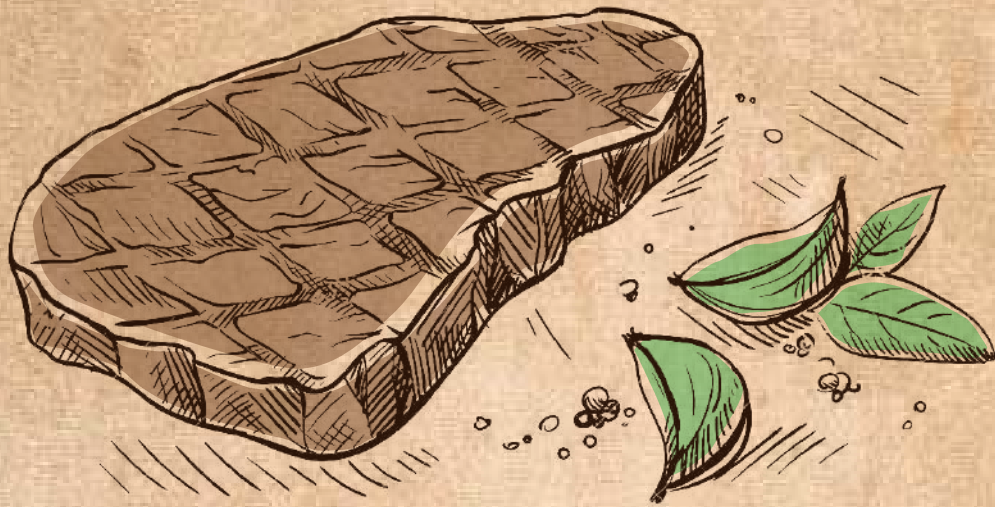
Parmesano fresco _____ \$25

Extra Shrimp _____ \$85

Extra Ingredient _____ \$17

Extra parmesan cheese _____ \$25

Especialidades



Arrachera _____ **\$170**

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 _____ **\$145**

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 _____ **\$145**

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.

Tiradita de arrachera de cerdo y pollo _____ **\$145**

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 _____ **\$190**

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 _____ \$135

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 _____ \$175

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. _____ \$355

Rib Eye 450 grs. _____ \$325

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 _____ \$40

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

Limonada _____ \$27

Naranjada _____ \$27

Rusa mineral _____ \$19

Clamato preparado _____ \$30

Chai _____ \$37

- Latte original • Manzana-canela • Té verde

Té helado (refill) _____ \$29

Coca Cola _____ \$20

Coca Light _____ \$20

Squirt _____ \$18

Jarras _____ \$70

- Limonada • Naranjada

Piñada _____ \$49

Granizado con perlas _____ \$55

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

- Perlas: • Fresa • Kiwi • Mango

Smoothies _____ \$59

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

Mojito sin alcohol _____ \$40

Fresada _____ \$40



Bebidas con café

Café espresso _____ \$30

Café americano _____ \$30

Latté en las rocas _____ \$37

Café latte _____ \$37

Cappuccino clásico _____ \$37

Cappuccino sabores _____ \$40

• Moka obscuro • Caramelo • Vainilla •
Almendra • Avellana

Cappuccino o
frapuccino baileys _____ \$89

Frapuccino clásico _____ \$40

Frapuccino kahlúa _____ \$59

Frapuccino sabor _____ \$45

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



Bebidas calientes

Chai _____ \$37

• Latte original • Manzana-canela • Té verde

Tisanas _____ \$33

• 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 _____ \$28

Chocolate blanco con fresa _____ \$32

Variedad de té _____ \$20

• Hierbabuena • Hierbas relajantes • Limón

• Manzana-canela • Manzanilla • Verde

Coctelería

Mojito _____ \$70

Clericot _____ \$65

Sangría _____ \$45

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

Negroni _____ **\$75**

Daiquiries _____ **\$75**

Carajillo _____ **\$95**

Ruso blanco o negro _____ **\$70**

Destilados

7 Leguas Blanco _____ **\$95**

7 Leguas Reposado _____ **\$95**

Don Julio Reposado _____ **\$99**

Don Julio 70 _____ **\$130**

Herradura Ultra Añejo _____ **\$120**

1800 Cristalino _____ **\$110**

Cerveza

Grupo Modelo _____ **\$29**

- Pacífico • Corona • Victoria • Negra
- Modelo • Modelo Especial

Grupo Moctezuma _____ **\$35**

- Bohemia Clara • Bohemia Oscura
- Ultra Amstel

Cerveza Tarro _____ **\$45**

Tarro Artesanal _____ **\$85**

Cerveza artesanal _____ **\$69**

Heineken _____ **\$35**

Heineken 0.0% _____ **\$27**

Miller High Life _____ **\$38**

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**

Pregunta por el sabor del día.

Rones

Antillano Blanco _____ **\$65**

El Tapanco

Bebidas

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

Vino blanco

Argentina	Copa	Botella
Chardonnay Chenin		
Carácter Santa Ana _____	\$70	\$289

Portugal

	Copa	Botella
Vinho Verde Casal		
García _____	-	\$530

Chile

Chardonnay Columbine		
Willian Cole _____	-	\$629

Italia

Pinot Grigio Doc		
Casa Defrá _____	-	\$429

México

Blanc de Zinfandel		
L.A. Cetto _____	\$85	\$329
2V Casa Madero _____	-	\$582

Vino Espumoso y Champagne

Tropical "Pasion Fruit"		
Moscato Bosio _____	-	\$520
Ekuò Extra Dry Orloffti _____	-	\$459
Asti Docg Orloffti _____	-	\$629
Lambrusco Emilia IGT		
Orloffti Tinto _____	-	\$425

Vino tinto

Argentina	Copa	Botella
Cabernet Sauv. Merlot Carácter Santa Ana	\$85	\$335
Malbec el Molino	-	\$365
Cabernet Sauv. G-Serva Fabre Mountmayou	-	\$875
Chile		
A. Paradise Carmenere Cab. Viñedos de Aguirre	\$65	\$269
Carmenere Reserva William Cole	-	\$475
Syrah Clava Reserva Quintay	-	\$639
España		
Lagarada Crianza Mencia	-	\$415
Avaniel Tinto Tempranillo	-	\$495
Italia		
Passo 3 Rosso "Organic Wine"	-	\$675

México

Cabernet Sauvignon L.A. Cetto	\$85	\$339
Nebbiolo Reserva Privada L.A. Cetto	-	\$555
Blen Laberinto Cava Quintanilla Cabernet Sauv. Merlot. Tempranillo	-	\$635
3V Casa Madero Cabernet Sauv. Merlot, Tempranillo	-	\$709
Don Luis Merlot	-	\$649

