

El Tapanco

MENÚ

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



Entradas

Papas búfalo (220 g) _____ **\$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 (12 piezas) _____ **\$68**

Aros de cebolla empanizados y fritos acompañados con aderezo chipotle.

Breaded and deep fry onion rings served with chipotle dressing.

Aros de calamar (180 g) _____ **\$98**

Calamar frito acompañado con salsa tártara.

Deep fry calamari served with tartar sauce.

Panela al grill (230 g) _____ **\$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.

Tapas de Serrano (7 piezas) _____ **\$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.

Bruschetta de Selva

Negra (7 piezas) _____ **\$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.

Portobello Margarita _____ **\$69**

1 pieza de hongo portobello con albahaca y tomate cereza; gratinado con queso y acompañado con ensalada.

1 piece of portobello mushroom with basil and tomato cherry; gratin with cheese and served with salad.

Sopa Azteca (350 mL) _____ **\$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

(300 g) _____ **\$75**

Acompañado con pan casero y chimichurri.

Grilled chistorra with chimichurri and homemade bread.



Provolone Sellado (300 g) _____ \$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 (350 g) _____ \$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 (220 g) _____ \$110

Beef Gizzards flaming with raicilla.

Ensaladas

Ensalada Especial (220 g) _____ \$69

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

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

Ensalada Florentina (220 g) _____ \$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 (220 g) _____ \$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 100 g de:

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



Baguettes

16 cm en todos los 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 (200 g) _____ **\$105**

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

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

Mexicano (200 g) _____ **\$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**

1 pieza de hongo portobello, verduras, queso panela a la parrilla y aderezo mediterráneo.

1 piece of portobello mushroom, vegetables, panela cheese and Mediterranean dressing.

Hamburguesa de Res _____ **\$95**

200 g 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 g 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

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

200 grams of grilled Chicken breast, pepper, onion and mushroom with Mediterranean dressing and gratin with manchego cheese.

Hamburguesa de camarón _____ \$125

9 piezas de camarón, panela, pomada de ajo rostizado, cebolla, tocino y chile caramelizado.

9 pieces of panela Shrimp roasted garlic ointment, onion and caramelized chili.

Papas rellenas

Stuffed and baked potatoes.

Papa Hawaii (350 g) _____ \$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 (350 g) _____ \$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 (350 g) _____ **\$95**

Fetuccini (350 g) _____ **\$105**

Tipos de salsa a elegir:
Type of sauces:

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

Lasaña bolognese (350 g) _____ **\$125**

Pasta frutti di mare (450 g) _____ **\$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 100 g de:

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



Pizza 33 cm / 8 rebanadas

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, 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. _____ \$195

Ingrediente extra de camarón (7 piezas) _____ \$85

Ingrediente extra (100 g) _____ \$17

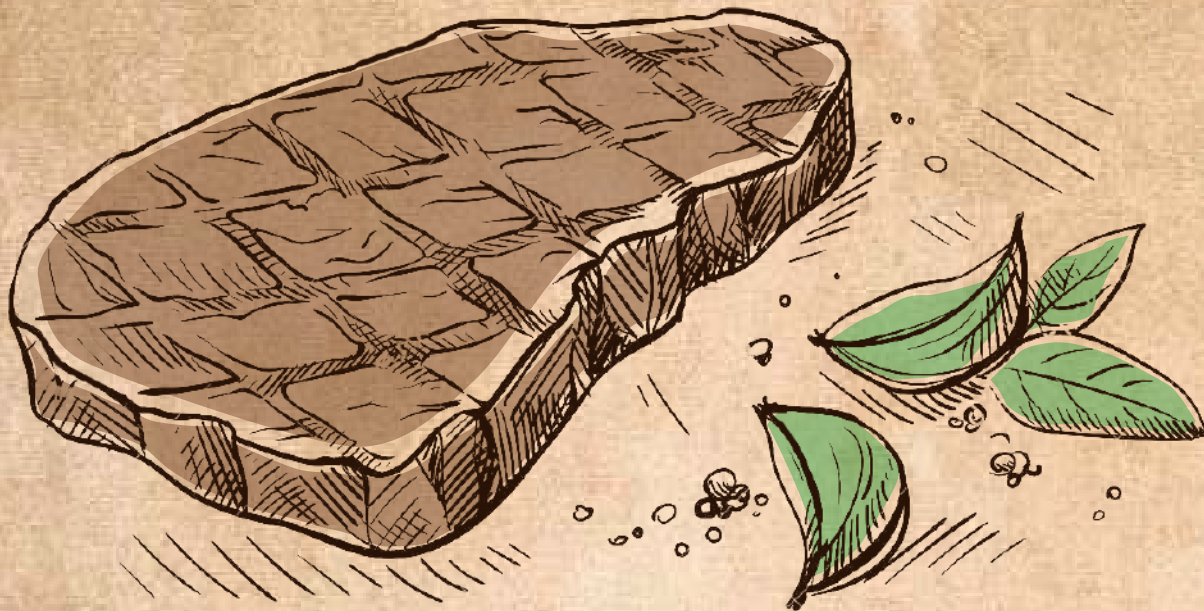
Parmesano fresco (50 g) _____ \$25

Extra Shrimp (7 pieces) _____ \$85

Extra Ingredient (100 grams) _____ \$17

Extra parmesan cheese (50 grams) _____ \$25

Especialidades



Arrachera _____ **\$175**

300 g 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 g de trozos de arrachera, 100 g 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 g de trozos de arrachera, 100 g 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 g 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 g 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 g de tiras de arrachera con cebolla, pimienta 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 g 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 g 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 g 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 g) _____ \$370

Rib Eye (450 g) _____ \$355

Prime Rib (700 g) _____ \$550

Vacío Angus
importado (400 g) _____ \$450

Postres

Affogato italiano _____ \$70

3 bolas de helado de leche elaborado en la región, ahogado con un chorro de espresso (60 mL).

Chessecake del día (1 pieza) _____ \$70

Copa de nieve _____ \$45

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

Pastel (1 pieza) _____ \$75

Diversas presentaciones.

Gelato (3 bolas) _____ \$70

Diferentes sabores.



Bebidas frías

Soda italiana (450 mL) _____ **\$47**

- Mango • Manzana • Frambuesa • Fresa
- Mango-maracuyá

Limonada (450 mL) _____ **\$30**

Naranjada (450 mL) _____ **\$30**

Rusa mineral (450 mL) _____ **\$25**

Clamato preparado (450 mL) _____ **\$32**

Chai (450 mL) _____ **\$48**

- Latte original • Manzana-canela • Té verde

Té helado (refill) (450 mL) _____ **\$29**

Coca Cola (355 mL) _____ **\$23**

Coca Light (355 mL) _____ **\$23**

Squirt (300 mL) _____ **\$18**

Jarras (1.5 L) _____ **\$75**

- Limonada • Naranjada

Piñada (450 mL) _____ **\$49**

Granizado con perlas
(450 mL) _____ **\$55**

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

- Perlas: • Fresa • Kiwi • Mango

Agua topochico (600 mL) _____ **\$29**

Smoothies (450 mL) _____ **\$59**

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

- Base agua • Base yogurt

Mojito sin alcohol (450 mL) _____ **\$40**



Bebidas con café

Café espresso (60 mL) _____ **\$35**

Café americano (300 mL) _____ **\$35**

Latté en las rocas (450 mL) _____ **\$42**

Cappuccino clásico (200 mL) _____ **\$42**

Cappuccino sabores
(200 mL) _____ **\$45**

• Moka obscuro • Caramelo • Vainilla •
Almendra • Avellana

Cappuccino baileys (200 mL) _____ **\$89**

Frapuccino baileys (450 mL) _____ **\$89**

Frapuccino clásico (450 mL) _____ **\$42**

Frapuccino kahlúa (450 mL) _____ **\$59**

Frapuccino sabor (450 mL) _____ **\$49**

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



Bebidas calientes

Chai (300 mL) _____ **\$48**

• Latte original • Manzana-canela • Vainilla

Tisanas (250 mL) _____ **\$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 (300 mL) _____ **\$32**

Chocolate blanco con fresa
(250 mL) _____ **\$38**

Variedad de té (250 mL) _____ **\$20**

Coctelería

Mojito (450 mL) _____ **\$70**

Clericot (450 mL) _____ **\$69**

Sangría (450 mL) _____ **\$48**

Piña colada (450 mL) _____ **\$75**

Margarita (150 mL) _____ **\$75**

• Limón • Frutos del bosque • Mango •
Mango-maracuyá • Maracuyá • Fresa

Martini (200 mL) _____ **\$70**

- Espresso • Moka • Limón • Maracuyá
- Fresa • Mango-maracuyá

Gin Tonic (250 mL) _____ **\$95**

Daiquiries (200 mL) _____ **\$75**

Carajillo (250 mL) _____ **\$95**

Ruso blanco o negro
(250 mL) _____ **\$70**

Alfonso XIII (250 mL) _____ **\$85**

Destilados

50 mL en todos los tequilas

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 (355 mL) _____ **\$49**

Cerveza artesanal (355 mL) _____ **\$75**

Tarro Artesanal (450 mL) _____ **\$85**

Grupo Modelo (355 mL) _____ **\$35**

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

Grupo Moctezuma (355 mL) _____ **\$38**

- Bohemia Clara • Bohemia Oscura
- Ultra Amstel • Heineken

Heineken 0.0% (250 mL) _____ **\$27**

Miller High Life (355 mL) _____ **\$40**

Chelada (450 mL) _____ **\$45**

Sal, limón y salsas.

Cielo Rojo (450 mL) _____ **\$45**

Sal, limón y clamato.

Rusa (450 mL) _____ **\$40**

Sal y limón.

Michelada (450 mL) _____ **\$50**

Salsas, sal, limón y clamato.

Michelada de sabor
(450 mL) _____ **\$60**

Tamarindo o mango.

Rones

Antillano Blanco (50 mL) _____ \$65

Brandy's

Torres 10 (50 mL) _____ \$95

Azteca de oro (50 mL) _____ \$75

Vodkas

Smirnoff (50 mL) _____ \$75

Stolichnaya (50 mL) _____ \$90

Ginebra

London Dry Gin (50 mL) _____ \$90

Licores

Licor 43 (50 mL) _____ \$95

Kahlúa (50 mL) _____ \$70

Bailey's (50 mL) _____ \$95

Don Melitón (50 mL) _____ \$85

Raicilla Artesanal (50 mL) _____ \$85




Siguenos en nuestras redes sociales


 /eltapancomascota


 @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