



# HACEMOS TU DÍA





**QUESO FUNDIDO ESPECIAL  
CON CHISTORRA**

## CHICHARRÓN DE QUESO

Una costra crujiente de nuestra combinación de quesos y un toque de cilantro.

**\$92.00 MXN**

## QUESO FUNDIDO NATURAL

250g de nuestra combinación de quesos (gouda, oaxaca y manchego). Acompañado con tortillas de harina.

**\$105.00 MXN**

## FRIJOLES MANEADOS

Frijoles refritos con un toque de chile chipotle y nuestra combinación de quesos. Acompañados de totopos.

**\$58.00 MXN**

## CEBOLLITAS PREPARADAS

Orden de cebollitas cambray marinadas en salsa de petróleo (Maggi, inglesa, limón y sal).

**\$62.00 MXN**

## GUACAMOLE

Cazuela de guacamole acompañada de totopos.

**\$72.00 MXN**

## QUESO FUNDIDO ESPECIAL

250g de nuestra combinación de quesos y un ingrediente a elegir: champiñones, chorizo o chile poblano. Acompañado con tortillas de harina.  
(con chistorra + \$10.00 MXN)  
(con Rib Eye + \$25.00 MXN)

**\$120.00 MXN**

## NOPAL PANELA

2 piezas de nopal a la plancha acompañadas con 2 piezas de queso panela asado y un toque de cilantro.

**\$82.00 MXN**



# ENSALADAS

## ENSALADA CARAMBADA

Ensalada de mezcla de lechugas, calabaza, champiñones a las finas hierbas, juliana de tortilla y rebanadas de sirloin del trompo. Acompañada de vinagreta italiana.

**\$98.00 MXN**

## ENSALADA CÉSAR

Lechuga italiana mezclada con cremoso aderezo César y pollo a la parrilla. Acompañada con crutones y queso parmesano.

**\$98.00 MXN**



ENSALADA CÉSAR

## ENSALADA RIVERA

Ensalada de espinaca con champiñones, suprema de naranja, perlas de queso crema, cacahuete dorado, nuez dorada, ajonjolí dorado con delicioso Rib Eye. Acompañado de una de nuestras opciones de aderezo: miel-mostaza o vinagreta de mostaza, ambos preparados en la casa.

**\$128.00 MXN**

## ENSALADA JOSEFA

Ensalada de mezcla de lechugas con delicioso pollo a la parrilla, queso panela fresco, jitomate, aguacate y cebolla. Acompañada de una de nuestras opciones de aderezo: miel-mostaza o vinagreta de mostaza, ambos preparados en la casa.

**\$98.00 MXN**



ENSALADA CARAMBADA

## PASTA CARBONARA

200g de espagueti a la Carbonara con champiñones, tocino, chuleta, queso parmesano y 120g de delicioso pollo a la parrilla. Acompañado de una orden de pan de ajo de la casa.

**\$170.00 MXN**

## PASTA BERNAL

200g de espagueti a la crema con finas hierbas, un toque de vino blanco, champiñones, tocino, queso parmesano y 120g de deliciosa arrachera al carbón. Acompañada de una orden de pan de ajo de la casa.

**\$180.00 MXN**

## PASTA TANOS

200g de espagueti con crema de champiñón al chipotle, un toque de albahaca y 120g de deliciosas rebanadas de pastor. Acompañada de una orden de pan de ajo de la casa.

**\$160.00 MXN**



PASTA TANOS



PASTA BERNAL

PIZADILLA



## PIZADILLA

1 kg Gringa gigante de pastor con chamorro y nuestra mezcla de quesos (gouda, manchego y oaxaca) y con un adereza especial de la casa. Platillo para 4 personas.

**\$265.00 MXN**

## TAQUIZA TANOS

Plancha con 9 tacos (incluye un taco de cada uno de los tacos básicos), acompañado de nopal, cebollitas cambrey y una orden de guacamole con totopos.

**\$355.00 MXN**

PIATILLOS  
ESPECIALES



TAQUIZA TANOS

# SOPAS

## CONSOMÉ DE POLLO

Tradicional caldo de pollo acompañado de arroz, zanahoria, chicharo, aguacate y pollo deshebrado.

\$58.00 MXN

## JUGO DE CARNE

Deliciosa extracción de jugo de filete condimentado con especias y un toque de vino blanco.

\$58.00 MXN

## SOPA DE TORTILLA

Exquisito caldo de jitomate al chipotle acompañado de juliana de tortilla, queso panela, aguacate fresco, crema, chicharrón y chile pasilla.

\$58.00 MXN

## JUGO ESPECIAL CHARRO

Perfecta combinación de nuestro jugo de carne, frijoles charros, tocino frito, cebolla y finas rebanadas de sirloin del trompo.

\$85.00 MXN

## FRIJOLES CHARROS

Tradicionales frijoles de la olla combinados con chorizo frito, tocino, cebolla, chicharrón y un toque de chipotle.

\$58.00 MXN



SOPA DE TORTILLA



JUGO ESPECIAL CHARRO

## CARNE

PASTOR  
BISTEC  
CHORIZO  
CHAMORRO  
POLLO  
SIRLOIN  
COSTILLA  
CHISTORRA  
ARRACHERA

## TACO

\$33.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$37.00 MXN  
\$39.00 MXN  
\$47.00 MXN

## QUESADILLA

\$43.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$50.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$58.00 MXN

## VOLCÁN

\$46.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$52.00 MXN  
\$54.00 MXN  
\$62.00 MXN

## GRINGA

\$54.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$64.00 MXN  
\$68.00 MXN  
\$76.00 MXN

TODOS LOS TACOS BÁSICOS SON DE 80G. PASTOR Y SIRLOIN DEL TROMPO.



VARIEDAD DE TACOS BÁSICOS

## TACOS DE ARRACHERA

180g de arrachera marinada cocinada al carbón.

\$150.00 MXN

## TACOS DE PICAÑA

180g de picaña cocinada al carbón.

\$155.00 MXN

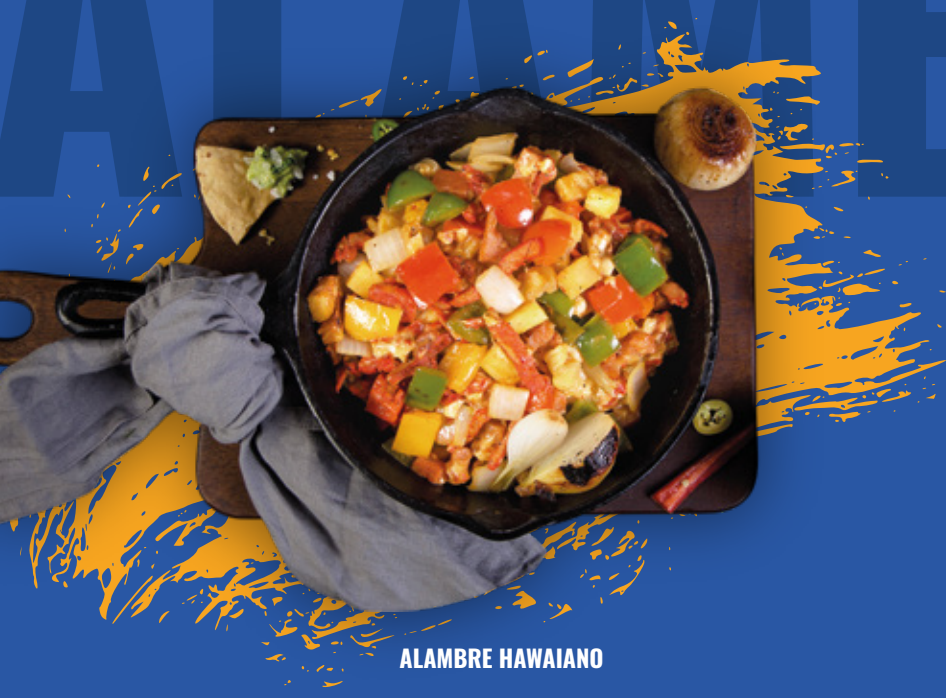
## TACOS DE RIB EYE

180g de rib eye cocinado al carbón.

\$160.00 MXN

Todas las ordenes de tacos al carbón constan de 3 piezas y vienen con la carne fileteada en tortilla de harina o maíz. Acompañados de cebolla y nopalitos asados más un adicional de guacamole.

# ALAMBRES



ALAMBRE HAWAIANO

## ALAMBRE TRADICIONAL

Costilla de res mezclada con nuestra combinación de quesos, tocino, cebolla y pimiento morrón.

\$145.00 MXN

## ALAMBRE HAWAIANO

Pastor, chuleta y piña troceada mezclada con nuestra combinación de quesos, tocino, cebolla y pimiento morrón.

\$145.00 MXN

**TODOS LOS ALAMBRES SON DE 450G Y SE SIRVEN EN PLANCHA CALIENTE CON CHILES TOREADOS. ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y TORTILLAS DE MAÍZ.**

## ALAMBRE DE RIB EYE

Rib Eye y chistorra mezclados con nuestra combinación de quesos, tocino, cebolla y pimiento morrón.

\$165.00 MXN

## ALAMBRE POBLANO

Pollo o bistec a la parrilla mezclado con nuestra combinación de quesos, cebolla y chile poblano.

\$145.00 MXN

## ALAMBRE VEGETARIANO

Pimiento morrón, champiñones, nopales, cebolla morada y queso panela.

\$135.00 MXN



ALAMBRE VEGETARIANO



# PARRILLADAS

**TODAS LAS PARRILLADAS INCLUYEN UNA ORDEN DE FRIJOLIS MANEADOS, UN QUESO FUNDIDO NATURAL, UNA ORDEN DE GUACAMOLE CON TOTOPOS, CEBOLLITAS CAMBRAY, NOPALITOS, CHILES TOREADOS Y TORTILLAS DE HARINA Y MAÍZ.**

## DE ARRACHERA

750g de arrachera y 250g de chorizo al carbón.

**\$580.00 MXN**

## ESPECIAL TANOS

250g de arrachera, 250g de sirloin, 250g de rib eye y 250g de chorizo al carbón.

**\$580.00 MXN**



PARRILLADA ESPECIAL TANOS



HAMBURGUESA HÉRCULES

## HAMBURGUESA HÉRCULES

150g de carne molida de sirloin al carbón o 150g de pechuga de pollo a la parrilla en pan artesanal, con vinagreta de mostaza, gratinada con 4 quesos (gouda, manchego, oaxaca y panela), tiras de tocino, lechuga, jitomate y aguacate. Acompañada de papas a la francesa y chiles toreados.

\$155.00 MXN

## HAMBURGUESA ESPECIAL TANOS

150g de arrachera al carbón en pan artesanal, gratinada con nuestra combinación de 3 quesos, lechuga, aros de cebolla y tocino a la parrilla. Acompañada de papas saratoga, chiles toreados, guacamole y un adicional de vinagreta de mostaza.

\$175.00 MXN

## HAMBURGUESA DE RIB EYE

150g de Rib Eye al carbón en pan artesanal, gratinada con nuestra combinación de 3 quesos y champiñones, piña asada y tocino a la parrilla. Acompañada de papas a la francesa, chiles toreados, guacamole y un adicional de vinagreta de mostaza.

\$180.00 MXN

# HAMBURGUESAS

**TODOS LOS CORTES SON COCINADOS AL CARBÓN Y SERVIDOS EN PLANCHA CALIENTE. ACOMPAÑADOS DE CEBOLLITAS CAMBRAY, NOPALITOS ASADOS Y PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA, CHILES TOREADOS Y UN ADICIONAL DE GUACAMOLE.**

### **CORTE DE ARRACHERA**

250g de deliciosa arrachera al carbón.

**\$240.00 MXN**

### **CORTE DE RIB EYE**

250g de rib eye al carbón.

**\$255.00 MXN**

### **CORTE DE PICAÑA**

300g de deliciosa picaña al carbón.

**\$270.00 MXN**

### **CORTE DE NEW YORK**

350g de new york al carbón.

**\$270.00 MXN**



CORTE DE NEW YORK

# ESPECIALIDADES

## PAPAS ÁRABES

300g de papas a la francesa gratinadas con nuestra combinación de quesos, sirloin del trompo, aderezo de la casa, cebolla caramelizada y un toque de cilantro.

**\$105.00 MXN**

## BURRO

Tortilla gigante de harina con un toque de frijoles maneados, carne a tu elección (no incluye carnes al carbón) mezclada con nuestra combinación de quesos y un adicional de guacamole.

**\$105.00 MXN**

## AGUACATE FRITO

Aguacate relleno de pollo a la parrilla con un toque de tocino y nuestra combinación de quesos. Empanizado con pan molido, parmesano y hierbas finas. Servido en una cama de lechugas, pepino, jitomate y acompañado de aderezo mil islas.

**\$115.00 MXN**

## MILANESA DE RES O POLLO

150g de carne con 150g de papas a la francesa y ensalada mixta.

**\$135.00 MXN**

## MULA

Tortilla gigante de maíz hecha a mano con un toque de frijoles maneados, carne a tu elección (no incluye carnes al carbón), cebolla morada, pimiento morrón, combinación de quesos, tiras de aguacate y chicharrón espolvoreado.

**\$105.00 MXN**

## VILLAMELÓN

Tortilla gigante de maíz hecha a mano con un toque de frijoles maneados, bistec, chorizo, chicharrón espolvoreado, cebolla, cilantro y tiras de aguacate.

**\$105.00 MXN**

## TORTA DE PASTOR

Hecha con pan artesanal. De pastor con nuestra combinación de quesos, frijoles maneados, lechuga, aguacate, cebolla y cilantro. Acompañado con papas a la francesa.

**\$115.00 MXN**



PAPAS ÁRABES

## AGUAS DE SABOR (450 ML)

De lima, horchata y jamaica con hierbabuena.

\$35.00 MXN

## REFRESCOS (355 ML)

Coca-Cola, Coca-Cola Light y Coca-Cola sin azúcar.

\$35.00 MXN

## AGUA MINERAL (340 ML)

\$35.00 MXN

## AGUA NATURAL (600 ML)

\$30.00 MXN

## BÚHO SODA (355 ML)

Mango-maracuya, limón-menta, naranja-mandarina y tamarindo-chile.

\$52.00 MXN

## CAFÉ DE OLLA

\$38.00 MXN

### FLAN CASERO DE CARAMELO

\$60.00 MXN

### RED VELVET

\$78.00 MXN

### BROWNIE CON HELADO

\$85.00 MXN

### CREPAS DE CAJETA Y NUEZ CON HELADO

\$85.00 MXN

### SUGERENCIA DE LA CASA

\$78.00 MXN

### BUÑELITAS

\$85.00 MXN

Dos buñuelos con cajeta y una bola de helado de vainilla.



BUÑELITAS

# POSTRES



**SÍGUENOS  
EN REDES**

 **Tanosgrill**  
 **tanosgrillqro**