

TAnta

CARTA

LOS PIQUEOS

TIRADITO CHIFERO

\$29.000

De trucha con leche de tigre
chifera con tamarindo y sesamo

LOS WANTANES DE LANGOSTINOS

\$21.500

Con su cremita estilo chifa

LAS CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO

\$20.000

Acompañadas de salsa de rocoto

LAS GYOZAS

\$20.000

Doraditas a la plancha, rellenas
de pollo y salsa Tokio

LOS TEQUEÑOS LIMEÑOS

\$19.000

De lomo saltado

LAS WINGS POP BRÓSTER

\$17.500

Glaseadas en salsa coreano-limeña
dulce y picante

LA TORTILLA DE PAPAS

\$15.000

De papa y cebolla con huevos de
corral y pancito grillado

LA EMPANADA

\$9.900

De lomo saltado, espolvoreada
con azúcar impalpable

ENSALADAS

BARRANCO

\$26.000

Quinua, tomate, pepino, cebolla,
aceitunas negras, queso fresco,
choclo, palta, rocoto, frijolitos,
hierbabuena, hummus de habas y
pita chips.

CESARS BRÓSTER

\$22.000

Pechugas de pollo bróster, lechuga
romana, crutones, láminas de parmesano
y vinagreta Cesars

COBB

\$24.500

Pechuga de pollo, queso azul,
lechugas, tocino, palta, champiñones,
tomate, huevo y vinagreta Dijon

LOS SÁNGUCHES

LA HAMBURGUESA TANTA

\$21.000

Con queso, salsa Tanta, lechuga,
tomate, cebolla, pickles, papas al hilo
y papitas fritas

EL CORDON BLEU

\$19.500

Con milanesa de pollo rellena
de jamón y queso en pan ciabatta

Todos los precios incluyen IVA.

LAS PASTAS

CODITOS CON MILANESA

HUANCAYO NAPOLI

Con crema a la huancaína y cubiertos de una milanesa de pollo a la napolitana

\$36.000

TALLARINES CASEROS

Con pollo, crema de pesto limeño, cubiertos por una milanesa y un toque de huancaína

\$31.000

RAVIOLES DE ASADO

Bañados en su propio jugo al vino tinto, con cremita de mostaza y parmesano

\$29.500

LA PASTA DE LA NONNA

En salsa de estofado de carne al vino con champiñones, mantequilla y parmesano

\$29.000

FETTUCCINE DE INFANCIA

Fettuccine a la crema con pollo, jamón y champiñones gratinados con queso parmesano

\$25.800

RAVIOLES DE LOS ANDES

De choclo con mantequilla y huacatay

\$24.500

Todos los precios incluyen IVA.

EL PRIMER TANTA
FUE INAUGURADO
UN 23 DE ENERO
DEL 2003, EN LA
AV. PRIMAVERA
EN SURCO.

EN TIEMPOS EN QUE LA COCINA PERUANA INICIABA EL SUEÑO DE SER RECONOCIDA MUNDIALMENTE, UN SUEÑO QUE TUVO COMIENZOS LLENOS DE DESAFÍOS PERO QUE AL FINAL FUERON SUPERADOS GRACIAS A LA UNIÓN DE LA COMUNIDAD GASTRONÓMICA DE AQUEL ENTONCES.

LOS PLATOS DE TANTA

EL AEROPUERTO DE QUINUA

Chaufa aeropuerto de quinoa orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante

\$35.000

TRUCHA A LA MEUNIER

Con papa dorada, salsa meunier, crutones y aceite de oliva

\$35.000

EL ARROZ CON CHANCHO

Arroz al wok, con adobo de cerdo, chicharrón de panceta, chorizo, choclo, pimientos, col y criolla de rabanito y palta

\$33.000

ESTOFADO DE RES

AL VINO TINTO

Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema

\$32.000

EL RISOTTO DE CHUPE

Cremoso risotto de puerros, arverjas y choclito en salsa de chupe de langostinos

\$32.000

EL CHANCHITO TAIWÁN

Con chanchito crocante a la miel spicy, huevo frito, ensalada de pepino, sobre chaufa blanco

\$28.000

EL ASADO DE LA ABUELA

Asado mechado y guisado en su salsa con puré de papa amarilla, arroz con choclo y criolla

\$28.000

EL POLLO DE LA INFANCIA

Pollo al horno en su jugo, con arroz con choclo y ensalada rusa

\$28.000

Todos los precios incluyen IVA.

LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

PIQUEO CRIOLLO TANTA

Para compartir; tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, papa a la huancaína, yuca frita con ocopa y causa de pollo

\$41.000

CEBICHE CLÁSICO

De pescado en su versión clásica limeña al ají limo

\$25.000

NUESTROS SALTADOS

CRIOLLOS DE SIEMPRE

Con cebollas, tomates, ajíes, papas amarillas fritas y arroz con choclo

De pollo

\$30.000

De lomo fino de res

\$36.000

TIRADITO DOS CREMAS

De pescado, bañado con sus dos cremas de ají amarillo y rocoto

\$24.000

TALLARINES SALTADOS

CRIOLLOS AL WOK

De pollo

\$32.000

De lomo

\$35.900

ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Con papas doradas, choclo y salsas

\$20.000

LAS CAUSAS

De atún

\$22.000

De pollo

\$22.000

De langostinos

\$28.500

LA PAPA A LA HUANCAÍNA

La amarilla cremosita con su huevo y aceituna

\$20.000

AJÍ DE GALLINA

Hecho según receta antigua, acompañado de papa y arroz con choclo

\$27.500

PAPAS RELLENAS

Con su criolla, ocopa y crema de rocoto Dúo

\$14.500

Todos los precios incluyen IVA.

LIMA ¿CONVERTIDA
EN UN DESTINO
TURÍSTICO POR SU
GASTRONOMÍA?

¿LIMA CONSIDERADA COMO LA CAPITAL
GASTRONÓMICA DE AMÉRICA LATINA?
AL COMIENZO, POCOS LO CREÍAN POSIBLE.
LA COMUNIDAD GASTRONÓMICA EN CAMBIO,
ESTABA CONVENCIDA QUE TRABAJANDO
UNIDOS SÍ LO LOGRARÍAN.

LOS POSTRES

ESFERA DE CHOCOLATE

\$18.000

Mousse de chocolate amargo relleno de almendras garrapiñadas y toffee, base de galleta de coco, terciopelo de chocolate amargo con decorado de macarrón

LUCUMITA

\$17.000

Tarta de cacao rellena de cremoso de chocolate con leche, con nibs de chocolate y quenelles de lúcuma

MALDITA TENTACIÓN

\$17.000

Base crocante de amaranto garrapiñado y chocolate blanco con crema de maracuyá, centro cremoso de lima y jengibre, y chantilly de vainilla

SUPERCHOCO

\$13.000

Tarta húmeda de chocolate y dulce de leche con una mousse de choco aterciopelado y un glaseado de chocolate amargo con nibs

TORTA TRES LECHES CON DULCE DE LECHE

\$13.000

Bizcochuelo húmedo en tres leches de dulce de leche y relleno con dulce de leche acompañado con chantilly

TRES LECHES CLÁSICO

\$13.000

Bizcochuelo esponjoso bañado en tres leches acompañado de chantilly de vainilla

LA CARIBEÑA

\$13.000

Mousse de dulce de leche relleno de crema de maracuyá, compota de ananá y mousse de coco; Bañado con brillo de maracuyá y quenelle de coco

SUSPIRO LIMEÑO

\$13.000

Reducción de leche evaporada condensada con yemas y merengue italiano al malbec

CREMA VOLTEADA

\$12.000

Flan cremoso de leche condensada y leche evaporada, coronado con crema y dulce de leche

BOMBÓN SUBLIME

\$12.000

Base de crocante con una mousse de maní bañado en chocolate con maní acompañado de una ganache de caramelo salado

Todos los precios incluyen IVA.

VINOS

ESPUMOSOS

VEUVE CLICQUOT RICH Maison Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, Francia	<u>\$580.000</u>
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL Bodega Moët & Chandon, Épernay, Francia	<u>\$500.000</u>
BARON B BRUT NATURE Bodega Chandon, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$85.000</u>
BARON B BRUT ROSE Bodega Chandon, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$85.000</u>
BARON B EXTRA BRUT CUVÉE SPECIALE Bodega Chandon, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$70.000</u>
LUIGI BOSCA BOHEME BRUT NATURE Bodega Luigi Bosca, Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$79.000</u>
CHANDON CUVÉE BLANC DE BLANCS Bodega Chandon, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$55.000</u>
CHANDON EXTRA BRUT Bodega Chandon, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$38.000</u>

Todos los precios incluyen IVA.

BLANCOS

TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND CHARDONNAY Bodega Terrazas de los Andes, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$85.000</u>
LAGARDE GUARDA CHARDONNAY Bodega Lagarde, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$49.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CHARDONNAY Bodega Terrazas de los Andes, Tupungato, Gualtallary, Mendoza	<u>\$36.000</u>
SOTTANO CHARDONNAY Bodega Sottano, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$24.000</u>
YACOCUYA TORRONTES Bodega San Pedro de Yacochuya, Cafayate, Valles Calchaquíes, Salta	<u>\$35.400</u>
ESCORIHUELA SAUVIGNON BLANC Bodega Escorihuela Gascón, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$32.000</u>
BLANCHARD & LURTON LES FOUS SAUVIGNON BLANC-SEMILLON Bodega Blanchard & Lurton, Agrelo, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$32.000</u>
FLORES BLANCAS VIOGNIER Bodega Santa Julia, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$32.000</u>

ROSADOS

LUIGI BOSCA ROSE Bodega Luigi Bosca, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$52.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSE Bodega Terrazas de los Andes, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$36.000</u>
PREMIUM ROSE DE GARNACHA Bodega de Moño Rojo, Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$35.000</u>
LAGARDE GOES PINK Bodega Lagarde, Perdriel y Vista Flores - Luján de Cuyo, y Valle de Uco, Mendoza	<u>\$32.000</u>

TINTOS

PEQUEÑAS PRODUCCIONES PINOT NOIR Bodega Escorihuela Gascón, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$55.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC Bodega Terrazas de los Andes, Valle de Uco y Las Compuertas, Mendoza	<u>\$85.000</u>
DV CATENA MALBEC Bodega Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$61.100</u>
ZUCCARDI CONCRETO MALBEC Bodega Zuccardi, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$58.000</u>
SAN PEDRO DE YACUCHUYA MALBEC Bodega San Pedro de Yacochuya, Cafayate, Salta	<u>\$48.500</u>
LUIGI BOSCA MALBEC Bodega Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$42.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA MALBEC Bodega Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza	<u>\$36.000</u>
A FLOR DE PIEL MALBEC Bodega Flor Silvestre, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$35.000</u>
EL BURRO MALBEC Bodega Santa Julia, Tunuyán, Mendoza	<u>\$32.000</u>
TANTA MALBEC Bodega Lagarde, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$29.000</u>
DV CATENA CABERNET-MALBEC Bodega Catena Zapata, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$39.000</u>
ALPACION CABERNET SAUVIGNON Bodega Alpasion, Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$47.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CABERNET SAUVIGNON Bodega Terrazas de los Andes, Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$36.000</u>
LAGARDE CABERNET SAUVIGNON Bodega Lagarde, Luján de Cuyo, Mendoza	<u>\$32.000</u>
NICASIA RED BLEND CABERNET FRANC Bodega Catena Zapata, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$34.000</u>
SALENTEIN RESERVA PINOT NOIR Bodega Salentein, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza	<u>\$28.000</u>

Todos los precios incluyen IVA.

VINOS POR COPA

ESPUMANTE	<u>\$11.000</u>
ROSADO	<u>\$9.900</u>
TINTO	<u>\$9.900</u>
BLANCO	<u>\$9.900</u>

BEBIDAS

GASEOSAS Y AGUAS

COCA COLA	<u>\$4.900</u>
COCA COLA ZERO	<u>\$4.900</u>
COCA COLA LIGHT	<u>\$4.900</u>
SPRITE	<u>\$4.900</u>
SPRITE ZERO	<u>\$4.900</u>
SCHWEPPES TÓNICA	<u>\$4.900</u>
AGUA VILLAVICENCIO CON GAS	<u>\$4.900</u>
AGUA VILLAVICENCIO SIN GAS	<u>\$4.900</u>
AGUA ACQUA CON GAS	<u>\$4.600</u>
AGUA ACQUA SIN GAS	<u>\$4.600</u>

Todos los precios incluyen IVA.



JUGOS Y BATIDOS

NORTEÑO Ananá, mango, naranja	<u>\$9.000</u>
MANGO HUARANGO Mango, banana, naranja	<u>\$8.900</u>
DOÑA LUISA Lemongrass, ananá, jugo de naranja, limón	<u>\$8.500</u>
JUGO DE MARACUYÁ	<u>\$8.000</u>
CHICHA MORADA	<u>\$7.900</u>
MENTA FRUTAL Maracuyá, mango, menta, naranja	<u>\$7.900</u>
LA POMELADA	<u>\$7.800</u>
EL PITUCO Apio, maracuyá, limón	<u>\$7.500</u>
JUGO DE NARANJA	<u>\$7.500</u>
LIMONADA MENTA Y JENGIBRE	<u>\$7.200</u>
LIMONADA CLÁSICA	<u>\$6.900</u>
LA COLORADA Zanahoria, jengibre, naranja, frutos rojos	<u>\$6.900</u>
LA ROJITA Frutos rojos, banana, jengibre, naranja	<u>\$7.700</u>

CERVEZAS

PINTA DE HEINEKEN	<u>\$8.600</u>
PORRÓN DE HEINEKEN	<u>\$6.700</u>
GROLSCH	<u>\$7.200</u>
HEINEKEN 0.0 SIN ALCOHOL	<u>\$6.600</u>

CÓCTELES

TRADICIONALES

PISCO SOUR

Un clásico peruano que mezcla pisco, limón, almíbar y clara de huevo; Refrescante, equilibrado y lleno de sabor

\$11.500

Sus variedades:

PISCO MARACUYÁ

\$13.500

PISCO FRUTOS ROJOS

\$13.500

CHICHA SOUR

\$11.500

DEGUSTACIÓN DE PISCOS

\$19.000

DEGUSTACIÓN DE PISCOS MACERADOS

\$20.000

¡QUÉ TAL CHELA!

Pisco saborizado con durazno, maracuyá, naranja y espumante de ananá, jengibre y cereza

\$11.500

CHILCANO DE PISCO

Pisco, lima, Bitter Angostura y ginger ale

\$11.000

LOS BRANCA CÓCTELES

NEGRONI PERPETTO CON ANTICA FÓRMULA

\$20.000

FERNET BRANCA COLA

\$11.000

CAIPIROSKA SERNOVA

\$10.500

CARPANO CUP

\$10.000

EXPRESSO BORGHETTI

\$12.000

THE MAC ALLAN TRIPLE CASK

\$12.000

LOS DE NUESTRA **BARRA**

APEROL SPRITZ	<u>\$11.000</u>
PALOMA ESPOLON	<u>\$11.000</u>
BESO FOGOSO	<u>\$10.500</u>
HENNESY MANDARINA SOUR Hennesy, golden age apricot, jugo de mandarina y limón, almíbar y menta	<u>\$10.500</u>
TANTA COLLINS Gin blue, bitter de fresas, eucalipto y pomelo	<u>\$10.500</u>
VAQUERO NIKKEI Whisky, hibiscus y zumo de pomelo con jengibre	<u>\$10.500</u>
CAMPARI ORANGE TONIC	<u>\$10.000</u>
CYNAR JULEP	<u>\$10.000</u>
AMANECER Vodka Sernova con extracto de ananá, blue coraçao, sauco y espumante	<u>\$9.900</u>
CALLAO SUR Whisky macerado con frutos secos, limón, almíbar y reducción de malbec y chicha	<u>\$9.900</u>
CYNAR POMELO	<u>\$9.000</u>

Todos los precios incluyen IVA.

CAFÉS

EXPRESSO	<u>\$4.500</u>
CORTADO	<u>\$4.700</u>
EXPRESSO DOBLE	<u>\$7.500</u>
CORTADO DOBLE	<u>\$7.700</u>
RISTRETTO	<u>\$4.100</u>
MACCHIATO	<u>\$4.100</u>
CAFÉ CON LECHE Podés disfrutalo también con leche de almendras	<u>\$7.500</u>
LÁGRIMA Podés disfrutalo también con leche de almendras	<u>\$4.900</u>
LÁGRIMA DOBLE Podés disfrutalo también con leche de almendras	<u>\$7.900</u>
CAPUCCINO Podés disfrutalo también con leche de almendras	<u>\$8.500</u>

TÉS E INFUSIONES

TÉ NEGRO AROMÁTICO	<u>\$5.100</u>
TÉ ROJO PATAGÓNICO	<u>\$5.100</u>
TÉ VERDE CHAI	<u>\$5.100</u>
TÉ ROOIBOS	<u>\$5.100</u>
INFUSIÓN DE MANZANILLA	<u>\$5.100</u>
TÉ HELADO DE JENGIBRE	<u>\$8.000</u>
TÉ HELADO DE FRUTOS ROJOS	<u>\$8.000</u>
ADICIONAL LECHE VEGETAL	<u>\$3.000</u>

Todos los precios incluyen IVA.

