

TAnta



CARTA

# LOS PIQUEOS

**LAS CROQUETAS DE CHOCLO**      **\$19.600**  
**CON QUESO**

Acompañadas de salsa de rocoto

**LAS GYOZAS**      **\$19.000**

Doraditas a la plancha, rellenas  
de pollo y salsa Tokio

**LA TORTILLA DE PAPAS**      **\$14.000**

De papa y cebolla con huevos de  
corral y pancito grillado

**LOS WANTANES DE**      **\$21.500**  
**LANGOSTINOS**

Con su cremita estilo chifa

**TIRADITO CHIFERO**      **\$28.000**

De trucha con leche de tigre  
chifera con tamarindo y sesamo

**LOS TEQUEÑOS**      **\$19.000**  
**LIMEÑOS**

De lomo saltado

**LA EMPANADA**      **\$9.500**

De lomo saltado, espolvoreada  
con azúcar impalpable

**LAS WINGS POP BRÓSTER**      **\$16.500**

Glaseadas en salsa coreano-limeña  
dulce y picante

## ENSALADAS

### BARRANCO

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

\$26.000

### CESARS BRÓSTER

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

\$20.300

### COBB

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

\$24.500

## LOS SÁNGUCHES

### EL CORDON BLEU

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

\$19.500

### LA HAMBURGUESA TANTA

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

\$20.500



# LAS PASTAS

## FETTUCCHINE DE INFANCIA

\$25.800

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

## LA PASTA DE LA NONNA

\$27.000

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

## CODITOS CON MILANESA

### HUANCAYO NAPOLI

\$36.000

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

## TALLARINES CASEROS\*

\$31.000

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

## RAVIOLES DE ASADO

\$29.500

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

## RAVIOLES DE LOS ANDES

\$24.500

De choclo con mantequilla y huacatay

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 quinua orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante

\$35.000

## ESTOFADO DE RES

### AL VINO TINTO

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

\$32.000

## EL CHANCHITO TAIWÁN

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

\$25.000

## 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

\$32.000

## EL POLLO DE LA INFANCIA

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

\$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 RISOTTO DE CHUPE

Cre moso risotto de poros, arverjas y choclito en salsa de chupe de langostinos

\$30.000

# LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

## LA PAPA A LA HUANCAÍNA

La amarilla cremosita con su huevo y aceituna

\$25.000

## LAS CAUSAS

De atún

\$21.300

De pollo

\$20.300

De langostinos

\$25.000

## PAPAS RELLENAS

Con su criolla, ocopa y crema de rocoto Dúo

\$14.500

## ANTICUCHOS DE CORAZÓN

Con papas doradas, choclo y salsas

\$19.300

## TIRADITO DOS CREMAS

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

\$24.000

## CEBICHE CLÁSICO

De pescado en su versión clásica limeña al ají limo

\$25.000

## 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

## AJÍ DE GALLINA

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

\$27.500

## TALLARINES SALTADOS

### CRIOLLOS AL WOK

De pollo

\$32.000

De lomo

\$35.900

## 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

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

## LUCUMITA

\$15.500

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

## BOMBÓN SUBLIME

\$11.000

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

## 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

## LA CARIBEÑA

\$11.000

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

## CREMA VOLTEADA

\$11.000

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

## TRES LECHES CLÁSICO

\$13.000

Bizcochuelo esponjoso bañado en tres leches acompañado de chantilly de vainilla

## SUSPIRO LIMEÑO

\$13.000

Reducción de leche evaporada condensada con yemas y merengue italiano de Malamado\*

## ESFERA DE CHOCOLATE

\$14.000

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

### EL PISTACHITO

Profiterol relleno de pastelera de pistacho con tropezones de frambuesa, chantilly de vainilla y jalea de frambuesa

\$14.000

### SUPERCHOCO

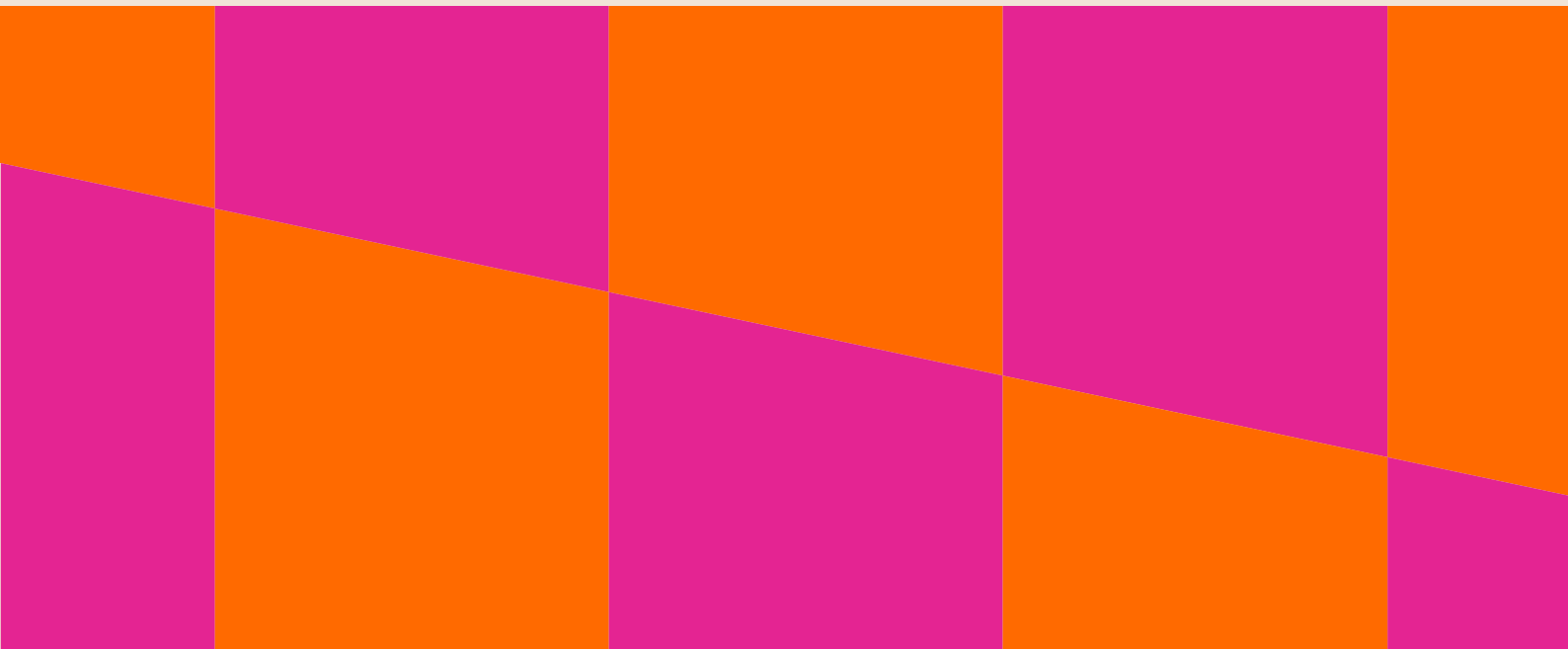
Tarta húmeda de chocolate y dulce de leche con una mousse de choco aterciopelado y un glaseado de chocolate amargo con nibs

\$11.000

### MALDITA TENTACIÓN

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

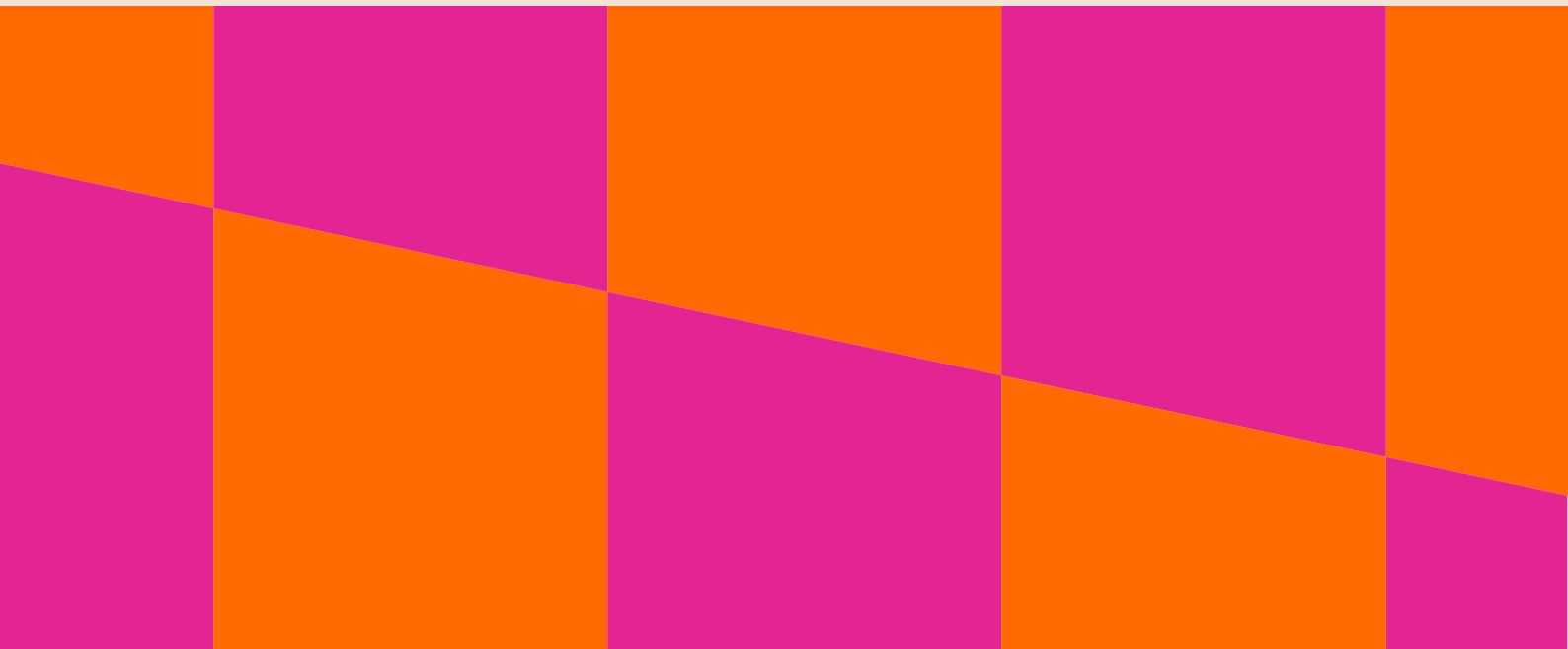
\$16.500



# BEBIDAS

## GASEOSAS Y AGUAS

COCA COLA	<u>\$4.350</u>
COCA COLA ZERO	<u>\$4.350</u>
COCA COLA LIGHT	<u>\$4.350</u>
SPRITE	<u>\$4.350</u>
SPRITE ZERO	<u>\$4.350</u>
FANTA NARANJA	<u>\$4.350</u>
SCHWEPES TÓNICA	<u>\$4.350</u>
SCHWEPES POMELO	<u>\$4.350</u>
GINGER ALE SANTA QUINA	<u>\$4.300</u>
AGUA VILLAVICENCIO CON GAS	<u>\$4.350</u>
AGUA VILLAVICENCIO SIN GAS	<u>\$4.350</u>
AGUA ACQUA CON GAS	<u>\$4.200</u>
AGUA ACQUA SIN GAS	<u>\$4.200</u>



# JUGOS Y BATIDOS

LIMONADA CLÁSICA	<u>\$6.500</u>
LIMONADA MENTA Y JENGIBRE	<u>\$6.600</u>
JUGO DE NARANJA	<u>\$6.500</u>
EL PITUCO	<u>\$6.900</u>
LA ROJITA	<u>\$7.700</u>
MENTA FRUTAL	<u>\$7.700</u>
MANGO HUARANGO	<u>\$7.900</u>
DOÑA LUISA	<u>\$7.200</u>
NORTEÑO	<u>\$7.900</u>
CHICHA MORADA	<u>\$7.900</u>
LA COLORADA	<u>\$6.700</u>
LA POMELADA	<u>\$6.800</u>
JUGO DE MARACUYÁ	<u>\$7.500</u>

## CERVEZAS

PINTA DE HEINEKEN	<u>\$8.600</u>
HEINEKEN 0.0 SIN ALCOHOL	<u>\$6.600</u>
GROLSCH	<u>\$6.800</u>
PORRÓN DE HEINEKEN	<u>\$6.300</u>
LATA DE HEINEKEN	<u>\$7.600</u>

# CÓCTELES

## BRANCA CÓCTELES

MINT TONIC	<u>\$7.900</u>
BRANCA SMASH	<u>\$8.900</u>
NEGRONI PERPETTO	<u>\$14.000</u>
PEM TONIC	<u>\$8.900</u>

## CÓCTELES TRADICIONALES

<b>PISCO SOUR</b>	<u>\$11.500</u>
-------------------	-----------------

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

### SUS VARIEDADES:

PISCO FRUTOS ROJOS	<u>\$11.000</u>
PISCO HIBISCUS	<u>\$11.900</u>
PISCO MARACUYÁ	<u>\$11.800</u>
CHICHA SOUR	<u>\$13.500</u>
PISCANTÓN	<u>\$11.800</u>
DEGUSTACIÓN DE PISCOS	<u>\$24.000</u>
DEGUSTACIÓN DE PISCOS MACERADOS	<u>\$26.000</u>

<b>¡QUÉ TAL CHELA!</b>	<u>\$11.500</u>
------------------------	-----------------

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

**PISCO PUNCH DE FRUTAS**\$11.500

Pisco, vino ttorrontés, puré de fruta de estación y aroma de ají limo.

**MORADITA**\$11.500

Pisco, vino malbec, chicha morada y maracuyá.

**REFRESCO DE HUACATAY**\$11.500

Pisco macerado con huacatay y cardamomo, licor de saúco, espumante y espuma de manzana y albahaca.

**¡CHE CAPITÁN, QUE PICARÓN!**\$11.500

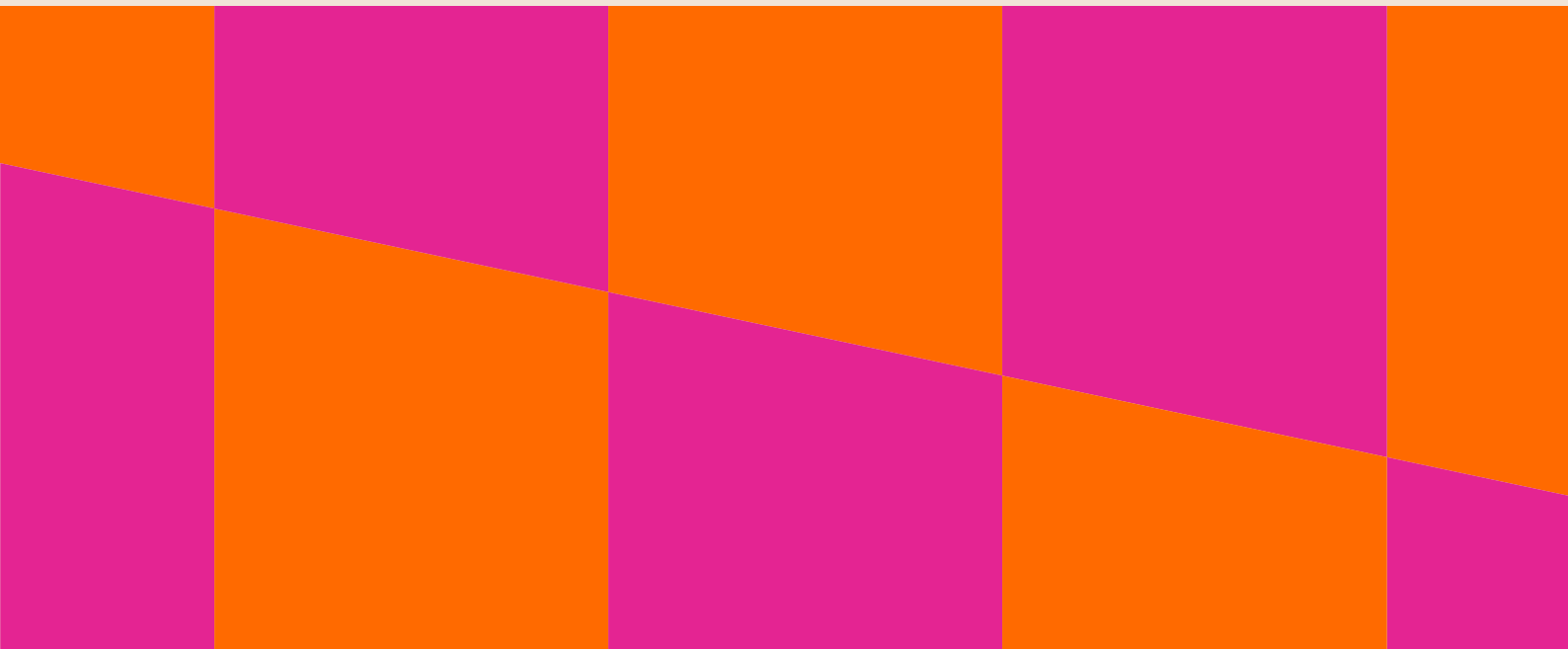
Pisco, Carpano Rosso, almíbar de chancaca y espumante.

**CHILCANO DE PISCO**\$11.000

Pisco, lima, Bitter Angostura y ginger ale.

**PISCO CATEDRAL**\$20.500

Doble base de pisco sour.



# LOS DE NUESTRA **BARRA**

## **BESO FOGOSO**

Gin, frambuesa picante, limón y clara de huevo

\$9.900

## **BIEN HELENA**

Vodka, cerveza, lillet y damasco

\$9.900

## **CALLAO SUR**

Whisky macerado con frutos secos, limón, almíbar y reducción de malbec y chicha

\$9.900

## **AMANECER**

Vodka con extracto de ananá, blue curaçao, sauco y espumante

\$9.900

## **EL CHINGÓN**

Tequila, manzana verde y té matcha ocaso

\$9.900

## **HENNESY MANDARINA SOUR**

Hennesy, golden age apricot, jugo de mandarina y limón, almíbar y menta

\$15.000

## **TANTA COLLINS**

Gin, bitter de fresas, eucalipto y pomelo

\$9.800

## **TRUJILLO ICE DI**

Ron añejo, té especiado y tónica

\$9.900

## **VAQUERO NIKKEI**

Whisky, hibiscus y zumo de pomelo con jengibre

\$9.900

# VINOS

## VINOS TINTOS

### MALBEC

TANTA <BY LAGARDE>	<u>\$22.000</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA	<u>\$30.100</u>
ESCORIHUELA GASCÓN	<u>\$30.200</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES ORIGEN LAS COMPUERTAS	<u>\$33.300</u>
SAINT FELICIEN	<u>\$34.500</u>
LUIGI BOSCA	<u>\$36.400</u>
LA MASCOTA	<u>\$38.500</u>
PYROS BLOCK 4	<u>\$38.900</u>
ESCORIHUELA ORGANIC	<u>\$43.700</u>
SERIE A	<u>\$30.100</u>
SAN PEDRO DE YACUCHUYA	<u>\$48.500</u>
LA CELIA ELITE	<u>\$43.100</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND	<u>\$49.400</u>
LUIGI BOSCA DE SANGRE	<u>\$49.400</u>
POLIGONOS	<u>\$52.000</u>
ESCORIHUELA GASCÓN PEQUEÑAS PRODUCCIONES	<u>\$53.100</u>
DV CATENA MALBEC	<u>\$61.600</u>
CONCRETO	<u>\$57.200</u>
FINCA LOS NOTABLES	<u>\$69.200</u>
ANGÉLICA ZAPATA	<u>\$62.500</u>

## CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA	<u>\$26.000</u>
ESCORIHUELA GASCÓN	<u>\$33.300</u>
ANAIA	<u>\$36.600</u>
ANGÉLICA ZAPATA	<u>\$63.500</u>
FINCA LOS NOTABLES	<u>\$67.600</u>

## CABERNET FRANC

NICASIA	<u>\$28.100</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA	<u>\$29.200</u>
LA CELIA PINONEER	<u>\$29.200</u>
GRAN ANAIA	<u>\$34.300</u>
CELADOR	<u>\$39.500</u>
POLIGONOS	<u>\$52.000</u>
FINCA LOS NOTABLES	<u>\$68.000</u>

## PINOT NOIR

FLORES NEGRAS	<u>\$23.900</u>
ESCORIHUELA GASCÓN	<u>\$29.200</u>
SALENTEIN RESERVA	<u>\$28.100</u>
SAINT FELICIEN	<u>\$31.100</u>
LUIGI BOSCA	<u>\$40.300</u>
COSTA Y PAMPA	<u>\$48.300</u>

## OTRAS CEPAS TINTAS

TINTILLO MALBEC BONARDA	<u>\$23.900</u>
CALLEJÓN DE BRUJAS CORTE DE TINTAS	<u>\$26.800</u>
MALAMADO	<u>\$35.400</u>
DV CATENA APELACIÓN GARNACHA	<u>\$54.000</u>
DV CATENA CABERNET CABERNET	<u>\$58.700</u>
FINCA LOS NOTABLES TANNAT	<u>\$69.100</u>
LUIGI BOSCA FINCA LOS NOBLES MALBEC	<u>\$99.500</u>

## VINOS ESPUMANTES

CHANDON APÉRITIF	<u>\$29.200</u>
CHANDON EXTRA BRUT	<u>\$29.200</u>
CHANDON BRUT ROSÉ	<u>\$29.200</u>
ESCORIHUELA GASCÓN EXTRA BRUT	<u>\$31.300</u>
CHANDON CUVEÉ BRUT NATURE	<u>\$33.200</u>
CHANDON CUVEÉ RESERVE BLANC DE BLANCS	<u>\$33.200</u>
CHANDON CUVEÉ RESERVE BLANC DE NOIRS	<u>\$33.200</u>
SAINT FELICIEN NATURE	<u>\$35.600</u>
BARON B EXTRA BRUT - CUVEÉ SPÉCIALE	<u>\$49.900</u>
BARON B BRUT NATURE - CUVEÉ MILLÉSIMÉE	<u>\$57.200</u>
BARON B BRUT ROSÉ - CUVEÉ MILLÉSIMÉE	<u>\$60.300</u>
MOET Y CHANDON BRUT IMPERIAL (ÉPERNAY, FRANCIA)	<u>\$500.000</u>
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT (REIMS, FRANCIA)	<u>\$580.000</u>

## VINOS BLANCOS

### CHARDONNAY

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA	<u>\$30.200</u>
SAINT FELICIEN	<u>\$31.100</u>
ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA	<u>\$30.700</u>
ZUCCARDI Q	<u>\$40.300</u>
DV CATENA	<u>\$49.900</u>
TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND	<u>\$52.600</u>
ANGÉLICA ZAPATA	<u>\$68.700</u>

## SAUVIGNON BLANC

ESCORIHUELA GASCÓN	<u>\$31.100</u>
SALENTEIN RESERVA	<u>\$29.100</u>

## OTRAS CEPAS BLANCAS

FLORES BLANCAS VIOGNIER	<u>\$23.900</u>
CHATEAU SUBSONICO	<u>\$33.300</u>
CALLEJÓN DE BRUJAS GEWURZTRAMINER	<u>\$28.100</u>
YACUCHUYA TORRONTÉS	<u>\$35.400</u>
GRAN ANAIA VIOGNER	<u>\$48.800</u>
LUIGI BOSCA WHITE BLEND DE SANGRE	<u>\$48.300</u>
LUIGIB BOSCA RIESLING	<u>\$54.100</u>

## VINOS ROSADOS

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ	<u>\$30.100</u>
GRAN ANAIA ROSÉ	<u>\$52.000</u>
LUIGI BOSCA	<u>\$43.700</u>
GRAN ANAIA	<u>\$52.000</u>
SAINT FELICIEN	<u>\$63.500</u>
SALENTEIN RESERVA ROSADO	<u>\$28.100</u>

## VINOS POR COPA

ESPUMANTE	<u>\$9.900</u>
ROSÉ	<u>\$9.100</u>
CEPAS TINTAS	<u>\$9.100</u>
CEPAS BLANCAS	<u>\$9.100</u>

# TÉS Y CAFÉS

EXPRESSO	<u>\$3.900</u>	TÉ NEGRO AROMÁTICO	<u>\$4.600</u>
EXPRESSO DOBLE	<u>\$4.800</u>	TÉ ROJO PATAGÓNICO	<u>\$4.600</u>
CORTADO	<u>\$3.900</u>	TÉ VERDE CHAI	<u>\$4.600</u>
CORTADO DOBLE	<u>\$4.800</u>	TÉ ROOIBOS	<u>\$4.600</u>
RISTRETTO	<u>\$3.600</u>	INFUSIÓN DE MANZANILLA	<u>\$4.600</u>
MACCHIATO	<u>\$3.600</u>	TÉ HELADO DE MARACUYÁ Y PIMIENTA NEGRA	<u>\$6.900</u>
CAFÉ CON LECHE		TÉ HELADO DE JENGIBRE	<u>\$6.900</u>
Podés disfrutarlo también con leche de almendras Vrink.	<u>\$4.800</u>	TÉ HELADO DE FRUTOS ROJOS	<u>\$6.900</u>
LÁGRIMA		ADICIONAL LECHE VEGETAL	<u>\$2.500</u>
Podés disfrutarlo también con leche de almendras Vrink.	<u>\$3.900</u>		
LÁGRIMA DOBLE			
Podés disfrutarlo también con leche de almendras Vrink.	<u>\$4.800</u>		
CAPUCCINO			
Podés disfrutarlo también con leche de almendras Vrink.	<u>\$5.600</u>		
SUSPIRO LATTE			
Capuccino de la casa con base de suspiro limeño, dos shots de expresso y una parte de espuma cremosa.	<u>\$7.500</u>		

