

Ensaladas

TANTA

Pollo, lechugas, manzana delicia, huevo, palmitos, pasas, palta y vinagreta al curry.

ORIENTAL

Pollo, lechugas, fideítos crujientes, frejol chino, pimientos, zanahoria, pepino, maní y salsa de rocoto.

BARRANCO

Quinua orgánica, tomatitos, pepino, cebolla, aceituna, queso fresco, choclo, palta, rocoto, frejolitos, hierba buena, hummus de habas y pita chips.

COBB

Pollo, queso azul, tocino, palta, champiñón, tomate, huevo, lechugas y vinagreta dijon.

MÁNCORA

Atún a la parrilla, lechugas, papa, cebolla, vainita, aceituna, tomate, huevo y salsa parmesano.

Sopas

ANGELITA

Sopita de cabello de ángel, pollo, papa amarilla, limón, rocoto, cancha y cebolla china.

CREMA DE ZAPALLO LOCHE

Acompañada de pan al ajo para mojar.

SUPERCHUPE

De papas, quinua, choclo, ajíes, queso y todos los granos del Perú.

AGUADITO

Un sabrosísimo y reparador aguadito de pollo al estilo antiguo.

Piqueos

EMPANADA LIMEÑA

De pollo, ají de gallina, tamalito verde, lomo saltado, cuadril, espinaca con queso azul.

TAMALITO VERDE

Acompañado de juguito de seco y salsa criolla.

PASTEL DE ACELGAS Y TOCINO

Con su toque de quesito y huevo.

PASTEL DE CHOCLO Y CARNE

Hecho con puro choclo tierno.

PASTEL DE ALCACHOFAS

Con mucho relleno de alcachofas.

TORTILLA DE PAPAS

Con huevos de corral y pancito grillado.

TORREJITAS MANCOREÑAS

De atún y quinua, en mini burgers con salsa de yogurt y crema de ají.

PAPAS A LA HUANCAÍNA DE ROCOTO

Una receta de abuela, con su huevo y lechuguita.

CAUSA LIMEÑA

De pollo, palta, tomate, huevo, mayonesa y toque de huancaína clásica.

PAPAS RELLENAS TANTA

Rellenas de guisito de ossobuco y acompañadas de cremas peruanas.

HUEVOS DE GASTÓN

Revueltos con yuca y salchicha criolla. Servidos con pan de papa grillado.

ANTICUCHOS TRADICIÓN

De corazón con choclo, papas doradas y salsas de rocoto y ají amarillo.

TIRADITO DOS CREMAS

Del pescado más fresco del día, con cremas de ají amarillo y rocoto.

LAS CROQUETAS TRIUNFADORAS

Croquetas de ají de gallina con crema de rocoto.

TEQUEÑOS CRIOLLOS

Seis tequeños rellenos de ají de gallina, acompañados de guacamole.

TEQUEÑOS DE LOMITO SALTADO

Seis tequeños acompañados de crema de rocoto.

EL PLATO DEL PESCADOR

Combinación de enrollados de pejerrey en crema de ají amarillo y otros arrebozados sobre causa limeña.

CAUSUSHIS

Bandeja de mini causas con los más variados rellenos.

FUENTE DE MONTADITOS

Escoja 6 montaditos de nuestro amplio repertorio.

CEBICHE CLÁSICO

Siempre hecho con la pesca del día y con ese saborcito antiguo.

POBRECITO

Mini tacu tacu de lomito a lo pobre con todas sus mini guarniciones.

LA JARANITA CRIOLLA

Un plato para compartir. Tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, chochito a la mantequilla, causa limeña y papa a la huancaína.

Nuestros Platos

PASTAS

SPAGHETTI MEDITERRÁNEO

Tomate fresco, albahaca, ajo, aceite de oliva.
Ligeros y sabrosos.

RAVIOLES DE ALCACHOFA

Con suave crema al parmesano.

RAVIOLES DE ASADO

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

RAVIOLES ITALIA

De queso de cabra en salsa de tomate fresco,
ajo y albahaca.

TALLARINES SALTADOS CON LOMITO CRIOLLO

Al wok, como un lomo saltado pero con spaghetti.

TALLARINES CASEROS

Con crema de pesto limeño y milanesa de lomo.

GUISOS, SALTADOS, ARROCES Y MÁS

AJÍ DE GALLINA

Hecho según receta antigua y acompañado
de papa amarilla y arroz con choclo.

POLLITO NIKKEI

Filete de pierna nikkei y su arroz chaufa blanco
de huevo y verduritas.

QUINUA AIRPORT

Chaufa aeropuerto de quinua orgánica con pollo
y verduras, cubierto de jugosa tortilla y salsa de
ajo picante.

ESTOFADO TANTA

Estofado de res en su jugo a la limeña, frejoles,
arroz y criolla de palta.

EL GRAN COMBINADO

Arroz con pollo, criolla, plátano frito, chochito con
ocopa, papas a la huancaína.

MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND

Con papas fritas, plátano con queso, huevo y
choclo a la crema.

EL POLLO Y EL RISOTTO

Pollito saltado a la criolla con champiñones sobre
risotto de zapallo y ají.

TACU TACU A LO POBRE

Milanesa de lomo, tacu tacu, huevo frito, plátano
frito y escabeche.

MENESTRÓN TANTA

Punta de pecho, pasta, verduras, queso fresco
y crema huancaína.

LOMO SALTADO

El plato más popular de Tanta. Con sus papas
fritas y arroz con choclo.

EL ASADO DE LA ABUELA

Asado de res al vino, puré de papa amarilla,
arroz con choclo y criolla.

MOJADITO

Sudado rojo de pesca del día y choritos, al lado
majado de yuca.

PAELLA CHOLA

Arroz meloso con pollo, chorizo, calamar,
y verduras con sabor nacional.

SANCOCHADOTE

Para compartir. De punta de pecho con todas sus
verduras, sus salsas y su caldo.

ATÚN ROSADITO

A la pimienta negra y miel de ajonjolí, puré de
papa amarilla y ensaladita chifera.

Sándwiches

VEGETARIANO

Berenjena, zucchini, cebolla, champiñón, queso y tomate confitado en panini grillado.

CAMPECHANO

Pechuga de pollo, lechuga, tomate y palta, en pan roseta.

JAMÓN LIMEÑO

Jamón de pierna preparado en casa, lechuga y criolla en pan francés.

OSSOBUCO

Carne al jugo, cebollitas salteadas, queso, lechuga, tomate, en pan ciabatta.

CHANCHITO ASADO

Lechuga, nabito, pepino, crema de ají y salsa hoisin, en pan baguettino.

ASADO

Asado mechado, guacamole, lechuga, tomate, mayonesa de ají y salsa criolla.

HAMBURGUESÓN LIMEÑO

Con lechuga, tomate, queso y saltado criollo con champiñones.

PAVO FICHO

Panini de pechuga de pavo, cebollas salteadas, champiñones, queso y mostaza dulce.

PORTEÑO

Lomito fino, palta, queso fundido y chimichurri picantón, en pan ciabatta.

CRIOLLO

Baguettino relleno de lomito fino saltado al wok y queso derretido.

~

Vienen con papas amarillas fritas o con una fresca ensaladita.