

LOS PIQUEOS

LOS PLANCHADITOS (4 unidades)	26	LOS TAQUITOS NIKKEI (3 unidades)	34
De tonkatsu burger, queso y salsa nikkei, tostados a la plancha en pan de papa.		De tartar de trucha nikkei, crema de palta y encurtidos, en tacos de wantán.	
LOS LIMA SCOTCH EGGS (4 piezas)	26	NUESTROS EX TEQUEÑOS (6 unidades)	
Crocantes y cremosas croquetas de huevo envueltas en ají de gallina.		De ají de gallina	38
		De lomo saltado	38
		Mixtos	38
LOS SÚPER GYOZAS (8 unidades)	26	EL CARPACCIO DE LOMO	39
Dumplings dorados a la plancha rellenos de pollo con salsa Tokyo.		Con salsa a la parmesana, crema de pesto y arúgula.	
LA TORTILLA DE PAPAS	26	EL CHANCHITO DEL ORIENTE	39
De papa y cebolla con huevos de corral y pancito grillado.		Panceta acaramelada, salsas, encurtidos, arrocito y hojas de lechuga para armar como tacos.	
LAS CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO	26	LOS MONTADITOS DE LANGOSTINOS	
De choclo con queso y salsa de rocoto.		MAR Y TIERRA (4 unidades)	39
LAS EMPANADAS		De langostinos y champiñones al ajo y rocoto sobre tostadas de pan campesino.	
SAN TELMO (4 unidades)	29	ALITAS K POP BROSTER	39
Rellenas de jamón, queso y cebolla y salsa tarichurri.		Crocantes alitas glaseadas en salsa coreano-limeña dulce y picante.	
LOS WANTANES DE LANGOSTINOS	29	EL CRUDINI DE LAS ALTURAS	43
Con su cremita estilo chifa.		De láminas de trucha asalmonada, marinada con salsa de alcaparras, palta, oliva y cremita de pallar.	
LOS CROISSANTS DE MADAM (3 unidades)	34		
Salen del horno calientitos rellenos de jamón, queso y huevo.			
LOS SIAM DUMPLINGS (5 unidades)	34		
Bañados de una salsa picante y dulce con sabores de chifa tailandés.			

Importante:

Nuestros estan expresados en soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo
Los precios y productos pueden variar en los locales ubicados en El Polo y aeropuerto.

ENSALADAS

LIMA THAI Chanchito spicy crocante, lechugas, fideos de arroz, verduras orientales, mango verde, vinagreta thai.	34
BARRANCO Quinoa, tomate, pepino, cebolla, aceituna negra, queso fresco, choclo, palta, rocoto, frejolitos, hierba buena, hummus de habas y pita chips.	34
NIKKEI Pollo crocante, lechugas, tiras de wantán, frejolito chino, pimiento, zanahoria, naranja, pepino, maní, vinagreta nikkei.	34
CESARS BRÓSTER Pechugas de pollo bróster, lechuga romana, crutones, láminas de parmesano, vinagreta Cesars.	36
TANTA Pollo, lechugas, manzana, huevo, palmitos, pasas, palta y vinagreta al curry.	38
COBB Pechuga de pollo, queso azul, lechugas, tocino, palta, champiñones, tomate, huevo y vinagreta Dijon.	38
KETO Cogollos de lechuga americana, dos huevos de corral, tocino, dados de tomate, cebollita china y salsa ranch.	38

SOPAS

LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA De carne, fideos cabello de ángel, ají y huevo.	29
ANGELITA Sopita de cabello de ángel, pollo, papa amarilla, limón, rocoto y cebolla china.	29
CREMA DE ZAPALLO LOCHE Con su pan al ajo para mojar.	29
LA SOPA CAPÓN Con siu kaos de pollo, fideos de arroz, frejolito chino, hierbabuena y sazón criolla oriental.	29
SÚPER AGUADITO Un generoso aguadito de pollo al estilo casero.	32

LOS SÁNGUCHES

LOS TRIPLES (Vienen 2 por porción)

Tomate, palta y huevo	<u>19</u>
Egg salad	<u>21</u>
Huevo y aceituna	<u>22</u>
Pollo, tomate y palta	<u>24</u>
Jamón, tomate y huevo	<u>24</u>

LOS PLANCHADOS

De queso	16	doble	<u>29</u>
De jamón y queso	16	doble	<u>29</u>
De jamón, queso y huevo	19	doble	<u>34</u>

EL BOCATA 21

Tortilla de papas, morrones asados, alioli, en pan ciabatta.

BUTIFARRA 21

Jamón del país hecho en casa, salsa criolla encurtida, lechuga, alioli a la mostaza en pan francés.

EL CRIOLLÓN 22

Tamal limeño, relleno, salsa criolla en pan francés.

EL DE POLLO PLAYERO 24

Pechuga deshilachada con mayonesa, papas al hilo, lechuga y tomate en pan burger.

EL BRÓSTER 26

Pechuga bróster, lechuga, tomate, pickles, salsa golfito, pan burger.

EL DE CHICHARRÓN 29

Chicharrón de panceta, camote frito, salsa criolla, en pan francés.

LA BUTILOCA 32

Jamón del país, chicharrón, salsa criolla, nabo y pepino de chifa, mayo spicy, en pan ciabatta.

EL DE BONDIOLA 34

Bondiola asada, ensalada rusa, queso, ensalada de col en pan ciabatta.

EL ASADAZO 36

Asado encebollado, queso, mayo de rocoto, chimichurri, papas al hilo en pan planchado.

LA HAMBURGUESA TANTA 39

Con queso, salsa Tanta, lechuga, tomate, cebolla, pickles, papas al hilo, viene con papitas.

LOMO DE RES CON TODO 48

Bistec de lomo, jamón, queso, lechuga, tomate, morrones, mayo al chimichurri, en pan ciabatta.

EL CLUB SANDWICH 48

De pechuga de pollo, tocino, jamón, queso, huevo, lechuga y tomate, viene con papitas.

LAS PASTAS

SPAGHETTI MEDITERRÁNEO*	29	RAVIOLES DE ASADO	43
Tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva. Ligeros y sabrosos.		Bañados en su propio jugo al vino tinto, con cremita de mostaza y parmesano.	
TALLARINES LIMEÑOS*	34	PASTA LIMA THAI	43
Tallarines verdes con papa a la huancaína y huevo de corral .		Con pollo, fideos de arroz, verduras, maní, saltado al wok con sabores limeños thai.	
LOS CANUTOS DE LA FERIA	34	LASAGNA LIMA GÉNOVA	43
Rigatonis gratinados en una salsa cremosa de tomate al pisco, rocoto y queso.		Con tuco de carne, queso, salsa bechamel y toque de pesto limeño.	
LA PASTA DEL NONNO*	39	CODITOS CON MILANESA HUANCAYO NAPOLI	49
Spaghetti en tuco casero de carne, champiñones y un toque de crema.		Con crema a la huancaína y cubiertos de una milanesa de pollo a la napolitana.	
FETTUCCINE DE INFANCIA	39	TALLARINES CASEROS*	
Fettuccine a la crema con pollo, jamón y champiñones gratinados con queso parmesano.		Con crema de pesto limeño, cubiertos por una milanesa y un toque de huancaína.	
SORRENTINOS DE LOS ANDES	39	De pollo	39
Rellenos de choclo con queso, mantequilla de rocoto, huacatay y parmesano.		De cerdo	46
LA PASTA DE LA NONNA	43	De bife	59
En una salsa de estofado de carne al vino con champiñones, mantequilla y parmesano.			

(*) Pregunta por nuestras pastas sin gluten.

EL PRIMER TANTA FUE INAUGURADO UN 23 DE FEBRERO 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.

20 AÑOS

LOS PLATOS DE TANTA

EL POLLITO CAPÓN	39	EL POLLO DE LA INFANCIA	
Pechuga crocante en salsa chi jau kai, chaufa blanco y nabo encurtido.		Pollo al horno en su jugo, con arroz con choclo y ensalada rusa.	
EL AEROPUERTO DE QUINUA	39	Cuarto de pollo	38
Chaufa aeropuerto de quinua orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante.		Medio pollo	49
EL CHANCHITO TAIWÁN	39	EL POLLITO DE BISTROT LIMEÑO	49
Con chanchito crocante a la miel spicy, huevo frito, ensalada de pepino, sobre chaufa blanco.		Estofado al vino tinto y adobo con champiñones y cebollitas, con ñoquis de papa amarilla en crema de ocopa.	
LOS ANTICUCHOS DE POLLO AL PLATO	39	LA BONDI A LA PIZZA	49
Con su juguito de anticucho limeño, papas doradas, choclo, salsas y arroz.		Milanesa de cerdo cubierta de salsa pomodoro y queso, acompañado de papas amarillas fritas.	
EL SALTADO MANDARÍN	43	EL ARROZ MELOSITO	49
Pollo saltado con piña y duraznos acompañado de nuestro chaufa blanco.		Con pollo, langostinos, verduras, sofrito criollo y aceite de oliva en punto meloso.	
EL MILANESÓN CESARS	46	EL BISTEC DE BONDIOLA A LA SARTÉN	49
De pechuga de pollo montada con ensalada de lechuga romana, crutones, queso parmesano y vinagreta Cesars.		Con su juguito, papas al hilo, plátano frito, huevo frito, arroz con choclo y ensaladita.	
EL ARROZ CON CHANCHO	48	EL ASADO DE LA ABUELA	49
Arroz al wok, con adobo de cerdo, chicharrón de panceta, chorizo, choclo, pimientos, col y criolla de rabanito y palta.		Asado mechado y guisado en su salsa con puré de papa amarilla, arroz con choclo y criolla.	
MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND	48	ESTOFADO DE RES AL VINO TINTO	59
Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.		Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema.	
LAS ESCALOPAS DE TRUCHA FLORENCIA	49		
Al vino blanco con espinaca y papas a la crema gratinadas y arroz.			

LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

<u>EL TAMALITO VERDE</u>	<u>16</u>	<u>AJÍ DE GALLINA</u>	<u>39</u>
De choclo tierno con su jugo de seco y su salsa criolla.		Hecho según receta antigua, acompañado de papa y arroz con choclo.	
<u>LA PAPA A LA HUANCAÍNA</u>	<u>24</u>	<u>TALLARINES SALTADOS* CRIOLLOS AL WOK</u>	
Cremosita con su huevo y aceituna.		De pollo	<u>43</u>
<u>LAS CAUSAS</u>		De lomo fino de res	<u>54</u>
De atún	<u>29</u>	<u>EL GRAN COMBINADO</u>	<u>46</u>
De pollo	<u>29</u>	Arroz con pollo con papa a la huancaína a un lado, choclo con ocopa al otro, plátano frito y criolla.	
De langostinos	<u>39</u>	<u>MENESTRÓN DE PUNTA DE PECHO</u>	<u>48</u>
<u>PAPAS RELLENAS</u>		Con pasta, verduras, queso fresco y crema huancaína.	
Con su criolla, ocopa y crema de rocoto.		<u>TACU TACU A LO POBRE</u>	
Individual	<u>22</u>	Milanesa sobre tacu tacu, huevo frito, plátano frito y salsa chorrillana.	
Dúo	<u>38</u>	De pollo	<u>46</u>
<u>ANTICUCHOS DE CORAZÓN</u>	<u>39</u>	De bondiola	<u>49</u>
Con papas doradas, choclo y salsas.		De lomo fino	<u>59</u>
<u>TIRADITO DOS CREMAS</u>	<u>39</u>	<u>NUESTROS SALTADOS CRIOLLOS DE SIEMPRE</u>	
De pescado bañado con sus dos cremas de ají amarillo y rocoto.		Con cebollas, tomates, ajíes, papas amarillas fritas y arroz con choclo.	
<u>CEBICHE CLÁSICO</u>	<u>46</u>	De pollo	<u>46</u>
De pescado en su versión clásica limeña al ají limo.		De lomo fino de res	<u>62</u>
<u>PIQUEO CRIOLLO TANTA</u>	<u>76</u>		
Para compartir: tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, papa a la huancaína, yuca frita con ocopa y causa de pollo.			

Nuestros precios están expresados en Soles e incluyen impuestos de ley y recargo al consumo.

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.

JUGOS NATURALES

DOÑA LUISA 16
Piña, hierba luisa y naranja.

AGILITO 16
Piña, naranja y limón.

MANGO HUARANGO 16
Mango, naranja y plátano.

NORTEÑO 16
Mango, piña y naranja.

PINTONA 16
Tumbo, mandarina y naranja.

TÍA CAMU 18
Camu camu, naranja y limón.

CASANOVA 18
Camu camu, naranja y piña.

PIEL DE SEDA 18
Chirimoya, plátano y naranja.

COQUETO 18
Papaya, chirimoya y naranja.

FOGOSO 18
Mango, plátano y maracuyá.

ELEGANTE 18
Arándanos, piña y naranja.

MUCHACHITA 19
Chirimoya, piña y maracuyá.

NARANJA 19
Frescas y directas del Valle de Chanchamayo.

JUGOS CLÁSICOS

Papaya, piña, maracuyá o mango. 16

Chirimoya, camu camu o surtido. 18

BATIDOS CON LECHE

LOS CLÁSICOS 21
Fresa, plátano, lucúma, chirimoya, mango o papaya.

TROPICAL 22
Mango, piña y leche.

VANIDOSA 22
Chirimoya, arándanos, avena, yogurt griego y leche.

LOS ICEBERG DE TANTA

Café frappé con leche coronado con crema batida y salsas.

Moca / Caramelo 32

Baileys 36