

# LOS PIQUEOS

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

Chanchito spicy crocante, lechugas, fideos de arroz, verduras orientales, mango verde, vinagreta thai.

## **BARRANCO** 34

Quinoa, tomate, pepino, cebolla, aceituna negra, queso fresco, choclo, palta, rocoto, frejolitos, hierba buena, hummus de habas y pita chips.

## **NIKKEI** 34

Pollo crocante, lechugas, tiras de wantán, frejolito chino, pimiento, zanahoria, naranja, pepino, maní, vinagreta nikkei.

## **CESARS BRÓSTER** 36

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

## **TANTA** 38

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

## **COBB** 38

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

## **KETO** 38

Cogollos de lechuga americana, dos huevos de corral, tocino, dados de tomate, cebollita china y salsa ranch.

# SOPAS

## **LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA** 29

De carne, fideos cabello de ángel, ají y huevo.

## **ANGELITA** 29

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

## **CREMA DE ZAPALLO LOCHE** 29

Con su pan al ajo para mojar.

## **LA SOPA CAPÓN** 29

Con siu kaos de pollo, fideos de arroz, frejolito chino, hierbabuena y sazón criolla oriental.

## **SÚPER AGUADITO** 32

Un generoso aguadito de pollo al estilo casero.

# 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

<b>SPAGHETTI MEDITERRÁNEO*</b>	29	<b>RAVIOLES DE ASADO</b>	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.	
<b>TALLARINES LIMEÑOS*</b>	34	<b>PASTA LIMA THAI</b>	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.	
<b>LOS CANUTOS DE LA FERIA</b>	34	<b>LASAGNA LIMA GÉNOVA</b>	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.	
<b>LA PASTA DEL NONNO*</b>	39	<b>CODITOS CON MILANESA HUANCAYO NAPOLI</b>	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.	
<b>FETTUCINE DE INFANCIA</b>	39	<b>TALLARINES CASEROS*</b>	
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.	
<b>SORRENTINOS DE LOS ANDES</b>	39	De pollo	39
Rellenos de choclo con queso, mantequilla de rocoto, huacatay y parmesano.		De cerdo	46
<b>LA PASTA DE LA NONNA</b>	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

<b>EL POLLITO CAPÓN</b>	<b>39</b>	<b>EL POLLO DE LA INFANCIA</b>	
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.	
<b>EL AEROPUERTO DE QUINUA</b>	<b>39</b>	Cuarto de pollo	<b>38</b>
Chaufa aeropuerto de quinua orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante.		Medio pollo	<b>49</b>
<b>EL CHANCHITO TAIWÁN</b>	<b>39</b>	<b>EL POLLITO DE BISTROT LIMEÑO</b>	<b>49</b>
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.	
<b>LOS ANTICUCHOS DE POLLO AL PLATO</b>	<b>39</b>	<b>LA BONDI A LA PIZZA</b>	<b>49</b>
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.	
<b>EL SALTADO MANDARÍN</b>	<b>43</b>	<b>EL ARROZ MELOSITO</b>	<b>49</b>
Pollo saltado con piña y duraznos acompañado de nuestro chaufa blanco.		Con pollo, langostinos, verduras, sofrito criollo y aceite de oliva en punto meloso.	
<b>EL MILANESÓN CESARS</b>	<b>46</b>	<b>EL BISTEC DE BONDIOLA A LA SARTÉN</b>	<b>49</b>
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.	
<b>EL ARROZ CON CHANCHO</b>	<b>48</b>	<b>EL ASADO DE LA ABUELA</b>	<b>49</b>
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.	
<b>MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND</b>	<b>48</b>	<b>ESTOFADO DE RES AL VINO TINTO</b>	<b>59</b>
Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.		Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema.	
<b>LAS ESCALOPAS DE TRUCHA FLORENCIA</b>	<b>49</b>		
Al vino blanco con espinaca y papas a la crema gratinadas y arroz.			

# LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

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