

LOS PIQUEOS

<u>LAS CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO</u> (8 unidades)	<u>28</u>	<u>EL TIRADITO CHIFERO</u>	<u>36</u>
Acompañadas de salsa de rocoto.		De bonito laqueado, leche de tigre chifera con tamarindo y ajonjolí.	
<u>LAS GYOZAS</u> (8 unidades)	<u>28</u>	<u>LOS TEQUEÑOS LIMEÑOS</u> (6 unidades)	
Doraditas a la plancha, rellenas de pollo, salsa Tokio.		De ají de gallina	<u>38</u>
<u>LA TORTILLA DE PAPAS</u>	<u>28</u>	De lomo saltado	<u>38</u>
De papa y cebolla con huevos de corral y pancito grillado.		Mixtos	<u>38</u>
<u>LOS TACOS PICANTEROS</u> (3 unidades)	<u>29</u>	<u>LAS PECHUGUITAS BRÓSTER</u>	<u>38</u>
En tortillas de maíz morado, adobo de chanchito, ocopa y rocoto.		Con sazón oriental y nabo encurtido.	
<u>LOS WANTANES DE LANGOSTINOS</u>	<u>29</u>	<u>LA SALCHITANTA</u>	<u>38</u>
Con su cremita estilo chifa.		Papas fritas peruanas con dos tipos de salchichas, huevo frito y sus cinco salsas	
<u>LAS EMPANADAS SAN TELMO</u> (4 unidades)	<u>32</u>	<u>EL CEBICHE DE CHAMPIÑONES</u>	<u>39</u>
Rellenas de jamón, queso y cebolla con salsa tarichurri.		Con palta, alcaparras y su toque de aceite de oliva.	
<u>LOS DUMPLINGS A LA DIABLA</u> (5 unidades)	<u>36</u>	<u>EL CARPACCIO DE LOMO</u>	<u>39</u>
Vuelven a pedido de la afición, bañados en salsa cinco sabores.		Con salsa a la parmesana, crema de pesto y arúgula.	
<u>LOS TAQUITOS NIKKEI</u> (3 unidades)	<u>36</u>	<u>LAS WINGS POP BRÓSTER</u>	<u>39</u>
De tartar de trucha nikkei, crema de palta y encurtidos, en tacos de wantán.		Glaseadas en salsa coreano-limeña dulce y picante.	

ENSALADAS

BARRANCO 36

Quinoa, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo, palta, rocoto, frejol, hierbabuena, hummus de habas y pita chips.

NIKKEI 36

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

CESARS BRÓSTER 36

Pechugas de pollo bróster, lechuga romana, crutones, láminas de parmesano y 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.

SOPAS

LA SOPA ANGELITA 29

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

CREMA DE ZAPALLO LOCHE 29

Con su pan al ajo para mojar.

EL SÚPER AGUADITO 32

Un generoso aguadito de pollo al estilo casero.

LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA 34

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



LOS SÁNGUCHES

LOS TRIPLES

Tomate, palta, huevo	10
Egg salad	11
Huevo y aceituna	12
Jamón, tomate, huevo	12
Pollo, tomate, palta	12

LOS PLANCHADOS

De abundante queso	19
De jamón y queso	19
De jamón, queso y huevo	21

BUTIFARRA

Con jamón del país, lechuga y salsa criolla, en pan francés.	22
---	----

EL CRIOLLÓN

Tamal limeño, relleno, salsa criolla en pan francés.	24
---	----

EL DE POLLO PLAYERO

Pechuga deshilachada con mayonesa, papas al hilo, lechuga, tomate en pan burger.	24
--	----

EL BRÓSTER

Pechuga bróster, lechuga, tomate, pickles, salsa golfito en pan burger.	26
--	----

EL DE CHICHARRÓN

Chicharrón de panceta, camote frito, salsa criolla, en pan francés.	29
--	----

EL CORDON BLEU

Con milanesa de pollo rellena de jamón y queso en pan ciabatta.	32
--	----

EL ASADAZO

Asado encebollado, queso, mayo de rocoto, chimichurri, papas al hilo en pan planchado.	34
--	----

LA HAMBURGUESA TANTA

Con queso, salsa Tanta, lechuga, tomate, cebolla, pickles, papas al hilo y papitas fritas.	39
--	----

PORTEÑO

Lomo fino, palta, queso y mayo con chimichurri picantón, en pan ciabatta.	46
--	----

LAS PASTAS

<u>SPAGHETTI MEDITERRÁNEO*</u>	<u>32</u>	<u>RAVIOLES DE ASADO</u>	<u>46</u>
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.	
<u>TALLARINES LIMEÑOS*</u>	<u>34</u>	<u>CODITOS CON MILANESA</u>	
Tallarines verdes con papa a la huancaína y huevo de corral.		<u>HUANCAYO NAPOLI</u>	<u>49</u>
<u>RIGATONI A LA BOLOGNESA</u>	<u>39</u>	Con crema a la huancaína y cubiertos de una milanesa de pollo a la napolitana.	
Con mucha salsa de carne casera hecha lentamente.		<u>TALLARINES CASEROS*</u>	
<u>LA PASTA DEL NONNO*</u>	<u>39</u>	Con crema de pesto limeño, cubiertos por una milanesa y un toque de huancaína.	
Spaghetti en tuco casero de carne, champiñones y un toque de crema.		De pollo	<u>43</u>
<u>FETTUCCINE DE INFANCIA</u>	<u>39</u>	De lomo	<u>59</u>
Fettuccine a la crema con pollo, jamón y champiñones gratinados con queso parmesano.			
<u>LA PASTA DE LA NONNA</u>	<u>43</u>		
En salsa de estofado de carne al vino con champiñones, mantequilla y parmesano.			
<u>LA LASAGNA LIMA GÉNOVA</u>	<u>43</u>		
Con salsa de carne, salsa bechamel y pesto limeño.			

(*) Pregunta por nuestras pastas sin gluten.

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

<u>EL POLLITO CAPÓN</u>	<u>39</u>	<u>EL ASADO DE LA ABUELA</u>	<u>49</u>
Pechuga crocante en salsa chi jau kay, chaufa blanco y nabo encurtido.		Asado mechado y guisado en su salsa con puré de papa amarilla, arroz con choclo y criolla.	
<u>EL AEROPUERTO DE QUINUA</u>	<u>39</u>	<u>EL RISOTTO DE CHUPE</u>	<u>49</u>
Chaufa aeropuerto de quinua orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante.		Cremoso risotto de poros, arverjas y chochito en salsa de chupe de langostinos.	
<u>EL CHANCHITO TAIWÁN</u>	<u>39</u>	<u>EL POLLO AL CILINDRO</u>	<u>59</u>
Con chanchito crocante a la miel spicy, huevo frito, ensalada de pepino, sobre chaufa blanco.		Medio pollo, arroz chaufa, papas amarillas fritas, nabo encurtido y crema de ají.	
<u>EL FRICASÉ DE GENOVEVA</u>	<u>46</u>	<u>ESTOFADO DE RES</u>	<u>59</u>
Pollito guisado a la crema con champiñones, papa amarilla, verduritas y su arroz con choclo.		<u>AL VINO TINTO</u>	
<u>EL ARROZ CON CHANCHO</u>	<u>48</u>	Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema.	
Arroz al wok, con adobo de cerdo, chicharrón de panceta, chorizo, choclo, pimientos, col y criolla de rabanito y palta.			
<u>MI SUPREMA DE POLLO</u>			
<u>MARYLAND</u>	<u>48</u>		
Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.			
<u>EL POLLO DE LA INFANCIA</u>			
Pollo al horno en su jugo, con arroz con choclo y ensalada rusa.			
Cuarto de pollo	<u>39</u>		
Medio pollo	<u>49</u>		

LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

<u>EL TAMALITO VERDE</u>	16	<u>AJÍ DE GALLINA</u>	39
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>	26	<u>LOS ANTICUCHOS DE POLLO AL PLATO</u>	43
La amarilla cremosita con su huevo y aceituna.		Con su juguito de anticucho limeño, papas doradas, choclo, salsas y arroz.	
<u>LAS CAUSAS</u>		<u>EL TACU TACU DEL SUR</u>	46
De atún	29	Tacu tacu con chuletas de cerdo apanadas y su salsa de adobo encebollado.	
De pollo	29		
De langostinos	39		
<u>PAPAS RELLENAS</u>		<u>EL GRAN COMBINADO</u>	46
Con su criolla, ocopa y crema de rocoto.		Arroz con pollo con papa a la huancaína a un lado, choclo con ocopa al otro, plátano frito y criolla.	
Individual	23		
Dúo	39		
<u>ANTICUCHOS DE CORAZÓN</u>	39	<u>MENESTRÓN DE PUNTA DE PECHO</u>	48
Con papas doradas, choclo y salsas.		Con pasta, verduras, queso fresco y crema huancaína.	
<u>TIRADITO DOS CREMAS</u>	39	<u>LA TRUCHA A LA CHORRILLANA</u>	49
De pescado, bañado con sus dos cremas de ají amarillo y rocoto.		Filete de trucha rosada en salsa chorrillana con su pepián, arroz y camotitos.	
<u>CEBICHE CLÁSICO</u>	49	<u>TALLARINES SALTADOS CRIOLLOS AL WOK</u>	
De pescado en su versión clásica limeña al ají limo.		De pollo	43
		De lomo fino de res	56
<u>PIQUEO CRIOLLO TANTA</u>	78	<u>TACU TACU A LO POBRE</u>	
Para compartir; tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, papa a la huancaína, yuca frita con ocopa y causa de pollo.		Milanesa sobre tacu tacu, huevo frito, plátano frito y salsa chorrillana.	
		De pollo	46
		De lomo fino de res	59
		<u>NUESTROS SALTADOS CRIOLLOS DE SIEMPRE</u>	
		Con cebollas, tomates, ajés, papas amarillas fritas y arroz con choclo.	
		De pollo	46
		De lomo fino de res	64

Nuestros precios están expresados en Soles e incluyen los 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.