

DESAYUNOS

LOS HUEVOS

Todos nuestros huevos provienen de gallinas criadas en libertad.

LOS HUEVOS A SU GUSTO CON TOSTADAS

3 huevos pasados	18
3 huevos fritos	19
4 huevos revueltos o en omelette	22
Sus huevos combinados a su gusto	+9
Jamón, queso, champiñones, tocino, espinaca, cebolla, tomate	

LOS CRIOLLOS 29

Con arroz con choclo, dos huevos fritos, salsa saltado, papas fritas, plátano frito y salsa carretilla.

LOS PALTEADOS 29

Dos huevos rotos, palta al mortero y tomate, sobre tostadas de pan campesino.

LOS RECONCILIADOS 34

Huevos fritos, frijol, palta, queso fresco, salsas roja y verde, pico de gallo, sobre tortillas de trigo.

LOS DUBAI 36

Huevos al horno con chimi árabe, salsas rojiblancas, hummus y pan pita grillado.

LOS LIMEÑAZOS 36

Dos huevos fritos sobre tacu tacus, palta, criolla encurtida, plátano dorado y salsa de asado.

LOS FIT 36

Omelette a la sartén de cuatro huevos con queso, cebolla, champiñones y espinaca.

LOS DE GASTÓN 36

Revueltos con dados de yuca crocante y salchicha de Huacho.

LA SARTÉN TANTA 37

Omelette de 4 huevos a la sartén con jamón, queso, cebolla y salchicha de Huacho.

LOS MILA BENEDICT 39

Huevos poche, pan de papa, milanesa de lomito ahumado, salsa holandesa y arúgula.

LOS STEAK & EGGS LIMEÑOS 56

Huevos fritos con churrasco de lomo, arroz, papas, salsa saltado y chimichurri.

LOS DE CAMPEONES

NUESTROS TAMALITOS

El verde con su jugo de seco y salsa criolla	16
El limeño con su pancito y su salsa criolla	16

LAS TOSTADAS SANADORAS 19

Dos tostadas de pan ciabatta, con palta punta, aceite de oliva tacneño y sal de maras.

LA LECHE DE TIGRE 21

Picantita para curarlo todo.

EL AGUADITO DE DESAYUNO 24

Con su pollo y su papa amarilla.

NUESTRA SOPA ANGELITA 29

La preferida de todos, con su rocoto y cebolla china.

EL MAÑANERO 54

Dos huevos fritos sobre arroz con choclo, montados de su lomito saltado al jugo.

EL GRAN DOMINGUERO PARA COMPARTIR 68

Tamal, chicharrones, relleno, camote frito, salsa criolla con sus 2 panes francés.

LOS DE SIEMPRE

<u>TOSTADAS DE LOS BUENOS DÍAS</u>	<u>18</u>	<u>WAFFLES BELGAS</u>	<u>28</u>
De pan de papa, acompañadas de mantequilla y mermelada casera.		Con fresas, arándanos, miel de maple y crema batida.	
<u>LA AVENA MADRUGADORA</u>	<u>19</u>	<u>LOS PANQUEQUES</u>	<u>28</u>
Con duraznos asados, granola de coco y miel de muña.		De ricotta, con miel de maple, plátano acaramelado, crema batida, toffee y crema de pie de limón.	
<u>EL BOWL DE LA JUVENTUD</u>	<u>26</u>	<u>TOSTADAS FRANCESAS</u>	<u>36</u>
Con yogurt griego, granola hecha en casa, miel de Oxapampa y fruta fresca de temporada.		3 tostadas francesas con manzanas a la sartén y crema batida.	
<u>EL PANQUECÓN DE CHOCLO</u>	<u>28</u>		
Homenaje a la cachapa, queso de mano, mantequilla y miel.			

LOS SÁNGUCHES

<u>EL BOCATA</u>	<u>21</u>	<u>EL DE BONDIOLA</u>	<u>34</u>
Tortilla de papas, morrones asados, alioli, en pan ciabatta.		Bondiola asada, ensalada rusa, queso, ensalada de col en pan ciabatta.	
<u>BUTIFARRA</u>	<u>21</u>	<u>EL BREAKFAST</u>	<u>34</u>
Jamón del país hecho en casa, salsa criolla encurtida, lechuga, alioli a la mostaza en pan francés.		En pan de papa tostado, smash de carne con queso y cebolla, tocino, huevo, lechuga, papas chips, tomate y salsa club.	
<u>EL CRIOLLÓN</u>	<u>22</u>	<u>EL ASADAZO</u>	<u>36</u>
Tamal limeño, relleno, salsa criolla en pan francés.		Asado encebollado, queso, mayo de rocoto, chimichurri, papas al hilo en pan planchado.	
<u>EL DE CHICHARRÓN</u>	<u>29</u>	<u>LOMO DE RES CON TODO</u>	<u>48</u>
Chicharrón de panceta, camote frito, salsa criolla, en pan francés.		Bistec de lomo, jamón, queso, lechuga, tomate, morrones, mayo al chimichurri, en pan ciabatta.	

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

DE LA PASTERERÍA

MINI CROISSANTS

Jamón y queso	<u>6</u>
Caprese	<u>7</u>
Jamón, queso y huevo	<u>11</u>

SANGUCHITOS

De miga

Huevo con mayo	<u>3</u>
Huevo con tocino	<u>4</u>
Pollo con apio	<u>4</u>

En petit pan

Pollo con apio	<u>4</u>
Huevo con mayo	<u>4</u>
Huevo con tocino	<u>4</u>
Butifarrín	<u>4</u>

MINI TRIPLES

Tomate, palta y huevo	<u>4.5</u>
Huevo y aceituna	<u>4.5</u>
Pollo, palta y tomate	<u>4.5</u>
Jamón, tomate y huevo	<u>4.5</u>

EMPANADAS

AL HORNO

De lomo saltado	<u>12</u>
De pollo	<u>12</u>
De espinaca y queso	<u>12</u>
De ají de gallina	<u>13</u>
De cuadril	<u>13</u>

PASTELES

DESAYUNEROS

De acelga	<u>14</u>
De estofado al vino	<u>18</u>
De pollo cremoso	<u>18</u>
De choclo y carne	<u>23</u>

BOLLERÍA

Croissant	<u>7</u>
Pain au chocolat	<u>11</u>
Pain aux raisins	<u>11</u>
Rollo de canela	<u>11</u>
Croissant de almendras	<u>16</u>

DULCES

Alfajorcitos	<u>3</u>
Magdalenas de limón o chocolate	<u>4</u>
Macarrones	<u>4</u>
Canelés	<u>4</u>

LOS COMBINADOS

AMERICANO

3 huevos al gusto, tostadas, jugo de frutas y bebida caliente a elegir.

29

ZANAHORIA

Bowl de yogurt griego con granola, fruta y miel, jugo de frutas y bebida caliente a elegir.

36

ENERGÉTICO

Dos tostadas con palta, huevos rotos y tomatitos, jugo de frutas y bebida caliente a elegir.

39

LIMEÑO

Pan con chicharrón, jugo de frutas y bebida caliente a elegir.

39

LOS COCTELES MAÑANEROS

<u>MIMOSA</u> Suave y refrescante, espumante y zumo de naranja.	<u>34</u>	<u>GREEN MARY TANTA</u> Manzana verde, pepino, apio, tuna, hierba luisa, vodka, salsa inglesa, tabasco y limón.	<u>36</u>
<u>GARIBALDI</u> Campari y zumo de naranja.	<u>34</u>	<u>BARBIE</u> Vodka, fresa, campari, piña y vino blanco.	<u>36</u>
<u>PALOMILLA</u> Pisco, lima, toronja, naranja, espumante rose y soda de toronja.	<u>34</u>	<u>APEROL SPRITZ</u> Aperol, espumante y soda.	<u>39</u>
<u>BLOODY MARY</u> Vodka, salsa inglesa, tabasco, jugo de tomate, limón y una pisca de pimienta.	<u>34</u>		

JUGOS NATURALES

<u>DOÑA LUISA</u> Piña, hierba luisa y naranja	<u>16</u>
<u>AGILITO</u> Piña, naranja y limón	<u>16</u>
<u>MANGO HUARANGO</u> Mango, naranja y plátano	<u>16</u>
<u>PINTONA</u> Tumbo, mandarina y naranja	<u>16</u>
<u>NORTEÑO</u> Mango, piña y naranja	<u>16</u>
<u>FOGOSO</u> Mango, plátano y maracuyá	<u>18</u>
<u>PIEL DE SEDA</u> Chirimoya, plátano y naranja	<u>18</u>
<u>COQUETO</u> Papaya, chirimoya y naranja	<u>18</u>
<u>TÍA CAMU</u> Camu camu, naranja y limón	<u>18</u>

<u>CASANOVA</u> Camu camu, naranja y piña	<u>18</u>
<u>ELEGANTE</u> Arándanos, piña y naranja	<u>18</u>
<u>MUCHACHITA</u> Chirimoya, piña y maracuyá	<u>19</u>
<u>NARANJA</u> Frescas y directas del Valle de Chanchamayo	<u>19</u>

JUGOS CLÁSICOS

Papaya, piña, maracuyá o mango	<u>16</u>
Chirimoya, camu camu o surtido	<u>18</u>

BATIDOS CON LECHE

<u>CLÁSICOS</u> Fresa, plátano, lúcuma, chirimoya, mango o papaya	<u>21</u>
<u>TROPICAL</u> Mango, piña y leche	<u>22</u>
<u>VANIDOSA</u> Chirimoya, arándanos, avena, yogurt griego y leche	<u>22</u>

NUESTROS EXTRACTOS DETOX

<u>ZANAHORIA, PIÑA Y AGUAYMANTO</u>	<u>16</u>
<u>PEPINO, MANZANA VERDE Y APIO</u>	<u>18</u>
<u>BETERRAGA, ZANAHORIA, LIMA Y PIÑA</u>	<u>18</u>

BEBIDAS BIEN HELADAS

GASEOSAS Y AGUAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Inca Kola, Inca Kola Zero, Fanta o Sprite	7
Agua con gas / sin gas	7
Agua manantial de Cusco - Andea	10

CHICHA MORADA HECHA EN CASA

12

NUESTRAS LIMONADAS

Clásica	12
Hierba luisa o Hierbabuena	16

NUESTROS ICED TEAS DE FRUTAS

15

De uva borgoña	
De camu camu y lima	
De tumbo y maracuyá	
De mango	

CERVEZAS

14

Cusqueña Dorada	
Cusqueña Trigo	
Cusqueña Negra	
Cusqueña Doble Malta	
Pilsen Callao	

LOS ICEBERG DE TANTA

Café frappé con leche coronado con crema batida y salsas	
Moca / Caramelo	32
Baileys	36

CAFÉS

RISTRETTO	8
ESPRESSO	8
MACCHIATO	8
AMERICANO	9
CORTADO	9
FLAT WHITE	12
LATTE	12
MATCHA LATTE	12
CAPUCHINO	12
ICED LATTE	12
ICED MATCHA LATTE	12
ESPRESSO DOBLE	15
CAPUCHINO CON CREMA	18
CHOCOLATE CALIENTE	19

INFUSIONES

<u>LAS DE SIEMPRE</u> Manzanilla, Anís, Hierba luisa y Té puro	6
-------------------------------------------------------------------	---

<u>LAS DIGESTIVAS</u> Combinaciones de hierbas y especias	10
--------------------------------------------------------------	----

Muña Celestial

Muña con cáscara de naranja,
hierbabuena y mejorana

Cedrón del monte

Cedrón con pétalos de rosas

Coca de altar

Hojas de coca con pétalos de altea

<u>LAS FRUTADAS</u> Combinaciones de hierbas y frutos	10
----------------------------------------------------------	----

Tentación de los Andes

Infusión de frutos rojos peruanos

Delirio de Amor

Infusión de hojas de cedrón, fresas
y pétalos de flores

Amor de Cacao

Infusión de nibs de chocolate, cascara
de cacao, canela y clavo de olor

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

CARTA

PASTELERÍA

SALADA

MINI CROISSANTS

De jamón y queso	<u>6</u>
De mozzarella, tomate y albahaca	<u>7</u>
De jamón, queso y huevo	<u>11</u>

SANGUCHITOS DE CUMPLEAÑOS

De huevo y mayo	<u>3</u>
De pollo con apio	<u>4</u>
De huevo y tocino	<u>4</u>

EMPANADITAS FRITAS (dos unidades)

De carne al jugo	<u>14</u>
Caprese	<u>14</u>
De pollito al horno	<u>14</u>
De jamón, queso y cebolla	<u>16</u>

EMPANADAS AL HORNO

De lomo saltado	<u>12</u>
De pollo	<u>12</u>
De espinaca y queso	<u>12</u>
De ají de gallina	<u>13</u>
De cuadril	<u>13</u>

PASTELES

De pollo cremoso	<u>18</u>
De estofado de carne al vino	<u>18</u>
De acelga, huevo y tocino	<u>14</u>
De choclo con carne	<u>23</u>

ENTRADAS

Y PIQUEOS

EL TAMALITO

De choclo, verde con jugo de seco.	<u>16</u>
------------------------------------	-----------

HUMMUS DE PALLARES

Con solterito de pallar y palta, toque picante y pita chips.	<u>24</u>
--------------------------------------------------------------	-----------

TORTILLA DE PAPAS

De papa y cebolla con huevos de corral y pancito grillado.	<u>27</u>
------------------------------------------------------------	-----------

DÚO DE PAPAS A LA HUANCAÍNA

La amarilla cremosita, la rojita en batán.	<u>27</u>
--------------------------------------------	-----------

CROQUETAS

Doraditas por fuera, cremosas por dentro.	
De choclo con queso y salsa de rocoto	<u>26</u>
De ají de gallina y crema al olivo	<u>29</u>

CAUSAS

De atún	<u>27</u>
De pollo	<u>27</u>
De langostinos	<u>39</u>

WANTANES DE LANGOSTINOS

Con su cremita de chifa.	<u>29</u>
--------------------------	-----------

DUMPLINGS A LA DIABLA

Rellenos de langostinos y bañados de una picante salsa Sichuan.	<u>29</u>
-----------------------------------------------------------------	-----------

TAQUITOS NIKKEI (TRES UNIDADES)

De tartar de trucha nikkei, crema de palta y encurtidos, en tacos de wantán.	<u>32</u>
------------------------------------------------------------------------------	-----------

HUEVOS DE GASTÓN

Revueltos con yuca y salchicha de Huacho.	<u>36</u>
-------------------------------------------	-----------

PAPAS RELLENAS

Con sus tres cremas y criolla.

Individual	<u>21</u>
Dúo	<u>36</u>

NUESTROS TEQUEÑOS

De ají de gallina	<u>36</u>
De lomo saltado	<u>38</u>
Mixtos	<u>36</u>

FISH AND YUCA CHIPS

Súper buñuelos de pescado, yuca frita, salsas tártara y de rocoto.

LAS TANTA WINGS

Con sazón oriental y nabo encurtido. 39

ANTICUCHOS

Con papas doradas, choclo y salsas.

De higaditos de pollo	<u>34</u>
De pollo	<u>38</u>
De corazón	<u>39</u>

CARPACCIOS

De lomo, con crema parmesana, pesto y arúgula. 39

De trucha rosada, con salsa de alcaparras, palta, oliva y cremita de pallar. 39

TIRADITO DOS CREAMAS

De pescado bañado con sus dos cremas de ají amarillo y rocoto. 39

CEBICHE CLÁSICO

De pescado en su versión clásica limeña al ají limo. 49

PIQUEO CRIOLLO TANTA

Para compartir: tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, papa a la huancaína, yuca frita con ocopa y causa de pollo. 69

ENSALADAS

BARRANCO

Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna negra, queso fresco, choclo, palta, rocoto, frejolitos, hierba buena, hummus de habas y pita chips. 34

CESARS BROSTER

Pechugas de pollo broster, lechuga romana, crutones, láminas de parmesano, vinagreta Cesars. 34

NIKKEI

Pollo crocante, lechugas, tiras de wantán, frejolito chino, pimiento, zanahoria, naranja, pepino, maní, vinagreta nikkei. 34

FRANCESITA

Lechugas mixtas, crutones, higaditos de pollo, huevo poché, tocino, jalea de saúco y vinagreta Dijon. 34

TANTA

Pollo, lechugas, manzana, huevo, palmitos, pasas, palta y vinagreta al curry. 36

COBB CASERA

Pechuga de pollo, queso azul, lechugas, tocino, palta, champiñones, tomate, huevo y vinagreta Dijon. 36

NICASIA

Lechugas, papas, cebollas, pepinos, huevo, tomates, aceitunas y atún en conserva, vinagreta nicoise. 36

SÁNGUCHES

BUTIFARRA 21

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

POLLO PLAYERO 24

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

BLT NIKKEI 26

Tocino en salsa teriyaki nikkei, lechuga, tomate y mayo sriracha, en pan de papa.

SPICY BROSTER 27

Pechuga broster spicy, lechuga, pepinillos encurtidos, ensalada de col y mayo sriracha.

TUNA LOCO 27

Ensalada de atún y huevo, lechuga, queso, papas al hilo, ají pollero en brioche de papa.

POLLO CESARS 28

Milanesa de pollo, lechuga, tomate, mayo Cesars y papas al hilo, pan ciabatta.

BUTIYORK 29

Chanchito al horno, cebolla blanca a la plancha, queso, pepinillos, mostaza, tortilla y golf, en pan burger.

CHICHARRÓN 29

De pura panceta crocante, con camote frito, y salsa criolla con hierbabuena, en pan francés.

POLLO PARRILLERO 29

Con pechuga de pollo grillada, palta, tocino, queso y chimichurri, en pan ciabatta.

EL CAMPEÓN 39

Bistec a la sartén, queso, huevo, tocino, lechuga, tomate, mayo y pimientos asados en ciabatta.

NUESTROS CLUBS Y BURGERS CON PAPAS FRITAS

LAS HAMBURGUESAS

+ huevo frito 3 soles + tocino 4 soles

LA CLÁSICA 37

Con queso, salsa Tanta, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

LA TANTA 37

Lechuga, tomate, queso, cebolla saltada, pickles, salsa golf, ají de pollería y papas al hilo.

LA NIKKEI 39

Queso, huevo, cebolla caramelizada, salsa teriyaki nikkei y mayo sriracha.

LA BBQ 39

Lechuga, tomate, queso, salsa bbq, cebolla caramelizada, tocino y pepinillos.

LOS CLUBS

CLUB SANDO 39

Tocino, milanesa de pollo, ensalada de col, mayo tonkatsu, lechuga y tomate.

CLUB BLT 39

Tocino crocante, lechuga, tomate, palta, huevo frito y mayo.

CLUB DE CLUBES 43

Súper club de pechuga de pollo, tocino, jamón, queso, huevo, lechuga y tomate.

SOPAS CALIENTES PARA LLENAR EL ALMA.

SOPAS

<u>LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA</u>	<u>29</u>
De carne, fideos cabello de ángel, ají y huevo.	
<u>ANGELITA</u>	<u>29</u>
Sopita de cabello de angel, pollo, papa amarilla, limón, rocoto y cebolla china.	
<u>CREMA DE ZAPALLO LOCHE</u>	<u>30</u>
Con su pan al ajo para mojar.	
<u>CREMA DE ESPINACA DE LA ABUELA</u>	<u>30</u>
Con su huevo frito, crutones y su salsita.	
<u>SÚPER AGUADITO</u>	<u>32</u>
Un generoso aguadito de pollo al estilo casero.	

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

PASTAS

SPAGHETTI MEDITERRÁNEO* 29

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

SPAGHETTI AL AJILLO* 29

Ajo, ajíes, perejil, aceite de oliva, ralladura de limón y parmesano.

RAVIOLES DE LOCHE A LA PARMESANA 39

Rellenos de zapallo loche y bañados de una mantequilla a la parmesana.

LA PASTA DEL NONNO* 39

Spaghetti en tuco casero de carne, champiñones y un toque de crema.

LA PASTA DE LA NONNA 39

Fettuccine en una salsa de estofado de carne al vino con champiñones, mantequilla y parmesano.

FETTUCCINE DE INFANCIA 39

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

CANELONES AL HORNO 39

Rellenos de ricotta y espinaca, crema con un toque de tuco de carne.

RAVIOLES DE ASADO 39

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

LASAGNA AL PESTO 39

Con tuco de carne, ricotta y espinaca, bechamel y crema de pesto.

LASAGNA A LA BOLOGNESE 43

Con su tuco de carne, bechamel, queso y al horno.

LA PASTA ROCKERA 46

Spaghetti con choritos de roca, tomate fresco, ajo, ají y su toque de vino blanco.

TALLARINES SALTADOS CRIOLLOS AL WOK*

De pollo 39

De pescado 49

De lomo fino de res 52

CODITOS HUANCAYO NAPOLI 46

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

PASTA MAC AND CHUPE 46

Timbal de rigatonis a la crema de chupe y ocopa con langostinos, gratinado al horno.

TALLARINES CASEROS*

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

De pollo 39

De pescado 49

De bistec de res 49

De lomo fino de res 59

(*) Pregunta por nuestras pastas sin gluten.

LOS PLATOS

AJÍ DE GALLINA 39

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

POLLITO CAPÓN 39

Pechuga crocante bañada de salsa chi jau kai, con su chaufa blanco y nabo encurtido.

AEROPUERTO DE QUINUA 39

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

EL SALTADO MANDARÍN 39

Pollo saltado con piña y duraznos al ajonjolí dulce, acompañado de su chaufa blanco.

<u>MILANESÓN CESARS</u>	<u>43</u>	<u>EL BISTEC A LA SARTÉN</u>	<u>49</u>
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	
<u>ARROZ CON CHANCHO</u>	<u>46</u>	<u>EL ASADO DE LA ABUELA</u>	<u>49</u>
Arroz ahumadito 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.	
<u>EL GRAN COMBINADO</u>	<u>46</u>	<u>ESTOFADO DE RES AL VINO TINTO</u>	<u>56</u>
Arroz con pollo con papa a la huancaína a un lado, choclo con ocopa al otro, plátano frito y salsa criolla.		Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema.	
<u>MENESTRÓN DE PUNTA DE PECHO</u>	<u>46</u>	<u>TACU TACU A LO POBRE</u>	
Con pasta, verduras, queso fresco y crema huancaína.		Milanesa sobre tacu tacu, huevo frito plátano frito y salsa escabeche.	
<u>MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND</u>	<u>46</u>	De pollo	<u>39</u>
Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.		De pescado	<u>49</u>
<u>TRUCHA CRILLÓN</u>	<u>46</u>	De bistec de res	<u>49</u>
En salsa al ajo y perejil, vainitas y zanahorias saltadas y arroz con choclo.		De lomo fino de res	<u>59</u>
<u>EL POLLO DE LA INFANCIA</u>		<u>NUESTROS SALTADOS CRIOLLOS DE SIEMPRE</u>	
Pollo al horno en su jugo, con arroz con choclo y ensalada rusa.		Con cebollas, tomates, ajíes, papas amarillas fritas y arroz con choclo.	
Cuarto de pollo	<u>38</u>	De pollo	<u>39</u>
Medio pollo	<u>49</u>	De pescado	<u>49</u>
		De lomo fino de res	<u>59</u>

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.

20 AÑOS

LA BEBIDA ES
TAN IMPORTANTE
COMO LA COMIDA.

TÓMALA ANTES
O DESPUÉS, Y SI
TE FALTÓ, PÍDETE
OTRA MÁS.



CERVEZAS	CUSQUEÑA DORADA	<u>14</u>
	CUSQUEÑA TRIGO	<u>14</u>
	CUSQUEÑA NEGRA	<u>14</u>
	CUSQUEÑA DOBLE MALTA	<u>14</u>
	PILSEN CALLAO	<u>14</u>
	CORONA	<u>19</u>
	STELLA ARTOIS	<u>19</u>
CERVEZAS ARTESANALES	<u>BARBARIAN</u> La Nena Hoppy Wheat 21 IBU, 5% IPA 174 50 IBU, 7%	<u>28</u>
	<u>RAYMI CUSCO</u> Pilsener Lager 6.1%	<u>28</u>
	<u>SERVUS AREQUIPA</u> Lager Märzen, 25 IBU, 6%	<u>28</u>
	<u>7 VIDAS TACNA</u> Cat Doble IPA, 70 IBU, 7.5%	<u>28</u>
	<u>BARDOCK CUSCO</u> Red Ale 20 IBU, 7.3% IPA 50 IBU, 7.9%	<u>32</u>
	<u>RAGNAROK</u> Hidromiel Clásica 8% Hidromiel de Maracuyá 10 %	<u>32</u>

LOS CLÁSICOS		COSMOPOLITAN	24	NEGRONI	34
		CAPITÁN	24	PISCO SOUR CLÁSICO	32
		ESPRESSO MARTINI	28	PISCO SOUR CATEDRAL	44
		ALGARROBINA	29	PISCO SOUR DE PURA CEPA	
		GARIBALDI	32	Torontel, Italia, Negra Criolla, Albilla, Mollar	38
		APEROL SPRITZ	34	Acholado, Mosto Verde	48
NUESTROS CHILCANOS	TANTA	EL CHILCANAZO			28
	MACERADOS	DE FRESAS Y HIERBA BUENA			28
		DE MUÑA, NARANJA Y PIÑA			28
		DE CARDAMOMO, KION Y LIMA			28
	DE PURA CEPA	TORONTEL			34
		ITALIA			34
		ALBILLA			34
		NEGRA CRIOLLA			34
		MOLLAR			34
	PUNCHS Y SANGRÍAS	<u>PISCOPOLITAN</u> Pisco, almíbar de piña, cramberry y maracuyá.			28
<u>MORADITA</u> Pisco, chicha morada, almíbar de piña, naranja y vino tinto.			28		
<u>PISCO PUNCH</u> Pisco, almíbar de piña, limón y soda.			28		
<u>BLANCA</u> Miel de lima, naranja, agua tónica, pisco, vino blanco y hielos de fruta. Litro			34 99		
<u>TINTA</u> Aperol, fresas, bourbon, pisco, zumo de naranja, vino tinto y hielos de fruta. Litro			34 99		

TEQUILA, GIN, VODKA, RON... ¡Y PISCO!

<u>PASIÓN RONERA</u> Ron, fresas, limón, hierbabuena y tónica.	26	<u>MAMACITA</u> Aqara plateado, tequila, orange curacao, frutos rojos, limón y escarchado con azúcar	32
<u>BORGOÑITA</u> Sour de Pisco, uva borgoña y mandarina.	26	<u>MOSCOW MULE</u> Vodka, zumo de limón, menta y ginger beer.	32
<u>TREMENDA</u> Sour de Pisco, tumbo, mandarina y maracuyá.	26	<u>BLACK AND STORMY</u> Ron oscuro, black whiskey, jarabe de kión, limón, ginger ale.	34
<u>PAIN KILLER</u> Ron solera, ron añejo, mango, piña, kahlua y nuez moscada.	28	<u>JW BLACK PENICILIN</u> Jhonnie Walker black label, limón, miel de abeja y kion.	34
<u>MORITA</u> Gin rosa, black berry, limón y mora	30	<u>GIN TONIC</u> Aromatizado con piel de lima y canela.	36
<u>OLD CHUSCO</u> Caña reposado, mucilago de cacao, bitter casero y escarchado con polvo de almendras.	30	<u>ZACAPA DAIQUIRI DE LIMÓN</u> Ron Zacapa ambar, lima, azúcar y limón.	36
<u>MARGARACHA DE MARACUYÁ</u> Tequila, zumo de maracuyá, hojas de albahaca, pimienta negra y tónica.	32	<u>LOS TONICS DE TANQUERAY</u> De Frutos rojos De Pepino y albahaca	38
<u>TANTIKI PUNCH</u> Ron solera, ron añejo, cherry brandy, Jolly Roger, zumo de naranja, maracuyá y piña.	32		
<u>FLOR MORENA</u> Ron añejo, cynar, zumo de limón, hierbabuena y tónica.	32		

BEBIDAS ENERGÉTICAS

PEPINO, MANZANA VERDE Y APIO 18

BETERRAGA, ZANAHORIA, LIMA Y PIÑA 18

ZANAHORIA, PIÑA Y AGUAYMANTO 16

BEBIDAS BIEN HELADAS

GASEOSAS Y AGUAS

Coca Cola / Zero, Inca Kola / Zero, Fanta, Sprite 7

Agua mineral con gas / sin gas 10

NUESTRAS LIMONADAS

Clásica 12

Hierba Luisa, Hierba buena 16

+ 2 soles frozen

NUESTROS ICED TEAS DE FRUTAS

De uva borgoña 15

De camu camu y lima

De tumbo y maracuyá

De mango

CHICHA MORADA 12

HECHA EN CASA

+ 2 soles frozen

CAFÉS

RISTRETO 8

ESPRESSO 8

MACCHIATO 8

AMERICANO 9

CORTADO 9

FLAT WHITE 12

ICED LATTE 12

LATTE 13

CAPUCHINO 12

CAPUCHINO CON CREMA 18

CHOCOLATE CALIENTE 19

LOS ICEBERG DE TANTA

Café frappé con leche coronado con crema batida, salsas y toppings

Moca / Caramelo 32

Baileys 36

INFUSIONES

LAS DE SIEMPRE 6

Manzanilla, Anís, Hierba Luisa y Té puro

LAS DIGESTIVAS 10

Combinaciones de hierbas y especias

Muña Celestial

Muña con cáscara de naranja, hierbabuena y mejorana

Cedrón del monte

Cedrón con pétalos de rosas

Coca de altar

Hojas de coca con pétalos de altea

LAS FRUTADAS 10

Combinaciones de hierbas y frutos

Tentación de los Andes

Infusión de frutos rojos peruanos

Delirio de Amor

Infusión de cedrón y fresas

Amor de Cacao

Infusión de nibs y cáscara de cacao

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

COCTELES MAÑANEROS

MIMOSA 34
Suave y refrescante, espumante
y zumo de naranja.

GARIBALDI 34
Campari y zumo de naranja.

BLOODY MARY TANTA 34
Vodka, salsa inglesa, tabasco,
jugo de tomate, limón y una
pisca de pimienta.

APEROL SPRITZ 39
Aperol, prosecco y soda.

BATIDOS CON LECHE

TROPICAL 22
Mango, piña y leche

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

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

MUCHACHITA 19
Chirimoya, piña y maracuyá

PIEL DE SEDA 18
Chirimoya, plátano y naranja

COQUETO 18
Papaya, chirimoya y naranja

FOGOSO 18
Mango, plátano y maracuyá

NARANJA 19
Frescas y directas del Valle
de Chanchamayo

JUGOS CLÁSICOS

Papaya, piña, maracuyá y mango 16

Chirimoya, camu camu y surtido 18

TINTOS

	<u>BOTELLA</u>	<u>COPA</u>
<i>Chile - Región Valle Central - Maule</i> Bodega Santa Helena <u>SANTA HELENA RESERVA</u> Cabernet Sauvignon 2022	<u>89.00</u>	<u>19.00</u>
<i>Perú - Valle de Vitor - Arequipa</i> Bodega Hacienda del abuelo-Familia Zegarra <u>HACIENDA DEL ABUELO</u> Malbec de Tinajas 2022	<u>119.00</u>	<u>24.00</u>
<i>Argentina - Valle de Uco - Mendoza</i> Bodega Casa Boher <u>CASA BOHER</u> Cabernet Franc 2021	<u>139.00</u>	<u>29.00</u>
<i>España - Arganza, Leon - D.O. Bierzo</i> Bodega Pittacum <u>PETIT PITTACUM</u> Mencía 2021	<u>139.00</u>	<u>29.00</u>
<i>Italia - Abruzzo</i> Bodega Terre di Mario <u>TERRE DI MARIO ROSSO</u> Montepulciano, Sangiovese y Malvasia	<u>139.00</u>	<u>29.00</u>
<i>Argentina - Gualtallary, Tupungato - Mendoza</i> Bodega Aleanna <u>ENEMIGO</u> Malbec 2019	<u>179.00</u>	<u>35.00</u>
<i>Chile - Valle de Cachapoal - Viñas Viejas</i> Bodega Tabali <u>TABALI PEDREGOSO-GRAN RESERVA</u> Carmenere 2022	<u>179.00</u>	<u>35.00</u>

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



BOTELLA COPA

ESPUMANTE

España - Región Penedés 139.00 29.00
Bodega Canals & Munné
INSUPERABLE
Brut Nature 2020

BLANCOS

Perú - Región Ica 89.00 22.00
Bodega Queirolo
INTIPALKA
Sauvignon Blanc 2022

España - Andalucía - D.O. Montilla Moriles 139.00 29.00
Bodega Alvear
TRES MIRADAS
Pedro Ximénez 2020

Chile - D.O. Valle del Itata, Pinigüe 149.00 29.00
Bodega Bisquertt Family Vineyards
CRAZY ROWS
Moscatel 2022

Argentina - Gualtallary, Tupungato - Mendoza 179.00 35.00
Bodega Aleanna
ENEMIGO
Chardonnay 2020

ROSADO

Perú - Nuevo Imperial, Cañete - Lima 109.00 22.00
Bodega Viña D'los Campos - Santa Adela
RAÍCES NEGRAS
Quebranta 2023

NUESTROS POSTRES HECHOS EN CASA

COPITAS

SUSPIRO A LA LIMEÑA 16
Suave manjar de yemas,
merengue al oporto y canela.

PIE DE LIMÓN 16
Crema de limón, crunch de
almendras, mousse de limón
y merengue gratinado.

TRES LECHES 16
Bizcochuelos de vainilla
humedecidos en abundante
baño de tres leches y cubierta
de crema chantilly.

NUESTRO MOMENTO
FAVORITO, LA HORA
DEL POSTRE.

EL MEJOR REGALO SABE DULCE.

HORNEADOS Y BITES

ALFAJORCITOS 3.00
Clásicos, con manjar artesanal
Chocolate
Lúcuma con chocolate

MACARRONES 4.00
Chocolate
Caramelo con sal
Frambuesa
Piña colada
Limón
Aguaymanto
Saucu con maracuyá
Vainilla con café
Lúcuma y algarrobina

ACANALADOS 4.00
Suave por dentro y caramelizado
por fuera

BROWNIES
Y BLONDIES 4.00 / 12.00
Amelcochados con pecanas

GALLETAS DE LA ABUELA 4.00
De chocolate chunks
Chocolate, café y pecanas
Toffee con damascos

MADELEINES unidad 4.00
De chocolate / Limón

ALFAJOR CLÁSICO 10.00
Con manjar artesanal

KEKES porción 10.00
Zanahoria
Inglés
Almendras con naranja
Plátano

ACÉRCATE A NUESTRAS
VITRINAS DULCES PARA
VER MÁS OPCIONES Y
DETALLES PARA REGALAR.

PASTELITOS

RELÁMPAGO DE CARAMELO 12
Relleno de crema de vainilla.

RELÁMPAGO DE CHOCOLATE 12
Relleno de crema de chocolate.

PARISIEN 14
Tarta hojaldrada rellena de crema de vainilla gratinada y manjar.

TARTELETA DE FRESAS 16
Rellena de crema pastelera de vainilla y fresas.

BOMBA DE VAINILLA Y FRESAS 16
Profiterol relleno de crema diplomática de vainilla, fresas y manjar.

PASIÓN 16
Tarta rellena de mousse de maracuyá y chocolate blanco, compota de fresas y glaseado de maracuyá.

TARTA DE MANZANAS 16
Base crujiente de masa hojaldrada, crema de almendras y láminas de manzanas caramelizadas con un toque de canela.

CHARLOTTE DE FRUTOS ROJOS 16
Rellena de mousse ligero de frambuesas, bizcocho húmedo, coulis de frutos rojos, arándanos y frambuesas frescas.

TARTA DE LIMÓN 16
Rellena de crema de limón y cubierto de merengue gratinado.

OPERA 18
Bizcocho húmedo de almendras, café, crema moka, mousse de chocolate y glaseado de chocolate.

CHOCOBROWNIE LÚCUMA 18
Bizcocho brownie, cremoso de chocolate San Martín al 60%, mousse de lúcuma y glaseado de cacao.

LUCUMITA 18
Tarta de cacao rellena de mousse de chocolate de leche, nibs de cacao y cubierto con mousse de lúcuma.

POM 18
Bizcocho de vainilla, manzanas asadas, mousse de caramelo y mousse de vainilla.

CUMPLEAÑERA 18
Queque húmedo relleno de ganache de chocolate y manjar blanco, cubierto con crema chantilly de chocolate al 60%.

TORTA DE CHOCOLATE LIMEÑA 18
Para los más dulceros. Queque húmedo relleno de manjar chocolatoso, cubierto de fudge a la olla y chocolate peruano.

CARROT CAKE 18
Queque húmedo de zanahoria relleno de manjar blanco, cubierto con frosting de queso y pecanas.

SELVA NEGRA 18
Bizcocho de cacao, Kirsch, mousse de chocolate de leche, compota de cerezas, baño crujiente de chocolate y chantilly de chocolate blanco.

HAWAIANA 18
Prensado de coco y chocolate blanco, piña confitada, cremoso de maracuyá y mousse ligero de coco.

MERENGADO DE CHIRIMOYA 19
Chirimoya por montones, manjar blanco, merengue crocante, bizcocho húmedo de vainilla y crema chantilly.

DURAZNITO 19
Relleno de mousse de vainilla y compota de durazno con damasco. Base de sablé de vainilla y cubierta de chocolate blanco.

CIOCCO GIANDUIA 19
Mousse de gianduia y bizcocho de almendras relleno de toffee de praliné y cremoso de gianduia. Bañado en chocolate crujiente con almendras.

TARTA DE CHOCOLATE 19
Rellena de pecanas, almendras, nueces, toffee, cremoso de gianduia y mousse de chocolate San Martín al 60%

FLORICIENTA 19
Mousse de pistachos, sablé de vainilla y compota de frutos rojos. Cubierto con ganache batido de pistachos.

PAREZCO, PERO NO SOY 19
Tus chocolates de infancia en un solo postre. Bizcocho de almendras, crema de chocolate y maní, toffee y chantilly de chocolate de leche.