

ENSALADAS

En esta temporada, nuestras ensaladas celebran la hermosa diversidad de nuestra tierra. Sus productos, su cultura, su gente.

VIVA LA TIERRA. Tomate, lechugas, naranja y champiñones, todo crudito. Cebollas, espárragos, zapallito y vainitas, todas grilladas. Pimientos y berenjenas, confitados. Todo con vinagreta de albahaca y olivo.

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

CROSSFIT. Camotitos a la miel, palta, hojas, berros, brotes, ajonjolí, chia, quinua y vinagreta a la naranja.

CESARÍN. Lechuga romana, tomate, pollo, crutones, parmesano, vinagreta cesars.

SOLEADA. Lechuga criolla, pimientos asados, vainitas, atún en aceite, huevo, cebollas, tomates, aceitunas negras, y papitas con vinagreta de ajo y hierbas

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

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

COBB. Pollo, queso azul, tocino, palta, champiñones, tomate, huevo, lechugas y vinagreta Dijon.

PETIT THOUARS . Pollo, arúgula, espinaca, tocino, almendras acarameladas, chips de sémola, queso de cabra, peras y vinagreta blue cheese.

MANTARO. Trucha ahumada, lechugas, palta, palmitos, tomate, cebolla, espárragos verdes y vinagreta de yogurt y Dijon.

SOPAS

LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA. Con carne de res, cabello de ángel, ajicito y huevo.

CREMA DE ZAPALLO LOCHE. Acompañada de pan al ajo para mojar.

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

SUPER AGUADITO. Un generoso y reparador aguadito de pollo al estilo antiguo.



SÁNGUCHES

NUESTRAS HAMBURGUESAS

todas acompañadas de papas amarillas fritas y ají de la casa

CLÁSICA. Lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y queso.

LIMEÑA. Lechuga, tomate, saltado criollo de cebolla, pimientos y champiñones, y queso gratinado.

CLUB ROYAL. Tocino crocante, queso y huevo, lechuga, tomate y pepinillo.

NUESTROS SÁNGUCHES LIMEÑOS

con camotito frito y crema de rocoto

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

ASADO A LA OLLA. Lechuga, criolla, asado mechado y un toque de mostaza en pan ciabatta.

NUESTROS ESPECIALES DE SIEMPRE

con papas amarillas fritas y ají de la casa

EL LOCO BROASTER. Pechuga de pollo broaster, lechuga, tomate y salsa golfito especial.

CHORIPÁN. Con el chorizo de Gastón y Otto, pimientos asados, chimichurri y mostaza en pan ciabatta.

EL DE ATÚN CASERO. En pan blanco tostado, lechuga, tomate, palta, huevo, atún, mayonesa y cebollita.

VEGETARIANO. Berenjena y zucchini a la plancha, cebolla glaseada, champiñones salteados, queso fundido y tomate confitado en panini grillado.

CORDERO LOCO. Cordero asado, salsa de yogurt, pepino, hierba buena y salsa picante en pan pita.

PAVO FICHO. Pechuga de pavo,



cebollas y champiñones salteados, queso y mostaza dulce, en panini grillado.

DE ROAST BEEF. Con lechuga, tomate, cebolla saltada, queso fundido, mayonesa de hierbas y mostaza.

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

CRIOLLO. Lomo fino saltado al wok y queso derretido. En baguettino.



PIQUEOS

PASTEL DE CHOCLO Y CARNE.
Hecho con puro choclo tierno.

DÚO DE PAPAS A LA HUANCAÍNA. Un lado con huancaína clásica y el otro con huancaína de rocoto.

LOS TAMALITOS

- Tamalito verde
- Tamalito limeño
- Tamalito de alcachofa

TORTILLA DE PAPAS. Con huevos de corral y pancito grillado.

WANTANES DE LANGOSTINOS.
Con su cremita de chifa.

NUESTRAS CAUSAS LIMEÑAS.
Con palta, tomate, huevo y mayonesa. Escógela de pollo, con un toque de huancaína clásica, o de atún.

PAPAS RELLENAS CLÁSICAS. Con guisito de carne y acompañadas de cremas peruanas.

LAS CROQUETAS TANTA
Elígelas de pollo a la brasa, ají de gallina o combina las dos.

HUEVOS DE GASTÓN. Revueltos con yuca y salchicha de Huacho, servidos con pan de papa grillado.

ANTICUCHOS TRADICIÓN. De corazón. Con choclo, papas amarillas doradas y salsas de rocoto y ají amarillo.

LAS EMPANADAS

- Pollo, ají de gallina, tamalito verde, espinaca y queso, cuadril.
- Lomo saltado, picante de langostinos.

LOS TEQUEÑOS

- De ají de gallina
- De lomo saltado
- Mixtos

TANTA WINGS. Alitas glaseadas con sabores orientales y nabo encurtido de la casa.


ROCOTO RELLENO. De carne. En su versión arequipeña, horneada sobre pastel de papa.

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


LA JARANA CRIOLLA PARA COMPARTIR. Tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, chochito a la mantequilla, causa limeña, tequeños de lomo saltado y papa a la huancaína.


NUESTROS PLATOS

PASTAS

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

RAVIOLES ZARAI. Rellenos de zapallo loche, mantequilla de salvia y jamón serrano.


 **TALLARINES CON POLLO DE MI INFANCIA.** En salsa de guiso, con su papita a la huancaína al lado.

 **SPAGUETTI DEL NONO.** En tuco casero de carne, con champiñones y un toque de crema.

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

RAVIOLES DE LA ABUELA. Rellenos de espinaca, ricotta y parmesano, bañados en una salsa ragú de guiso.

 **TALLARINES SALTADOS CRIOLLOS AL WOK.**
De chicharroncitos de pollo
De lomito fino

 **TALLARINES CASEROS.** Con crema de pesto limeño, cubiertos por una milanesa de lomo.

GUISOS, SALTADOS Y ARROCES

ARROZ RETAPADO. Con carne molida estilo casero, huevo frito, plátano frito y salsa criolla.

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

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

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

EL SECO DE RES A LA LIMEÑA.
Con sus frejoles, arroz y salsa criolla

CHANCHITO ENCHICHADO.
Cocido en chicha de jora y acompañado de pallares batidos y arroz.

MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND. Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.

EL GRAN COMBINADO. Arroz con pollo, criolla, plátano frito, chochito con ocopa a un lado y papas a la huancaína al otro.

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

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 salsa escabeche.

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

EL ASADO DE LA ABUELA. Asado mechado según antigua receta familiar, en salsa al tomate y doce ingredientes secretos, puré de papa amarilla, arroz con choclo y criolla.

ASADO DE TIRA DE SIEMPRE.
Estofado al vino tinto, con champiñones, cebollitas y tocino, servido con fettuccinis verdes a la mantequilla.

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



JUGOS

DOÑA LUISA

Piña, hierba luisa y naranja.

TOY PIÑA

Piña, naranja y uva.

MANGO HUARANGO

Mango, naranja y plátano.

AGILITO

Piña, naranja y limón.

FOGOSO

Plátano, mango y maracuyá.

NORTEÑO

Mango, piña y naranja.

PINTONA

Naranja, tumbo y mandarina.



TÍA CAMU

Camu camu, naranja, y limón.

TRAVIESO

Fresa, maracuyá y limón.

CASANOVA

Camu camu, naranja, mandarina y piña

MUCHACHITA

Chirimoya, piña y maracuyá.

PIEL DE SEDA

Chirimoya, plátano y naranja.

CARIÑOSO

Fresa, chirimoya y mandarina.

CONQUISTADOR

Granadilla y mandarina.

LOS CLÁSICOS

PAPAYA, PIÑA, MARACUYÁ,
MANGO

CHIRIMOYA, LÚCUMA,
CAMU CAMU, FRESA,
NARANJA Y SURTIDO

JUGOS CON LECHE

LA INDECISA

Fresa, algarrobina, huevo
y esencia de vainilla

MELOSA

Papaya, algarrobina y esencia de
vainilla

EL MOROCHO

Lúcuma, leche condensada y chocolate

BEBIDAS FRÍAS

TÉ HELADO

GASEOSA O
AGUA MINERAL

CHICHA MORADA O
NARANJADA

SODAS PERUANAS ENA

Maca y jengibre,
camu camu y carambola,
y coca y muña

AGUA DE LLUVIA
AMAZÓNICA NYMBUS

LIMONADAS

CLÁSICA

HIERBA LUISA, CAMU
CAMU O HIERBABUENA

MILKSHAKES

DE VAINILLA, FRESA,
CHOCOLATE O LÚCUMA



CAFÉS

ESPRESSO, RISTRETTO
Y CORTADO

ESPRESSO Y
CORTADO DOBLE

AMERICANO

CAFÉ CON LECHE

CAPUCHINO

MOCACHINO CON
HIERBABUENA

CHOCOLATE
CALIENTE

MOCHA CHOLO



INFUSIONES

LAS DE SIEMPRE

Manzanilla, anís, hierba luisa y té puro

LAS DIGESTIVAS

Combinaciones de hierbas y especias

MUÑA CELESTIAL

Muña con cáscara de naranja,
hierbabuena y mejorana.

ARMONÍA DEL CIELO

Infusión de toronjil y flores de milenrama.

CEDRÓN DEL MONTE

Cedrón y pétalos de rosas.

COCA DE ALTAR

Hojas de coca y pétalos de rosa.

AURORA DE MENTA

Hojas de menta y pétalos de flores.

LAS FRUTADAS

Combinaciones de hierbas y frutos.

SELVA SAGRADA

Té verde y membrillo.

TENTACIÓN DE LOS ANDES

Infusión de frutos rojos peruanos.

TEMPLO DEL SOL

Té verde peruano.

CHAI DE LOS APUS

Té Earl Grey peruano.



COCTELES

LOS CLÁSICOS

PISCO SOUR CLÁSICO

PISCO SOUR CATEDRAL

CAPITÁN

PIÑA COLADA

NEGRONI

ALGARROBINA

LOS PUNCHS

PISCOPOLITAN

Pisco, almíbar de piña, cramberry y maracuyá.

MORADITA

Pisco, chicha morada, almíbar de piña, naranja y vino tinto.

PISCO PUNCH

Pisco, almíbar de piña, limón y soda.

NUESTRAS SANGRÍAS

BLANCA. Miel de lima, agua tónica, pisco, vino blanco y hielos de fruta.

Litro.
Medio Litro

TINTA. Aperol de fresa, bourbon, zumo de naranja, vino tinto y hielos de fruta.

Litro
Medio Litro

CHILCANOS

EL CHILCANAZO.

MACERADO de fresa, hierbabuena

MACERADO de muña, mandarina y piña

MACERADO de kion, cardamomo y lima



TEQUILA, GIN, VODKA, RON... ¡Y MÁS PISCO!

PASIÓN RONERA

Ron, fresas, hierbabuena y tónica.

BORGOÑITA

Sour de Pisco, uva borgoña y mandarina.

TREMENDA

Pisco, tumbo, mandarina, espuma de piña y kion, y polvo de flor de hibisco.

PERITA LOCA

Tequila, triple sec, jarabe de pera y zumo de naranja.

EL CHAPAO

De fiesta. el Pisco, el aguaymanto y la piña.



PECOSA

Vodka, pimienta molle, sachaculantro, miel de lima y naranja.

MARGARACHA DE MARACUYÁ

Tequila, maracuyá, hojas de albahaca, pimienta negra y tónica.

GIN TONIC

Gin, canela, cáscara de lima y agua tónica.

NEGRONI CASUAL

Gin, vermouth y Campari aromatizado con fresas.

OLD CHUSCO

Whisky, agua miel de naranja, bitter casero y polvo de almendras.

LA CUBANITA

Ron añejo, hierbabuena, Cynar y zumo de limón.

GRAN MULE

Vodka, bourbon, jarabe de kion, ginger ale y menta.

LA TROPICANA

Gin, cassis, shrub de fresa y espuma de kion y piña.

SPRITZ

Vino blanco, Aperol, naranja y agua tónica.

DOS TIEMPOS

Campari de fresas, Cynar, Aperol y oleo de limón.

CERVEZAS



CUSQUEÑA DORADA

100% malta de cebada y el más fino lúpulo aromático.



CUSQUEÑA TRIGO

Balance perfecto entre trigo y cebadas malteadas.



CUSQUEÑA ROJA

Combina dos variedades de cebadas malteadas y finos lúpulos amargos y aromáticos.



CUSQUEÑA NEGRA

Maltas tostadas y caramelo que brindan un toque dulce energizante, un aroma a toffee y su cremosa espuma.

CRISTAL PILSEN CALLAO

BUDWEISER

CORONA STELLA ARTOIS

CERVEZAS ARTESANALES

BARBARIAN

La Nena Hoppy Wheat 21 IBU, 6.1% y IPA 174 80 IBU, 8%

NUEVO MUNDO

Pampa Brown Porter 25 IBU, 6.1% y Barihuait Barley Wine 60 IBU, 9.5%

MADDOK

Volcano Red Ale 30 IBU, 6.5%

MAGDALENA

India Red Ale 41 IBU, 6.3%

CANDELARIA

Jora Ale Peruana 15 IBU, 6.1% y Premium Lager 15 IBU, 6.1%

RANAROCK

Hidromiel, 8%