ensaladas

Todas nuestras ensaladas están
hechas en el momento con vegetales
llegados directamente de la huerta
en su estado más fresco.

Soltera	Típica ensalada peruana con lechuga, tomate, cebolla, rocoto, habas, choclo, queso fresco y mozarella, papas, hierbas y aceite de oliva.	4.800
Clásica	Pechuga de pollo, jamón, queso fresco, lechuga americana, tomate zanahoria, cebolla, aceitunas verdes, pimentones asados, vinagreta al parmesano.	5.300
Caprese Pachacamac	Tomates orgánicos, mozarella artesanal, aceite de oliva, albahaca fresca y pesto.	5.800
Ligerita	Tomate, cebolla blanca, pepino, zanahoria, palmitos, palta, espárragos, beterraga, champiñones, lechuga, arvejitas, vinagreta Light a la mostaza dulce.	5.300
Oriental	Pechuga de pollo, tiras de wantan crocantes, lechugas orgánicas, brotes de soja, pimentones, zanahoria, maní y vinagreta al rocoto y sésamo.	5.300
Cobb casera	Lechugas orgánicas, pollo, queso azul, tocino, palta, champiñones, tomate y huevo. Todo picado como una cobb en vinagreta dijón.	5.800
Abuela	Pechuga de pavo asada, manzana, huevo, palmitos, pasas negras, palta, tocino, lechugas orgánicas y vinagreta al curry.	5.400

sopas

Uno de los inventos peruanos más
escondidos son nuestras sopas.
Los invitamos a descubrir con
esta pequeña muestra.

Aguadito	Un sabrosisimo y reparador aguadito de pollo al estilo antiguo.	6.900
Crema de zapallo de una abuelita limeña	Deliciosa crema de zapallo acompañada de pan al ajo para mojar.	4.900
El gran chupe peruano de camarones	Con cola de camarones en un chupe de receta arequipeña.	8.900

entraditas peruanas

Las mejores entradas de la
cocina peruana tradicional,
desde una humilde huancaína
hasta el elegantísimo cebiche

Tamalito verde en su jugo	Suave tamalito verde de puro choclo con jugo de seco, y salsa criolla.	3.800
Papas rellenas	2 papas rellenas de carne y acompañadas de cremas peruanas.	5.300
Papas y cremas peruanas	Papas con ocopa, choclos a la huancaína, y boliyucas con crema de rocoto	5.300
Causa limeña	Causa de papa rellena de cangrejo, palta, tomate, huevo, mayonesa y huancaína.	6.900
Rocoto relleno	De lomo de res en su versión arequipeña horneado sobre pastel de papa.	6.900
Tiradito criollo	Finísimos lomitos de pejerrey en leche de tigre al rocoto.	7.400
Cebiche clásico	Siempre hecho al momento con el pescado más fresco.	7.900
Cebiche miraflorino	Cebiche de pescado y mariscos en suave crema de leche de tigre al rocoto.	8.800

los piqueos Tanta

Platos de alma y sazón peruana
con todo el estilo Tanta.

Tortilla de papas	Con huevos de campo, cebolla y aceite de oliva. Acompañado de alioli de rocoto.	4.900
Tiradito de Gastón	Tiradito de atún fresco laqueado con miel de maracuyá y soya.	8.400
Huevos estrellados	Los de siempre, sobre papas fritas y jamón serrano crocante.	5.800
Chanchito	Mini chicharrones de cerdo sobre puré de camote, salsa de naranja y criolla.	5.800
Champiñones al ajillo	Con su toque de rocoto picado y jamón serrano.	5.200
Tequeños criollos	Rellenos de ají de gallina, acompañados de guacamole.	5.800
Fish and chips a la limeña	Crujientes buñuelos de pejerrey con yuca frita, acompañados de salsa criolla y tártara.	7.200
Lomo saltado spring rolls	6 crocantes rollos rellenos de lomo saltado acompañados de crema de rocoto.	5.800
Chicharrones de pollo picante	Chicharroncitos de pollo con hueso picantes con ajo, ají limo y limón.	5.800
Wantanes de mariscos	Crocantes wantanes rellenos de mariscos acompañados de salsa de piña y rocoto.	5.400
Causushis	Bandeja de mini causas con los más variados rellenos.	6.400
Muchame	De pulpo y atún fresco con aceite de oliva, ajo, palta, cebolla blanca y tostadas caseras.	8.400
Pobrecito	Mini tacu tacu de lomito a lo pobre con todas sus mini guarniciones.	6.800
Anticuchos de pulpo	Anticuchines de pulpo a la criolla con papa al mortero.	7.800
El piqueo criollo tanta	Tamalito verde, chicharrón, papa rellena, anticucho de corazón, choclo a la huancaína, camote frito y salsa criolla. Ideal para compartir.	8.400
El gran piqueo tanta	Tequeños criollos, lomo saltado spring rolls, wantanes de mariscos, tortillas de papas y causushis.	14.600

del horno

Nada como las cosas
recién salidas del horno.
En Tanta horneamos
durante todo el día.

Empanadas	Con el relleno más generoso de la ciudad Lomo saltado Ají de gallina carne Tamalito verde Pollo y champiñones	1.900
Pasteles	Recetas rescatadas de nuestras tatarabuelas limeñas Choclo relleno de carne Acelga y jamón serrano	 2.800 3.400
Montaditos	Pruebe nuestros famosos y variados montaditos de diseño exclusivo de Tanta.	700
Mini paninis	Sanguchitos calientes planchados al momento. Jamón y queso Jamón, queso y huevo Queso, cebolla y tomate Cuatro quesos Vegetariano	900

CYAN MAGENTA AMARILLO NEGRO 213c

nuestros sánguches

El sándwich es de todo el mundo.
El sánguche es solo made in Perú.
Todos nuestros sánguches acompañados de papas fritas.

Pavito	Pechuga de pavo asada, lechuga, salsa criolla, jugo de asado y mayonesa.	5.200
Chicharrón	El sánguche peruano de bandera. De jugosa costilla de lechoncito, camote frito y salsa criolla.	5.800
Chorrillano	Pejerreyes fritos, lechuga, tomate, mayonesa y salsa criolla.	5.400
Criollo	Lomito saltado criollo con palta y queso fundido.	6.400
Hamburgeson Limeño	Con lechuga, tomate, queso y saltadito criollo de cebollas, pimentones y champiñones.	6.200
Criollo burguer	Hamburguesa de 200 gr. Con lechuga, tomate, huevo frito, plátano frito y salsa criolla.	6.400
Carretilla burguer	Con lechuga, tomate, guacamole, queso fundido, papas al hilo y todas las cremas peruanas.	5.900
Vegetariano	Berenjena, zuchini, pimientos, cebollas, champiñones, queso marinado, tomates confitados, en panini grillado.	4.900
Campechano simple	Pechuga de pollo asada con lechuga, tomate, palta, mayonesa de leche.	5.200
Miraflorino	Planchado y grillado en pan panini grande con pechuga de pavo al pesto, tomate y mozarella.	5.200
Clásico	Jugoso filete, palta, queso fundido y chimichurri picantón.	6.200

pastas

Nuestras pastas tienen
el sabor de un cocinero peruano
curioseando por el mundo.

Spaghetti del campo	Con mucho tomate fresco, albahaca, ajo, aceite de oliva y parmesano. Ligeros y sabrosos.	4.900
Spaghetti del nonno	En un tuco casero con carne, champiñones y un toque de crema.	5.800
Tallarines saltados con lomito criollo	Al wok, como un lomo saltado pero con spaghetti. Un clásico limeño.	6.800
Tallarines caseros	Con crema de pesto limeña cubiertos de una milanesa de filete.	7.900
Ravioles de zapallo	En una emulsión de salvia y jamón serrano.	5.800
Ravioles bachiche	Rellenos de queso de cabra en salsa de tomate fresco, ajo y albahaca.	6.800
Ravioles marineros	Rellenos de marisco bañados de una salsa de chupe de camarón	6.400

platos

Sea al abrigo del fuego lento, a la magia de una brasa candente o al frenesí de un wok envolvente, nuestros platos son como nuestra música y nuestro sentir. Ritmos que se expresan libremente al ritmo de la sazón del Perú.

Ají de gallina	Hecho según receta antiagua, con queso serrano, ají amarillo, mirasol y papa. El plato más querido de los limeños.	6.800
Seco de asado de tira a la limeña	Generoso estofado limeño acompañado de arroz, frejoles, papa y salsa criolla.	7.800
Arroz con pollo	Arroz verde con chicharrones de pierna de pollo de corral. Todos los sabores de un arroz a la chiclayana.	5.800
Salmón a la chorrillana	Filete de salmón a la parrilla cubierto de jugoso saltado de cebollas, tomates y ajíes al ají panca sobre un sabroso puré de yuca al aceite de oliva y arroz.	8.900
Pollito nikkei	Jugoso filete de pierna glaseado en salsa de miel nikkei servido sobre un contundente arroz chaufa blanco de verduritas.	6.400
Arroz Tanta	Suculento arroz, arbóreo meloso y al dente con calamares, pollo, chorizo, conchas y choritos con sabores bien peruanos.	8.900
Taca tacu a lo pobre	Milanesa de filete con tacu tacu de frejoles canario, huevo frito, plátano frito y salsa chorrillana.	8.900
Súper arroz chaufa Jorge Chavez	Un suculento arroz chaufa con diente de dragón. Cubierto de una tortilla de camarones ecuatorianos y salsa nikkei.	7.400
Risoto criollo	Un sabroso risotto de ají amarillo cubierto de un saltado de pollo con camarones ecuatorianos y champiñones a la criolla.	8.900
Lomo saltado	El clásico de los clásicos. Trozos de filete al wok con cebollas, tomates, ají, papas fritas y arroz con choclo.	8.600
Milanesa de corvina a la huancaína	Crujiente milanesa de corvina servida sobre unos riquisimos canutos a la huancaína.	8.400
Atún	Rosadito al interior. Cubierto en pimienta negra y miel de sésamo. Puré de papa y ensaladita chifera.	11.800
Anticuchones	Generosos anticuchones a la parrilla con toda la sazón peruana. Acompañados de papas doradas, choclo a la mantequilla y salsas de rocoto y ají amarillo.	
	A escoger: Corazón 7.800	
	Pollo 6.900	
	Salmón 8.400	

el mundo dulce

En Tanta somos una familia de
artesanos imaginando como
hacer de éste, un mundo más dulce.....
Un mundo mejor.

Postres	Pasteles	2.200
	Copas	2.200
	Trufas	600
	Macarrones de almendras	400
	Acanalados	400
	Alfajores	300
	Alfajores grandes	1.400
	Magdalenas de limón y chocolate	1.200
	Financieros	1.200
	Brownies	900

CYAN MAGENTA AMARILLO NEGRO 213c