

ENSALADAS

BARRANCO

Quinua, tomatitos, pepino, cebolla, aceituna, queso fresco, choclo, palta, rocoto, frejolitos, hierbabuena, humus de habas y pita chips.

NIKKEI

Pollo crocante, lechugas, tiras de wantán, frejolito chino, pimienta, zanahoria, naranja, pepino, maní, 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.

FASHION

Pollo, arúgula, espinaca, tocino, almendras garrapiñadas, galletas de sémola, queso de cabra, frutas de temporada, vinagreta balsámica y Dijon.

MANTARO

Trucha ahumada, mix de lechugas, palta, palmitos, tomate, cebolla, espárrago verde y vinagreta de yogurt y Dijon.

SOPAS

CREMA DE ZAPALLO LOCHE

Acompañada de pan al ajo para mojar.

DE CEBOLLA

Gratinada con una combinación de tres quesos.

ANGELITA

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

AGUADITO

Un sabrosísimo y reparador agudito de pollo al estilo antiguo.



PASTAS

SPAGHETTI MEDITERRÁNEO

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

SPAGHETTI DEL NONNO

En tuco casero de carne, champiñones y un toque de crema.

LASAGNA DE CARNE

Con tuco de carne de largas horas, queso mozzarella y parmesano.

RAVIOLES DE ASADO

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

RAVIOLES DE ALCACHOFA

Con suave crema al parmesano.

TALLARINES SALTADOS CRIOLLOS AL WOK

De Pollo  
De Lomito fino.

GUISOS, SALTADOS Y ARROCES

QUINUA AIRPORT

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

AJÍ DE GALLINA

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

POLLITO NIKKEI

Filete de pierna nikkei y su arroz chaufa blanco de huevo y verduras.

MI SUPREMA MARYLAND

Con papas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.

EL GRAN COMBINADO

Arroz con pollo, criolla, plátano frito, choclito con ocopa, y papas a la huancaína.

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.

CHIJAOKAY MARINERO

Pesca del día rellena de langostinos, bañada en salsa de ajonjolí y acompañada de chaufa aeropuerto.

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 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 fetuccinis verdes a la mantequilla.

PIQUEOS

PASTEL DE CHOCLO Y CARNE

Hecho con puro choclo tierno.

TORTILLA DE PAPAS

Con huevos de corral y pancito grillado.

DÚO DE PAPAS A LA HUANCAÍNA

Un lado con huancaína clásica y el otro con huancaína de rocoto.

CALENTAO

Saltado de arroz, frejoles, chorizo, carne, plátano y huevo. Un calentao, pues.

TANTA WINGS

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

HUEVOS DE GASTÓN

Revueltos con yuca y salchicha de Huacho. Servidos con pan de papa grillado.

LOS TEQUEÑOS

De ají de gallina  
De lomo saltado  
Mixtos

ROCOTO RELLENO

De carne, en su versión arequipeña: horneada sobre pastel de papa.

CAUSUSHIS

Bandeja de mini causas con los más variados rellenos.

POBRECITO

Mini tacu tacus de lomito a lo pobre con todas sus mini guarniciones.

CEBICHE CLÁSICO

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

LA JARANITA CRIOLLA

Para compartir. Tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, choclito a la mantequilla, causa limeña y papa a la huancaína.



LOS TAMALITOS

Tamalito verde  
Tamalito limeño  
Tamalito de alcachofa

CAUSA LIMEÑA

De pollo, palta, tomate, huevo, mayonesa y un toque de huancaína clásica.

PAPAS RELLENAS CLÁSICAS

Rellenas de carne y acompañadas de cremas peruanas.

NUESTROS SÁNGUCHES

NUESTROS SÁNGUCHES LIMEÑOS

todos con camotito frito y crema de rocoto

JAMÓN LIMEÑO

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

PAVO

A la leña en su propio juguito, con lechuga y salsa criolla.

ASADO

Lechuga, criolla, asado mechado y un toque de mostaza.

NUESTROS ESPECIALES DE SIEMPRE

acompañados de papas fritas y ají de la casa

PORTEÑO

Lomito fino, palta, queso fundido y chimichurri picantón. En pan ciabatta.

VEGETARIANO

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

PAVO FICHO

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

APANADO

De cuadril, con lechuga, tomate, huevo, queso andino y chalaquita de cebolla, en pan francés.

CRIOLLO

Baguettino relleno de lomito fino saltado al wok y queso derretido.

Todos los precios están expresados en soles. Incluyen IGV y servicios.



pregunte por las opciones de pasta sin gluten

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



COCTELES

LOS TRADICIONALES Y CLÁSICOS DE SIEMPRE

PISCO SOUR CLÁSICO

CAPITÁN

NEGRONI

PISCO SOUR CATEDRAL

SOL Y SOMBRA

ALGARROBINA

PIÑA COLADA

PISCO PUNCH

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

PASIÓN RONERA

Ron, fresas, hierbabuena y tónica

PISCOPOLITAN

Pisco, almíbar de piña, cranberry y maracuyá

BORGOÑITA

Sour de pisco, uva borgoña, mandarina y polvo de hierbaluisa

TREMENDA

Sour de pisco, tumbo, mandarina, maracuyá y polvo de flor de hibisco

COCONITA PUNCH

Pisco, almíbar de cocona, naranja y limón

EL CHAPAO

De fiesta: el pisco, el aguaymanto y la piña

MORADITA

Pisco, chicha morada, almíbar de piña, maracuyá y vino

PON PIN

Macerado de pepino, zumo de limón y agua tónica

PECOSA

Vodka, pimienta molle, sachaculantro, miel de lima y tónica

SERIÓN

Aperol, Cynar, pisco, maracuyá y ginger ale



LOS CLÁSICOS

PAPAYA, PIÑA, MARACUYÁ, MANGO

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

JUGOS CON LECHE

LA INDECISA

Fresa, algarrobina, huevo y esencia de vainilla

MELOSA

Papaya, algarrobina, miel y esencia de vainilla

EL MOROCHO


Lúcuma, leche condensada y chocolate

CHILCANOS

MACERADO DE FRESA, HIERBABUENA

MACERADO DE MUÑA, MANDARINA Y PIÑA

MACERADO DE KION, CARDAMOMO Y LIMA



AHUMADITO

Tequila, triple sec, limón, salvia y perfume de humo

MARGARACHA DE MARACUYÁ

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

PRETENCIOSO

Vodka, zumo de limón, mermelada de sauco y tónica

GIN TONIC

Gin, canela, cáscara de lima y agua tónica

PEPITA COLLINS

Gin, jarabe de pimienta, zumo de limón y agua con gas

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSA, AGUA MINERAL

CHICHA MORADA, NARANJADA, TÉ HELADO

AGUA DE LLUVIA AMAZÓNICA NYMBUS

MILKSHAKE de vainilla, fresa, chocolate, lúcuma

CERVEZAS

CERVEZAS ARTESANALES

BARBARIAN

La Nena Hoppy Wheat, IPA 174 y Chasky Porter

SIERRA ANDINA

Pachacutec Imperial Ale y Shaman IPA

MADDOK

Volcano Red Ale y Ceres Chocolate Ale

INVICTUS

Santos Ambrée y Alquimista Dubbel

NUEVO MUNDO

Barihuait Barley Wine y Pampa brown porter

MAGDALENA

India Red Ale y Muertecita Doble IPA

CANDELARIA

Jora Ale Peruana y Premium Lager

RAGNAROK

Hidromiel

CAFÉS

ESPRESSO, RISTRETO Y CORTADO

ESPRESSO Y CORTADO DOBLE

AMERICANO

CAFÉ CON LECHE

CAPUCCINO

MOCACHINO CON HIERBABUENA

CEDRÓN CHINO

CHOCOLATE CALIENTE

MOCHA CHOLO



LIMONADAS

CLÁSICA

HIERBABUENA

HIERBA LUISA

CAMU CAMU



CUSQUEÑA

CUSQUEÑA MALTA

CRISTAL


PILSEN

CUSQUEÑA RED LAGER

CUSQUEÑA TRIGO

PERONI

CORONA



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

ESPÍRITU DE LA NOCHE

Té negro y aguaymanto

DULZURA DE LÚCUMA

Infusión de anís frutado

TENTACIÓN DE LOS ANDES

Infusión de frutos rojos peruanos

TEMPLO DEL SOL

Té verde peruano

CHAI DE LOS APUS

Té Earl Grey peruano





## Del horno

### CROISSANT

**CROISSANT**  
de almendras

### PASTELES

Acelga y tocino  
Alcachofa  
Choclo

### ROLLOS

de pasas, canela

### EMPANADAS

de carne, pollo  
o tamalito

### CANASTA DE PANES

mantequilla y  
mermelada

## Tostadas

### DE PAN CLÁSICO

con mantequilla y  
mermelada de  
fresa casera

### DE PAN MULTIGRANO

con queso crema de cabra  
y mermelada de saúco

### DE PAN DE BLUE BERRIES

y aguaymanto con queso  
brie y miel de manzana

### DE PAN CAMPESINO

con palta punta

## Blindados

### CLÁSICO

Jamón y queso andino

### MONTADO

Jamón, queso andino y  
huevo montado

### TRES QUESOS

Brie, cabra y queso  
andino

## Antojos

### TOSTADA FRANCESA

Fresas, miel de maple y  
crema de queso  
mascarpone

### PANQUEQUES

*Blueberries*, plátanos,  
miel y crema de queso  
mascarpone

## Huevos

### AL GUSTO

Con pan campesino  
grillado

### ROTOS

Huevos, palta, tomate, pan  
multigrano grillado

### FRITOS

Con tocino, choricito,  
papitas rostizadas, pan  
grillado

### LOS DE GASTÓN

Revueltos con salchicha  
de huacho y daditos  
de yuca

### TORTILLA TANTA

De cebollas, pimientos,  
champiñones y queso de  
cabra, papas rostizadas

## Sanguches\*

### CROISSANT COMPLETO

con huevo de corral,  
queso y jamón

### PAN MULTIGRANO

con tocino, tomate  
y palta

### BUTIFARRA DE ASADO

con lechuga, tomate,  
palta y salsa criolla

### PANINI BACHICHE

planchado con mozzarella,  
tomate y albahaca

### PORTEÑO

ciabatta con lomito,  
palta y queso fundido

### BUTIFARRA CLÁSICA

con jamón del país,  
lechuga y salsa criolla

\* Todos acompañados de papas amarillas fritas o ensaladita.

## Saludables

### YOGURT GRIEGO

Con miel y granola

### ENSALADA DE FRUTAS

Fresas cortadas  
al momento

### OMELETTE VERDE

De claras con espinacas,  
cebolla y queso de cabra

### OMELETTE LIGHT

De claras, espárragos,  
cebollas, tomates,  
pimientos, champiñones  
y zapallito italiano

## Domingueros

### TAMALITO LIMEÑO

con pan francés y salsa  
criolla

### TAMALITO VERDE

con pan grillado y salsa  
criolla

### LECHE DE TIGRE

en vaso con cebiche  
mixto dentro

### SOPERA

de aguadito de pollo  
levantamuertos

### PLATO CRIOLLO

tamal limeño, huevos  
revueltos con salchicha de  
Huacho y pan francés

### LOMITO AL JUGO

saltado con papas rostizadas,  
huevos fritos, champiñones,  
pan grillado

### LOMO SALTADO

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

## Bebidas energéticas

### BOOSTER DE PEPINO

manzana verde y apio

### BOOSTER DE ZANAHORIA,

naranja y aguaymanto

### BOOSTER DE BETERRAGA,

zanahoria, lima y piña



## Jugos

### DOÑA LUISA

Piña, hierba luisa y naranja

### TOY PIÑA

Piña Golden, naranja y uva

### CHAPADO

Plátano, mandarina y maracuyá

### NORTEÑO

Mango, piña y naranja

### TRAVIESO

Fresa, maracuyá y limón

### CASANOVA

Camu camu, naranja, mandarina y piña

### FOGOSO

Plátano, mango y maracuyá

### MANGO HUARANGO

Mango, naranja y plátano

### AGILITO

Piña, naranja y limón

### PIEL DE SEDA

Chirimoya, plátano y naranja

### CARIÑOSO

Fresa, chirimoya y mandarina

### PINTONA

Naranja, tumbo y mandarina

### TÍA CAMU

Camu camu, naranja, y limón

### CONQUISTADOR

Granadilla y mandarina

## Los Clásicos

Chirimoya, lúcuma, camu camu, fresa, naranja, mandarina y surtido

Papaya, piña, maracuyá y mango

## Jugos con Leche

### LA INDECISA

Fresa, algarrobina, huevo y esencia de vainilla

### MELOSA

Papaya, algarrobina, miel y esencia de vainilla

### EL MOROCHO

Lúcuma, leche condensada y chocolate

## Bebidas con licor

### MIMOSA

### BLOODY MARY TANTA

## Cafés

### TAPADA

Espresso, miel de chancaca y leche espumada

### MOCACHINO CON HIERBABUENA

Espresso doble, chocolate caliente, leche y esencia de hierbabuena

### CEDRÓNCHINO

Espresso doble, leche y esencia de cedrón

### MOCACHOLO

Espresso doble, chocolate caliente, esencia de naranja y crema chantilly

### MULATO

Espresso simple, chocolate caliente, helado de vainilla, jengibre, crema chantilly y salsa de chocolate

## Los Clásicos

### DOBLE Y AMERICANO

### CAPUCHINO

### ESPRESSO, RISTRETO Y CORTADO

### CHOCOLATE CALIENTE

## Infusiones Naturales

Té Jazmín, verde y aromático; hierba luisa, manzanilla, menta, anís,

cedrón, toronjil, hierba buena, muña y mate de coca

Nuestros precios están expresados en Soles, incluyen impuestos de ley y servicios.

VISA

Una Tostada  
al desayuno  
es la Felicidad  
en pijama.

Tanta



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



COCTELES

LOS TRADICIONALES Y CLÁSICOS DE SIEMPRE

PISCO SOUR CLÁSICO

CAPITÁN

NEGRONI

PISCO SOUR CATEDRAL

SOL Y SOMBRA

ALGARROBINA

PIÑA COLADA

PISCO PUNCH

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

PASIÓN RONERA

Ron, fresas, hierbabuena y tónica

PISCOPOLITAN

Pisco, almíbar de piña, cranberry y maracuyá

BORGOÑITA

Sour de pisco, uva borgoña, mandarina y polvo de hierbaluisa

TREMENDA

Sour de pisco, tumbo, mandarina, maracuyá y polvo de flor de hibisco

COCONITA PUNCH

Pisco, almíbar de cocona, naranja y limón

EL CHAPAO

De fiesta: el pisco, el aguaymanto y la piña

MORADITA

Pisco, chicha morada, almíbar de piña, maracuyá y vino

PON PIN

Macerado de pepino, zumo de limón y agua tónica

PECOSA

Vodka, pimienta molle, sachaculantro, miel de lima y tónica

SERIÓN

Aperol, Cynar, pisco, maracuyá y ginger ale



LOS CLÁSICOS

PAPAYA, PIÑA, MARACUYÁ, MANGO

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

LA INDECISA

Fresa, algarrobina, huevo y esencia de vainilla

MELOSA

Papaya, algarrobina, miel y esencia de vainilla

EL MOROCHO


Lúcuma, leche condensada y chocolate

CHILCANOS

MACERADO DE FRESA, HIERBABUENA

MACERADO DE MUÑA, MANDARINA Y PIÑA

MACERADO DE KION, CARDAMOMO Y LIMA



AHUMADITO

Tequila, triple sec, limón, salvia y perfume de humo

MARGARACHA DE MARACUYÁ

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

PRETENCIOSO

Vodka, zumo de limón, mermelada de sauco y tónica

GIN TONIC

Gin, canela, cáscara de lima y agua tónica

PEPITA COLLINS

Gin, jarabe de pimienta, zumo de limón y agua con gas

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSA, AGUA MINERAL

AGUA DE LLUVIA AMAZÓNICA NYMBUS

CHICHA MORADA, NARANJADA, TÉ HELADO

MILKSHAKE de vainilla, fresa, chocolate, lúcuma

CERVEZAS

CERVEZAS ARTESANALES

BARBARIAN

La Nena Hoppy Wheat, IPA 174 y Chasky Porter

SIERRA ANDINA

Pachacutec Imperial Ale y Shaman IPA

MADDOK

Volcano Red Ale y Ceres Chocolate Ale

INVICTUS

Santos Ambrée y Alquimista Dubbel

NUEVO MUNDO

Barihuait Barley Wine y Pampa brown porter

MAGDALENA

India Red Ale y Muertecita Doble IPA

CANDELARIA

Jora Ale Peruana y Premium Lager

RAGNAROK

Hidromiel

CAFÉS

ESPRESSO, RISTRETO Y CORTADO

ESPRESSO Y CORTADO DOBLE

AMERICANO

CAFÉ CON LECHE

CAPUCCINO

MOCACHINO CON HIERBABUENA

CEDRÓN CHINO

CHOCOLATE CALIENTE

MOCHA CHOLO



LIMONADAS

CLÁSICA

HIERBABUENA

HIERBA LUISA

CAMU CAMU



CUSQUEÑA

CUSQUEÑA MALTA

CRISTAL

PILSEN

CUSQUEÑA RED LAGER

CUSQUEÑA TRIGO

PERONI

CORONA



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

ESPÍRITU DE LA NOCHE

Té negro y aguaymanto

DULZURA DE LÚCUMA

Infusión de anís frutado

TENTACIÓN DE LOS ANDES

Infusión de frutos rojos peruanos

TEMPLO DEL SOL

Té verde peruano

CHAI DE LOS APUS

Té Earl Grey peruano

