
CARTA

LOS PIQUEOS

LAS EMPANADAS AL HORNO

De carne 14
De ají de gallina 14
De pollo 14
De champiñones y queso 14
De lomo saltado 16

EL PASTEL DE ACELGA 18

De acelga, tocino y huevo.

EL HUMUS DEL NORTE 26

De zapallo loche y aceite de oliva con sus chips de pan pita.

LA TARTA DE ALCACHOFAS 26

Con su cremita de limón y su ensaladita.

EL PASTEL DE CHOCLO 26

Relleno de carne, un clásico de Tanta.

EL QUICHÉ AMAZÓNICO 26

De cecina y chorizo amazónico, con su ensaladita y su ajicito amazónico.

LAS CROQUETAS DE CHOCLO CON QUESO (8 unidades) 29

Acompañadas de salsa de rocoto.

LAS GYOZAS (8 unidades) 29

Doraditas a la plancha rellenas de pollo y salsa Tokio.

LOS SIU MAI A LA FRANSUA 29

Bañados de una salsa pepper steak de chifa.

LA TORTILLA DE PAPAS 29

De papa y cebolla con huevos de corral y pancito grillado.

LOS WANTANES DE LANGOSTINOS 34

Con su cremita estilo chifa.

LAS TORTITAS DE CHOCLO ENCEBICHADAS (5 unidades) 34

Montadas de un cremosito cebiche de trucha y su ají de cocona.

LA SALCHITANTA 39

Papas fritas peruanas con dos tipos de salchichas, huevo frito y sus cinco salsas.

LOS TAQUITOS NIKKEI (3 unidades) 39

De tartar de trucha nikkei, crema de palta y encurtidos, en tacos de wantán.

LOS TEQUEÑOS LIMEÑOS (6 unidades)

De ají de gallina 39
De lomo saltado 39
Mixtos 39

LAS PECHUGUITAS BRÓSTER 39

Con sazón oriental y nabo encurtido.

EL CARPACCIO DE LOMO 39

Con salsa a la parmesana, crema de pesto y arúgula.

ENSALADAS

BARRANCO 36
Quinua, tomate, pepino, cebolla, aceituna, queso, choclo, palta, rocoto, frejol, hierba buena, 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 39
Pollo, lechugas, manzana, huevo, palmitos, pasas, palta y vinagreta al curry.

COBB 39
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 AGUADITO 34
Un sabroso aguadito de pollo al estilo casero.

LA SOPA CRIOLLA DE TODA LA VIDA 36
De carne, fideos cabello de ángel, ají y huevo.

LA SOPA DE CEBOLLA 36
Gratinada con pan tostado y abundante queso.

LOS SÁNGUCHES

LOS TRIPLES
Tomate, palta, huevo. 9
Egg salad 9
Jamón, tomate, huevo 12
Pollo, tomate, palta 12
Huevo y tocino 12
Huevo y aceituna 14

LOS PLANCHADOS
De queso 19
De jamón y queso 21
De jamón, queso y huevo 23
De lomo con queso 32

LA BUTIFARRA 24
Con jamón del país, lechuga y salsa criolla, en pan francés.

EL DE POLLO PLAYERO 26
Pechuga deshilachada con mayonesa, papas al hilo, lechuga, tomate, en pan burger.

EL CRIOLLON 26
Tamal limeño, relleno, salsa criolla, en pan francés.

El BROSTER 26
Pechuga broster, lechuga, tomate, pickles, salsa golfito, en pan burger.

EL DE CHICHARRÓN 29
Chicharrón de panceta, camote frito.

EL CORDÓN BLEU 38
Con milanesa de pollo rellena de jamón y queso, en pan ciabatta.

EL DE ASADO COMPLETO 38
Asado encebollado, queso, mayo de rocoto, chimichurri, papas al hilo, en pan planchado.

EL CROQUE MADAM 38
En pan de papa tostado, jamón casero, huevo, quesos y salsa mornay gratinada.

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

PORTEÑO 48
Lomo fino, palta, queso y mayo con chimichurri picantón en pan ciabatta.

LAS PASTAS

SPAGHETTI MEDITERRÁNEO* 32
Tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva. Ligeros y sabrosos.

TALLARINES LIMEÑOS* 36
Tallarines verdes con papa a la huancaína y huevo de corral.

FETTUCCINE DE LA INFANCIA 39
Fettuccine a la crema con pollo, jamón y champiñones gratinados con queso parmesano.

TORTELLINIS DE LOCHE 39
Rellenos de loche, en salsa de mantequilla y parmesano a la norteña.

RIGATONIS A LA BOLOGNESA 43
Con mucha salsa de carne casera hecha lentamente.

LA PASTA DEL NONNO 43
Spaghetti en tuco casero de carne, champiñones y un toque de crema.

LA PASTA CAFÉ DE PARIS 43
En salsa de estofado de res al vino con champiñones, mantequilla y parmesano.

LOS SORRENTINOS DON EMILIO 46
Rellenos de jamón y queso con una salsa de tomate en punto cremoso.

LA PASTA AL RAGU DE CORDERO 46
Rigatonis en una sabrosa salsa de ragú de cordero al romero.

LA LASAGNA LIMA GÉNOVA 46
Con salsa de carne, salsa bechamel y pesto limeño.

RAVIOLES DE ASADO 46
Bañados en su propio jugo al vino tinto, con cremita de mostaza y parmesano.

CODITOS CON MILANESA HUANCAYO NAPOLI 49
Con crema a la huancaína y cubiertos de una milanesa de pollo a la napolitana.

TALLARINES CASEROS*
Con crema de pesto limeño, cubiertos por una milanesa y un toque de huancaína.
De Pollo 46
De Lomo 59

(*) 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

EL POLLITO CAPÓN 39
Pechuga crocante en salsa chi jau kay, chaufa blanco y nabo encurtido.

EL AEROPUERTO DE QUINUA 39
Chaufa aeropuerto de quinua orgánica con pollo y verduras, cubierto de tortilla y salsa de ajo picante.

EL CHAUFA AMAZÓNICO 39
Con cecina, chorizo amazónico, plátano, huevo frito y chalaquita de cocona.

EL POLLITO A LA CREMA 39
En salsa cremosa de champiñones y cebollitas acompañado de su arroz con choclo.

EL ARROZ CON CHANCHO 49
Arroz al wok, con adobo de cerdo, chicharrón de panceta, chorizo, choclo, pimientos, col y criolla de rabanito y palta.

MI SUPREMA DE POLLO MARYLAND 49
Con papas amarillas fritas, plátano con queso, huevo y choclo a la crema.

EL POLLO DE LA INFANCIA
Pollo al horno en su jugo, con arroz con choclo y ensalada rusa.
Cuarto de pollo 39
Medio pollo 49

EL ASADO DE LA ABUELA 49
Asado mechado y guisado en su salsa con puré de papa amarilla, arroz con choclo y criolla.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA Y SAÚCO 49
Acompañado de nuestro cremoso pastel de papa.

FILETE DE TRUCHA A LA MEUNIER 59
Con mantequilla y alcaparras, pure de papa amarilla y vegetales salteados.

ESTOFADO DE RES AL VINO, RECUERDOS DE BORGOÑA 59
Con cebollitas, champiñones y tocino, con fettuccine a la crema.

NUESTRO LOMO A LA PIMIENTA 68
Con nuestra cremosa salsa pepper steak y abundantes papas fritas.

LOS PLATOS PERUANOS DE SIEMPRE

EL TAMALITO VERDE 18
De choclo tierno con su jugo de seco y su salsa criolla.

LA PAPA A LA HUANCAÍNA 26
La amarilla cremosita con su huevo y aceituna.

PAPAS RELLENAS
Con su criolla, ocopa y crema de rocoto.
Individual 26
Dúo 39

LAS CAUSAS
De atún 29
De pollo 29
De langostinos 46

ANTICUCHOS DE CORAZÓN 39
Con papas doradas, choclo y salsas.

AJÍ DE GALLINA 39
Hecho según receta antigua, acompañado de papa y arroz con choclo.

PIQUEO CRIOLLO TANTA 78
Para compartir; tamalito verde, papa rellena, anticuchines de corazón, papa a la huancaína, yuca frita con ocopa y causa de pollo.

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

EL TACU TACU NORTEÑO 39
Tacu tacu acompañado de un seco de pollo en punto de chicha y su salsa criolla.

TALLARINES SALTADOS CRIOLLOS AL WOK
De pollo 43
De lomo fino de res 59

EL GRAN COMBINADO 46
Arroz con pollo con papa a la huancaína a un lado, choclo con ocopa al otro, plátano frito y criolla.

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

MENESTRÓN DE PUNTA DE PECHO 49
Con pasta, verduras, queso fresco y crema huancaína.

TACU TACU A LO POBRE
Milanesa sobre tacu tacu, huevo frito, plátano frito y salsa chorrillana.
De pollo 46
De lomo fino de res 59

NUESTROS SALTADOS CRIOLLOS DE SIEMPRE
Con cebollas, tomates, ajíes, papas amarillas fritas y arroz con choclo.
De pollo 46
De lomo fino de res 68

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.


BAR

LOS DE TANTA

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.

FOGOSO 18
Mango, plátano y maracuyá.

PIEL DE SEDA 18
Chirimoya, plátano y naranja.

COQUETO 18
Papaya, chirimoya y naranja.

TÍA CAMU 18
Camu camu, naranja y limón.

CASANOVA 19
Camu camu, naranja y piña.

ELEGANTE 19
Arándanos, piña y naranja.

PINTONA 19
Tumbo, mandarina y naranja.

MUCHACHITA 19
Chirimoya, piña y maracuyá.

LOS CLÁSICOS

DE FRUTA 16
Papaya, piña o maracuyá.

ESPECIALES 18
Chirimoya, fresa, camu camu, mango o surtido.

NARANJA 19
Fresca y directa del Valle de Chanchamayo.

LOS SMOOTHIES

EL TROPICAL 20
Mango, piña y leche.

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

LA APASIONADA 22
Maracuyá, tumbo, papaya y leche de coco.

EL BATIDO CON LECHE 22
Fresa, lúcuma, plátano o chirimoya a elegir.

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

NUESTRA COCTELERÍA

TREMENDA 28
Sour de Pisco, tumbo, mandarina y maracuyá.

PISCOPOLITAN 29
Pisco quebranta Barsol, almíbar de piña, cranberry y maracuyá.

MORADITA 34
Pisco quebranta Barsol, chicha morada, almíbar de piña, naranja y vino tinto.

ZOMBIE 34
Blend de ron Botran, Jolly Roger, zumo de frutas, soda de toronja, canela y sirope de frutos rojos.

MORITA 36
Gin MG rosa, black berry, zumo de limón y mora.

COCOLOCO 36
Tequila, ron rubio, crema de coco, zumo de limón y coco rallado.

TANTIKI PUNCH 38
Ron solera, ron añejo, Cherry brandy, Jolly Roger, zumo de naranja, maracuyá y piña.

PALOMILLA 39
Pisco, lima, toronja, naranja, espumante Rosé y soda de toronja.

BARBIE 39
Vodka, fresa, campari, piña y vino blanco.

FLOR MAI TAI 39
Ron Flor de Caña 12 y 5 años, triple sec, sirope de horchata y limón.

SANGRÍA LUXURY 39
Vino tinto, bourbon, pisco, aperol, zumo de naranja y hielos de frutas.

LOS CLÁSICOS

Pisco sour clásico	32	Moscow mule	36
Pisco sour catedral	44	Paloma	36
Cosmopolitan	28	Pisco punch	36
Capitán	28	Bloody mary	36
Tinto de verano	28	Gin tonic	38
Algarrobina	29	Aperol spritz	39
Carajillo 43	32	Hugo spritz	39
Sangría	34	Cherry spritz	39
Mimosa	34	Eliseo spritz	39
Negroni	36	Sarti Spritz	39

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS Y AGUAS

Coca Cola / Zero, Inca Kola / Zero, Fanta, Sprite — 8

Agua con gas / sin gas San Luis — 8

Agua mineral 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 mango

De tumbo y maracuyá

De camu camu y lima

LOS CAFÉS

+S/3 ALMENDRA O COCO

RISTRETTO	8
ESPRESSO	8
MACCHIATO +	8
AMERICANO	9
CORTADO +	9
ESPRESSO DOBLE	10
FLAT WHITE +	12
LATTE +	12
CAPUCHINO +	12
ICED LATTE +	12
MATCHA LATTE +	14
CAPUCHINO CON CREMA	18
CHOCOLATE CALIENTE TANTA	19

LAS 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 hojas de cedrón, fresas y pétalos de flores.

Amor de Cacao: Infusión de nibs de chocolate, cáscara de cacao, canela y clavo de olor.

LOS MATCHA Y BREW

MATCHA PASION — 14
Maracuyá, naranja y matcha.

ICED MATCHA LATTE + — 14
Matcha y leche cremosa.

MATCHA MANGO LATTE — 16
Mango, matcha y leche cremosa.

BERRY BREW LATTE — 16
Cold brew, frutos rojos, un toque de naranja y leche cremosa.

LA COLADA BREW — 16
Cold brew, piña, leche y crema de coco.

TINTOS

	VOLUMEN	COPA	BOTELLA
Chile - Region Vitivinicola Valle Central Valle de Colchagua, Maule y Cachapoal KÜLA - CABERNET SAUVIGNON Maturana Wine- Jose Ignacio Maturana	750ML	20	99
Peru - Arequipa Valle de Vitor HACIENDA DEL ABUELO - MALBEC Bodega Hacienda del Abuelo - Familia Zegarra	750ML	24	119
Lujan de Cuyo – Agrelo SPOSATO - MALBEC Sposato Family Vineyards	750ML	24	119
Lujan de Cuyo – Agrelo (Medrano, Dpto. Junin y San Martin) PIPONE RED BLEND - BONARDA, SYRAH Bodegas y Cavas de Weinert - Hubert Weber	750ML	24	119
Maule - Valle de Sagrada Familia KORTA CLASSIC - CARMENERE Korta Wines - Ricardo Pérez Cruz	750ML	24	119
Francia - Valle Del Rodano AOC Côtes-du-Rhône Meridional (Sur) CÔTES DU RHÔNE - BLEND Grenache, Syrah, Mouvedre, Carignan Sélection Laurence Féraud	750ML	26	129
Turquia - Region Del Egeo Denizli PAŞAELI - RED HOUSE Karasakiz, Çalkarası, Cabernet Sauvignon Paşaeli Winery - Familia Karagözoğlu	750ML	29	149
Argentina - Cuyo – Mendoza Valle de Uco- Tupungato – Gualtallary EL ENEMIGO - CABERNET FRANC Bodega Aleana - Alejandro Vigil	750ML	36	169

VINOS

	VOLUMEN	COPA	BOTELLA
ESPUMOSO			
España - Cava - Catalunya D.O. Penedés - Saint Sadurní d´Anoia TRESOR RESERVA BRUT Pere Ventura Family Wine Estates	200ML		50
BLANCO			
Peru - Departamento Ica Valle de Ica INTIPALKA - SAUVIGNON BLANC Familia Queirolo - Luis Gomez	750ML	19	89
Argentina - Cuyo – Mendoza Maipú VIÑA ALTA CASUAL - CHARDONNAY Bodega Viña Alta - Emiliano Rico	750ML	20	99
San Juan - Valle De Tulum Pozo de los Algarrobos AMPAKAMA - TORRONTÉS Bodegas y Viñedos Casa Montes	750ML	20	99
España - Galicia D.O. Rias Baixas ABADIA DE SAN CAMPIO - ALBARIÑO Ana Oliveira & Emilio Rodriguez	750ML	29	149
ROSADO			
Peru - Lima Cañete RAICES NEGRAS - QUEBRANTA Viña d´ los Campos - Rodrigo Avilés	750ML	28	139

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

MOCKTAILS

CHICHA COOL 21
Chicha morada, maracuyá, jarabe de canela y soda de piña.

RASPBERRY MOJITO 21
Frambuesas, limón, azúcar, menta, jugo de cranberry y agua con gas.

MATCHA MULE 21
Almíbar de piña, matcha, jarabe de kion, zumo de limón y ginger ale.

VIRGEN LUISA 21
Piña, hierbaluisa, crema de coco y zumo de limón.

SUNSET 22
Mandarina, piña, naranja, jarabe de frutos rojos y soda de piña.

LOS CHILCANOS

El clásico 28
El de fresas y hierbabuena 28
El de muña, naranja y piña 28
El de cardamomo, kión y lima 28

CERVEZAS

Cusqueña trigo Cero 12
Calidad premium sin alcohol 0%

Pilsen Callao 13
Cusqueña dorada 14
Cusqueña trigo 14

La Chela 22

Cusqueña negra 14
Corona 19
Stella Artois 19

NUESTRA CERVEZA ARTESANAL, LAGER DRAFT 19
Con los mejores ingredientes y en su punto justo
Lager Premium, 16 IBU, 4,5% Alc. Vol.

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