



# Tampu

CENA • DINNER



## ENTRADAS STARTERS



### **ALCACHOFA Y PALTA DE QUILLABAMBA** (3,6,10) (VGT)

\$ 20 | S/ 75

Alcachofa confitada con salsa chalaquita apaltada de Quillabamba bañado en limoneta de sachaculantro

### **ARTICHOKE AND AVOCADO FROM QUILLABAMBA**

Candied artichoke with chalaquita and avocado sauce from Quillabamba bathed in limoneta de sachaculantro (wild coriander)

### **CHONTA SASHA INCHI** (6) (VGT)

\$ 20 | S/ 75

Rulos de chonta o palmito en aceite de sachainchi con palta de Quillabamba, vegetales bebé y emulsión de cocona

### **CHONTA SASHA INCHI**

(Palm hearts) curls served with sachainchi oil, Quillabamba avocado, baby vegetables and cocona emulsión

### **TIRADITO AMAZONICO** (1,3,4,6,10)

\$ 30 | S/ 113

Paiche reposado en pigmentos de airampo y emulsión de cocona acompañado de rostí de yuca y polvo de cecina y ají dulce

### **AMAZONIAN TIRADITO**

Paiche marinated in airampo and cocona emulsión accompanied with yucca (tapioca) rostí and sweet chili powder

### **PAICHE SOFRITO** (3,4,6,9,10)

\$ 35 | S/ 131

Al grill con limoneta de sachaculantro servido con palta con sal de cecina y alioli de airampo decorado con caléndulas

### **LIGHT - FRIED PAICHE**

Grilled and sealed paiche with sachaculantro (wild coriander) limoneta and avocado in cecina salt, airampo alioli decorated with caléndula

### **PATO INCHICAPI REPONEDOR** (6,8,9)

\$ 20 | S/ 75

Pato confitado servido con cremoso de yuca, mishkina y en sus propios jugos

### **INCHICAPI DUCK REPLENISHER**

Duck confit served with creamy cassava, mishkina cooked in their own juices

### **CHICHARRÓN Y TÓCTO** (1,7,12,13)

\$ 20 | S/ 75

Crujiente tocto de cerdo acompañado de papas leonesas salpicado con chalaquita lupin

### **PORK BELLY AND TÓCTO**

Crunchy pork accompanied with lyonesse potatoes and chalaquita lupin sauce



## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES



### **PAICHE Y ROSTI** (1,2,3,4,6,7,9,10,12)

A la plancha servido con poro sofrito, rostí de majao rústico y cazuela de espinazo en encurtidos

#### **PAICHE AND ROSTI**

Grilled served with fried leek, rustic majao rosti and fish broth with pickles

**\$ 35 | S/ 131**

### **TRUCHA DE LUCRE** (4,6,7,8,9)

Acompañado de kapchi y chalaquita de cocona con toques de cenizas de cebolla

#### **TROUT FROM ANDEAN REGION OF LUCRE**

Accompanied with kapchi (beans, mushrooms and cheese) cocona chalaquita sauce with onion ashes

**\$ 30 | S/ 113**

### **RAVIOLES DE HUMITA** (1,3,6,7,9,12) (VEG)

Ravioles de humita acompañados de choclitos grillados en salsa demiglase de maíz morado y parmesano

\*Puede pedirlo con osobuco estofado en cocción al vacío por 48 horas

#### **HUMITA RAVIOLI**

Accompanied with grilled baby corn with purple corn demiglase sauce and parmesan cheese

\*You also order it with stewed ossobuco slow cooked during 48 hours

**\$ 35 | S/ 131**

### **ASADO DE TIRA CON HUÁTIA** (1,2,3,4,5,7,9,12)

Cocción a base de hierbas acompañadas de ocas, cremoso de choclo y falso musgo

#### **SHORT RIBS WITH HUÁTIA**

Cooked with herbs accompanied with sauted ocas (andean tuber), creamy corn and false moss

**\$ 30 | S/ 113**

### **CAPÓN AMAZONICO** (1,2,3,4,5,6,8,11,12,14)

Panceta crujiente nikkei acompañado de chaufa amazónico, plátano palillo cremoso en encurtido de nabo y zanahoria

#### **CAPON AMAZÓNICO**

Nikkei lacquered pork belly accompanied with amazonian fried rice, creamy banana turnip and carrot pickle

**\$ 30 | S/ 113**



## POSTRES DESSERTS



### **FRENCH TOAST MAPI** (1,3,6,7,8,12)

**\$ 15 | S/ 56**

Tostada francesa de brioche con delicioso queso helado, frutos del bosque y culis de frambuesa

#### **MAPI FRENCH TOAST**

Brioche french toast with delicious “queso helado”, berries and raspberry coulis

### **SOUFFLÉ DE ZAPALLO LOCHE** (1,3,7,8,12)

**\$ 15 | S/ 56**

#### **“LOCHE” PUMPKIN SOUFFLÉ**

Whit carob ice cream

### **TEXTURAS DE YACA** (1,3,6,7,8,12)

**\$ 15 | S/ 56**

Tres texturas de yaca (mousse, soufflé, crumble) acompañado de helado de yaca

#### **JACK FRUIT TEXTURES**

Mousse, soufflé, crumble and jack fruit ice cream

### **HELADOS HECHOS EN CASA** (3,6,7,11)

**\$ 15 | S/ 56**

#### **HOMEMADE ICE CREAM**

### **SORBETES HECHOS EN CASA**

**\$ 15 | S/ 56**

#### **HOMEMADE SHERBETS**

#### PARA SU INFORMACIÓN | FOR YOUR INFORMATION

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones Europeas No. 1169/2011 | Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011: (1) Cereales conteniendo gluten - Cereals containing gluten (2) Crustáceos - Crustaceans (3) Huevos - Eggs (4) Pescado - Fish (5) Maní - Peanuts (6) Soya - Soybeans (7) Leche - Milk (8) Nueces - Nuts (9) Apio - Celery (10) Mostaza - Mustard (11) Semillas de ajonjolí - Sesame seeds (12) Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites (13) Altramueces - Lupin beans (14) Moluscos - Molluscs (VGT) Vegetariano | Vegetarian (VEG) Vegano | Vegan. Agradeceremos que nos informe de cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al hacer su pedido. We welcome inquires from guests and patrons who wish to know whether any menu items contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when placing your order.