



Tampu

ALMUERZO • LUNCH



ENTRADAS STARTERS



ENSALADA ANDINA (1,3,6,7,8,10,12) (VEG)

\$ 25 | S/ 94

Ensalada de quinua mixta con cremoso de choclo y olluco cubierto con mousse de palta y arenilla de huacatay

ANDEAN SALAD

Mixed quinoa salad with creamy corn and olluco covert with avocado mousse and black mint powder

CEVICHE CALIENTE BIJAO (4,6,9)

\$ 25 | S/ 94

Paiche salteado y ahumado con leche de tigre y puré rústico de tubérculos de la amazonia

HOT CEVICHE WITH BIJAO LEAVES

Sauted and smoked paiche with a sauce marinated with lime-fish base and amazonian purée of rustic potatoes

PULPO DEL ALTIPLANO (6,8,7,9,12,14)

\$ 20 | S/ 75

Crocante de pulpo en su reducción acompañado de ajiaco y olluco confitado

OCTOPUS OF "THE ALTIPLANO"

Crispy octopus with reduction accompanied with ajiaco (olluco and stew chilies)

CREMOSO MANTECOSO (1,2,3,4,5,6,7,8,9,12) (VGT)

\$ 20 | S/ 75

Crema de arracacha en queso mantecoso con ragout de hongos silvestres a baja temperatura pasteurizado con castañas y aromas andinos

BUTTERY CHEESE

Arracacia with buttery cheese cream with wild mushrooms ragout, slow cooked, pasteurized with andean chestnuts and aromas

PAPITAS DE LA REGIÓN (1,2,4,5,6,7,10,12)

\$ 20 | S/ 75

Ahumadas con hierbas locales, servidas con jamón de alpaca hechos en casa y ajíes andinos

LOCAL POTATOES

With local herbs, served with alpaca homemade ham and natives chilies

TARTARE DE ALPACA Y MORCHELLA (3,4,6,8)

\$ 20 | S/ 75

Con crocante de tapioca, morchella y alioli clásico

ALPACA TARTARE AND MORCHELLA

With crispy tapioca, morchella (wild mushrooms) and classic alioli



PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES



PAICHE DE KUKAMA (4,6,9)

Patarashca, (estilo de cocción envuelto en hojas de plátano) servido con rulos de chonta y mishkina

\$ 35 | S/ 131

PAICHE FROM "KUKAMA"

Patarashca, (fish covered with bijao leaves and roasted) served with palm heart and mishkina

PASTA UDON MISHKI (1,3,5,6,7,8,10,12) (VEG)

Con esencia de limón rugoso cubierto de maní terroso (disponible con pollo crujiente)

\$ 30 | S/ 113

UDON MISHKI

Udon pasta with lemon essence covert with peanut (available with crispy chicken)

RISOTTO DE VALLE (6,7,8,9,12) (VGT)

Con pigmentos de espinaca, zetas, tomates del huerto y semillas de girasol tostado

\$ 30 | S/ 113

RISOTTO OF THE VALLEY

With spinach chlorophyll, wild mushrooms, tomatoes and sunflower seeds

LOMO DE CEJA SELVA (6,7,12)

Lomo confitado, ahumado y bañado de virutas de cecina servido con dos texturas de camote

\$ 35 | S/ 131

LOIN OF THE ANDEAN FOOTHILLS

Candied and smoked loin with cecina (dried meat) shavings served with sweet potato textures

COLA DE BUEY REGIONAL (ANTA) (1,7,9)

Cocido en chicha de jora acompañado de cremoso de arracacha y espolvoreada con cenizas de cebolla

\$ 35 | S/ 131

REGIONAL OXTAIL FROM ANTA

Cooked with "chicha de jora" accompanied with arracacia purée, sprinkled with onion ashes

LECHÓN DE HUAROCONDO (1,2,3,4,5,6,7,8,12)

Cocinado lentamente por 24 horas acompañado de un risotto de hongos porcón bañado en escamas de castañas

\$ 35 | S/ 131

SUCKLING PIG FROM HUAROCONDO

Slow cooked for 24 hours accompanied with porcon mushrooms risotto and chestnuts flakes



POSTRES DESSERTS



MANZANA RUGOSA (1,3,6,7,8,11,12) (VGT)

\$ 15 | S/ 56

Cremoso acompañado de oleo de limón rugoso y láminas de cacao 70% y polvo de cedrón

RUSSET APPLE

Creamy apple with local lime and chocolate 70% and lemon verbena

FONDANT DE CHOCOLATE (1,3,7,8,12) (VEG)

\$ 18 | S/ 68

Aroma de café en salsa de naranja con delicioso sorbete de chirimoya

CHOCOLATE FONDANT

Coffee aroma with orange sauce and delicious custard apple sherbet

MOUSSE ECOSITE (1,3,6,7,8,11,12)

\$ 15 | S/ 56

Mousse de Vainilla con crumble de cacao 70%, falsos musgos y ramificaciones de chocolate

ECOSITE MOUSSE

Vanilla mousse with chocolate 70% crumble, false mosses (smashed green cookies) and choco branches

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.