

POSTRES DESSERTS

FONDANT DE CHOCOLATE (1,3,5,6,7,11,12) \$ 15 - S/ 53
Chocolate al 80%, salsa de café y helado de café quillabambino
CHOCOLATE FONDANT (1,3,5,6,7,11,12)
80% chocolate, coffee sauce, and Quillabamba coffee ice cream

TEXTURAS DE CHIRIMOYA (1,3,6,7,12) \$ 15 - S/ 53
Blondie, helado y crumble de chirimoya
CHERIMOYA TEXTURES (1,3,6,7,12)
Blondie, ice cream and cherimoya crumble

FRESCURA AMAZÓNICA (3,7,12) (VEG) \$ 10 - S/ 35
Helado de coco, tapioca y frutas tropicales
AMAZONIAN FRESHNESS (3,7,12) (VEG)
Coconut ice cream, tapioca and tropical fruit

SORBETE DE CASA (12) \$ 10 - S/ 35
HOMEMADE SORBET (12)



Tampu es un cruce de caminos.
Un espacio de exploradores, para descansar y compartir.
Un punto de conexión y encuentro.

*Tampu is a crossroads.
A space for explorers to rest and share.
A point of connection and encounter.*

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) Gluten/Wheat gluten, (2) Crustáceos/Crustaceans, (3) Huevos/Eggs, (4) Pescado/Fish, (5) Maní/Peanuts, (6) Soya/Soybeans, (7) Lactosa /Dairy, (8) Nueces/Nuts, (9) Apio/Celery, (10) Mostaza/Mustard, (11) Semillas de sesamo/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.*

Los precios incluyen el 18% I.G.V. y 10% de servicios.
Prices include 18% VAT and 10% service charge.

**ENTRADAS
APPETISERS**

SOPA DEL DÍA (6,9) \$ 15 - S/ 53
SOUP OF THE DAY (6,9)

CREMA DEL DÍA (6) (VEG) \$ 15 - S/ 53
CREAM OF THE DAY (6) (VEG)

CEVICHE DE TRUCHA DEL VALLE SAGRADO (4,9) \$ 19 - S/ 67
Trucha salmonada, camote, choclo, maíz chulpi
SACRED VALLEY TROUT CEVICHE (4,9)
Salmon trout, sweet potato, corn, chulpi corn

ENSALADA CÉSAR (1,3,4,7,8,10,12) \$ 25 - S/ 88
Lechugas romanas, tocino crujiente, crotones, queso parmesano,
clásica salsa César
CAESAR SALAD (1,3,4,7,8,10,12)
*Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, Parmesan cheese, classic
Caesar dressing*

ENSALADA DE MANGO VERDE Y LANGOSTINO (1,2,3,5,8,11,12) \$ 25 - S/ 88
Mango verde, zanahoria, cebolla, frejol chino y pepino, salsa de ají
panca, granadilla, tomate, langostinos en chimichurri, maní
GREEN MANGO AND SHRIMP SALAD (1,2,3,5,8,11,12)
*Green mango, carrot, onion, snow peas and cucumber, panca
chili sauce, passion fruit, tomato, shrimp in chimichurri, peanuts*

TARTAR DE SALMÓN (1,3,4,5,6,7,8) \$ 25 - S/ 88
Piña en cubos, salsa de tomate, sachatomate,
ají panka, decorado con tapioca
SALMON TARTARE (1,3,4,5,6,7,8)
*Pineapple cubes, tomato sauce, sachatomate,
panka chili sauce, garnished with tapioca*

Los precios incluyen el 18% I.G.V. y 10% de servicios.
Prices include 18% VAT and 10% service charge.

**PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES**

LOMO SALTADO CRIOLLO (1,6,7,9,12) \$ 35 - S/ 123
Ahumado de lomo, vegetales en salsa de res,
arroz con choclo, variedad de papas peruanas
PERUVIAN SAUTÉED BEEF TENDERLOIN (1,6,7,9,12)
*Smoked tenderloin, vegetables in beef sauce,
rice with corn, variety of Peruvian French fries*

LECHÓN ESTILO HUAROCONDO (1,3,6,7,8,9,12) \$ 35 - S/ 123
Cocción lenta, sobre un risotto de hongos porcon,
zetas y láminas de castaña
HUAROCONDO SUCKLING PIG (1,3,6,7,8,9,12)
*Slow-cooked, served on a bed of porcini mushroom risotto
and chestnut slices*

PAICHE PATARASHCA (1,3,5,6,7,8,11,12) \$ 35 - S/ 123
Con variedad vegetales bebe, cúrcuma, cebolla,
cocido en hoja de choclo
PAICHE PATARASHCA (1,3,5,6,7,8,11,12)
With a variety of vegetables, turmeric, onion, cooked in corn leaf

TOFU PATARASHCA (1,3,5,6,7,8,11,12) (VGT) \$ 29 - S/ 102
Con variedad de vegetales bebe, cúrcuma, cebolla,
cocido en hoja de choclo
TOFU PATARASHCA (1,3,5,6,7,8,11,12) (VGT)
With baby vegetables, turmeric, onion, cooked in corn leaf

ALCACHOFA RELLENA (6,7,12) (VGT) \$ 25 - S/ 88
De hongos y cubierta de espinaca, sobre un pure de paltas
y uchucuta, salsa de vino blanco, espárragos, holantao y choclo
STUFFED ARTICHOKE (6,7,12) (VGT)
*With mushrooms and covered with spinach, served on a lima bean
purée and uchucuta sauce, with white wine sauce, asparagus,
holantao and corn*

PULPO Y COCONA (1,6,7,12,14) \$ 29 - S/ 102
Risotto de hongos, salsa de cocona, pulpo al grill con chimichurri
OCTOPUS AND COCONA FRUIT (1,6,7,12,14)
Mushroom risotto, cocona sauce, grilled octopus with chimichurri

Los precios incluyen el 18% I.G.V. y 10% de servicios.
Prices include 18% VAT and 10% service charge.