

## POSTRES DESSERTS

<b>FONDANT DE ZAPALLO (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> Frutos locales y helado de algarrobina <b>PUMPKIN FONDANT (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> <i>Local fruits, and algarrobina ice cream</i>	<b>\$15 - S/ 53</b>
<b>TEXTURA DE CHOCOLATE (1,3,6,7,12) (VGT)</b> Crocante, caviar y biscocho de cacao al 80%, coulis de fresa, sorbete de pera y muña <b>CHOCOLATE TEXTURE (1,3,6,7,12) (VGT)</b> <i>Crunchy, caviar, and 80% cocoa sponge cake, strawberry coulis, pear and muña sorbet</i>	<b>\$15 - S/ 53</b>
<b>MOUSSE DE MARACUYÁ Y COCONA (8,12) (VEG)</b> Con castañas, camote confitado, garapiñado de quinua, tulipa de camote <b>PASSION FRUIT AND COCONA MOUSSE (8,12) (VEG)</b> <i>With chestnuts, candied sweet potato, quinoa brittle, sweet potato tulip</i>	<b>\$15 - S/ 53</b>
<b>HELADOS HECHOS EN CASA (3,5,6,7,12)</b> <b>HOMEMADE ICE CREAM (3,5,6,7,12)</b>	<b>\$10 - S/ 35</b>
<b>SORBETES HECHOS EN CASA (12)</b> <b>HOMEMADE SORBET (12)</b>	<b>\$10 - S/ 35</b>

### 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 wheter 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.*



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.*

## ENTRADAS STARTERS

<p><b>CHUPE DE QUINUA (3,6,7,9,12)</b> Dados de pollo, huevo de codorniz, leche, habas, queso en aromas de huacatay <b>QUINOA SOUP (3,6,7,9,12)</b> <i>Chicken cubes, quail egg, milk, beans, cheese with huacatay flavors</i></p>	\$19 - S/ 67
<p><b>ALCACHOFA Y PALTA CONFITADA (12) (VEG)</b> Acompañada de chalaquita de palta, limoneta de sachaculantro <b>ARTICHOKE AND CANDIED AVOCADO (12) (VEG)</b> <i>Accompanied by avocado chalaquita and sachaculantro dressing</i></p>	\$25 - S/ 88
<p><b>LANGOSTINO EN TEMPURA (1,2,3,6,7,8,10,11,12,14)</b> Plátano flameado en teriyaki, salsa de cocona y ají charapita, chalaquita, semillas de calabaza caramelizadas <b>TEMPURA SHRIMP (1,2,3,6,7,8,10,11,12,14)</b> <i>Teriyaki-flambéed plantain, cocona and charapita chili sauce, chalaquita, caramelized pumpkin seeds</i></p>	\$25 - S/88
<p><b>ROLLS DE CALABACÍN Y PIMIENTO (1,3,6,8,11,12) (VGT)</b> Nabo y ají amarillo encurtidos, cebolla china, holantao, enrollados en calabacín y pimientos morrones, sobre salsa de ajonjolí y hongo porcon <b>ZUCCHINI AND BELL PEPPER ROLLS (1,3,6,8,11,12) (VGT)</b> <i>Pickled turnip and yellow chili pepper, ciboulette, holantao, rolled in zucchini and bell peppers, on sesame and porcon mushroom sauce</i></p>	\$15 - S/ 53
<p><b>DÚO DE CREMAS ANDINAS (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> Crema de camote, jengibre y coco, crema de choclo, choclo en chimichurri y quinua crocante <b>DUO OF ANDEAN CREAMS (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> <i>Sweet potato, ginger, and coconut cream, corn cream, corn in chimichurri, and crispy quinoa</i></p>	\$15 - S/ 53
<p><b>TATAKI DE SALMÓN Y MACAMBO (1,4,6,8,10,11)</b> Láminas de salmón en costra de Macambo, salsa de chalotas oriental, papaya y cocona <b>SALMON AND MACAMBO TATAKI (1,4,6,8,10,11)</b> <i>Salmon slices in a Macambo crust, oriental shallot sauce, papaya, and cocona</i></p>	\$25 - S/ 88

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

## PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

<p><b>ENTRAÑA CON VEGETALES (1,6,7,9,12)</b> A la parrilla acompañado de un crocante de oca, salsa amazónica de res y cecina <b>SKIRT STEAK WITH VEGETABLES (1,6,7,9,12)</b> <i>Grilled accompanied by a crunchy oca, Amazonian beef sauce, and cured pork cuts</i></p>	\$49 - S/ 172
<p><b>SUPREMA DE POLLO (6,7,9,12)</b> Rellena de prosciutto y queso crema, puré de coliflor y betarraga, salsa de estragón <b>CHICKEN BREAST (6,7,9,12)</b> <i>Stuffed with prosciutto and cream cheese, cauliflower and beetroot purée, tarragon sauce</i></p>	\$25 - S/ 88
<p><b>ARROZ AMAZÓNICO (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)</b> Cortes de cecina, pollo, frutos de la selva, holantao, granos de choclo, pimentón, arroz al curry en wok, mayonesa de cocona y ají charapita <b>AMAZONIAN RICE (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)</b> <i>Cured pork cuts, chicken, jungle fruits, holantao, corn kernels, bell pepper, curry rice in a wok, cocona mayonnaise, and charapita chili</i></p>	\$29 - S/ 102
<p><b>PAICHE AL VAPOR (1,2,4,6,7,9,12)</b> Medallón de Pirarucú con chimichurri, cremoso de coliflor, bisque de langostinos y sarza criolla <b>STEAMED PAICHE (1,2,4,6,7,9,12)</b> <i>Pirarucú medallion with chimichurri sauce, creamy cauliflower, shrimp bisque, onion salad</i></p>	\$35 - S/ 123
<p><b>ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> Espárragos y vegetales a la parrilla, cremoso de choclo, crocante de tapioca y clásica chalaquita <b>GRILLED ASPARAGUS (1,3,6,7,8,12) (VGT)</b> <i>Grilled asparagus and vegetables, creamy corn, crispy tapioca and classic chalaquita</i></p>	\$15 - S/ 53

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