TAMBO
RESTAURANTE PERUANO

ENTRANTES
para compartir

PAPA A LA HUANCAÍNA 12€
Patata cocida, ají amarillo y lácteos con lechuga, huevo y aceituna.
Yellow peppers, cheese with lettuce, potatoes, hard boiled egg and olive.

YUQUITAS A LA HUANCAÍNA 12€
Bastones de yuca fritos acompañados de salsa huancaína.
Fried yucca sticks accompanied by huancaína sauce.

ALITAS ACEVICHADAS 12€
Alitas de pollo crujientes acompañadas de salsa acevichada.
Crispy chicken wings with a traditional acevichada sauce.

TAMAL DE CERDO 8€
A base de harina de maíz y ají amarillo, relleno de cerdo y aceituna.
Peruvian cornmeal, yellow peppers, pork and olive.

FESTIVAL DE CAUSAS

CAUSA DE POLLO 15€
Pastel de patata con relleno de pollo, vegetales y mayonesa.
Potato pie filled with chicken, vegetables and mayonnaise.

CAUSA DE ATÚN 15€
Pastel de patata con relleno de atún, vegetales y mayonesa.
Potato pie filled with tuna, vegetables and mayonnaise.

CAUSA ACEVICHADA
Perca **18€**/ Corvina salvaje **20€**

Pastel de patata coronado con ceviche y "leche de tigre".
Potato pie topped with ceviche and "leche de tiger".

CAUSA DE LANGOSTINOS 18€
Pastel de patata con relleno de langostinos.
Potato pie filled with prawns.

CEVICHERÍA PERUANA

CEVICHE CLÁSICO
Perca **18€**/ Corvina salvaje **25€** - fuente **50€**

Trozos de pescado marinados en zumo de limón, con cebolla, cilantro, lechuga, maíz tostado, choclo y boniato.
Pieces of fish marinated in lemon juice, with onion, coriander, lettuce, corn and sweet potato.

LECHE DE TIGRE
Perca **18€**/ Corvina salvaje **20€**

Concentrado del zumo del ceviche, cilantro, trozos de pescado, gambas, zamburiña, choclo y cebolla.
Fish, prawns, scallop, garlic, ginger, coriander, corn and red onions.

CEVICHE TAMBO
Corvina salvaje y mariscos **30€**

Mixtura de mariscos y pescado marinados en leche de tigre con cilantro, cebolla, lechuga, maíz tostado, choclo y boniato.
Fish, scallop and seafood pieces in lemon juice accompanied by coriander, red onions, lettuce, corn and sweet potato.

CHICHARRÓN DE MARISCOS JALEA 25€ - fuente **50€**

Trozos de pescado y mariscos marinados, rebozados y fritos acompañados de lechuga, yuca y ensalada criolla.
Pieces of fish and seafood marinated, battered and fried, accompanied by lettuce, yucca and salad.

PARIHUELA
Pescado y mariscos **30€**

Caldo de pescado y mariscos con cebolla, tomate, cilantro y ajíes peruanos acompañado de yuca y arroz.
Seafood and fish soup with onions, tomatoes, coriander and peruvian spices accompanied by yucca and rice.

ARROZ CON MARISCOS 25€
Arroz con base de ajíes peruanos, mariscos, guisantes y fumet de pescado acompañado de ensalada criolla.
Rice with seafood, a base of Peruvian chili peppers without spice and green peas accompanied by salad.

TAMBO MARINO 50€
¡Nuestro combo más pedido!

Ceviche, leche de tigre, causa de atún, chicharrón de pescado, arroz con mariscos y arroz chaufa de mariscos.

WOK PERUANO

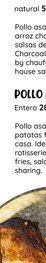
ARROZ CHAUFA
Pollo **15€**/ Ternera **17€**/ Mariscos **20€**

Arroz salteado al wok con soja, especias peruanas y orientales, pimiento, cebollino y huevo.
Rice, soy sauce, peruvian and oriental spices, pepper, scallions and fried egg pieces.

TALLARÍN SALTADO 17€
Trozos de ternera salteados al wok con pasta, cebolla, tomate, especias peruanas y orientales.
Sliced steaks sauteed in the wok with pasta, onions, tomatoes, peruvian and oriental spices.

LOMO SALTADO 18€
Trozos de ternera salteados al wok con cebolla, tomate, especias peruanas y orientales acompañados con patatas fritas y arroz.
Sliced steaks sauteed in the wok with onions, tomatoes, peruvian and oriental spices accompanied by french fries and rice.

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO 20€



Pasta larga con salsa cremosa de ají amarillo acompañada de lomo salteado.

Huancaína style pasta accompanied by "lomo saltado".

CRIOLLOS Y CALDOS

CHICHARRÓN DE CERDO 17€
Trozos de cerdo crocante acompañados de boniato frito, ensalada criolla y maíz tostado.
Pork, fried sweet potato, corn and salad.

AJÍ DE GALLINA 17€
Crema de ají amarillo con pollo desmechado acompañado de patata cocida, huevo, aceituna y arroz.
Yellow chili cream with shredded chicken, accompanied by boiled potato, egg, olive and rice.

TALLARINES VERDES
Churrasco o milanesa **20€**

Pasta en salsa de espinaca, albahaca y especias peruanas, acompañado de churrasco o milanesa de pollo y huancaína. Pasta in spinach sauce, basil and peruvian spices, accompanied by steak or chicken milanese and "huancaina".

ARROZ CON POLLO 18€
Arroz en base de cilantro con pollo, huancaína y ensalada criolla.
Coriander-based rice with chicken, huancaina and salad.

SECO DE TERNERA 21€
Guiso de ternera con alubias blancas, arroz y ensalada criolla. Beef stew with white beans, rice and salad.

CALDO DE GALLINA 15€
Consomé de gallina, con pasta, patata, huevo cocido y cebollino. Servido muy caliente.
Chicken consomné with pasta, potato, boiled egg and scallions. Served very hot.

PATASCA 16€
Caldo a base de mote reventado, carne de res, callos, acompañado de cilantro y cebollino. Servido muy caliente.
Broth made from burst corn, beef, tripe, accompanied by coriander and scallions. Served very hot.

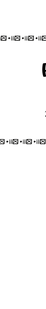
POLLOS Y PARRILLAS AL CARBÓN

TAMBO POLLO
38€/ + Inca Kola 2.25 o Jarra refresco natural **50€**

Pollo asado al carbón acompañado de arroz chaufa, patatas fritas, ensalada y salsas de la casa. Ideal para compartir
Charcoal rotisserie chicken accompanied by chaufa rice, french fries, salad and house sauces. Ideal for sharing.

POLLO AL CARBÓN/
Entero **28€**/ Medio **18€**/ Cuarto **12€**

Pollo asado al carbón acompañado de patatas fritas, ensalada y salsas de la casa. Ideal para compartir. Charcoal rotisserie chicken accompanied by french fries, salad and house sauces. Ideal for sharing.



MOSTRITO PERUANO 18€
1/4 de pollo con patatas fritas, chaufa y salsas de la casa. 1/4 chicken accompanied by french fries, chaufa rice and house sauces.

ANTICUCHOS 15€/ Con rachi **20€**
Trozos de corazón de ternera marinados y a la parrilla con patata y choclo.
Beef heart and peruvian spices accompanied by potato and corn.

RACHI 15€
Libilla de vacuno marinado y a la parrilla, patata y choclo desgranado.
Marinated and grilled beef booklet, potato and corn.

PARRILLA TAMBO 50€
Entraña, vacio, tira de asado, chorizo, patatas y verduras a la parrilla.
Grilled skirt steak, flank steak, beef short ribs, pork, chicken, chorizo, potatoes and vegetables.

RACIONES

RACIÓN DE ARROZ	4€
PLÁTANO MADURO	8€
CAMOTE FRITO	8€
PATATAS FRITAS	8€
PATATAS A LA PARRILLA	8€
ENSALADA (Criolla o Clásica)	5€

POSTRES

TARTA DE CUATRO LECHES 8€

TARTA DE MARACUMANGO 8€

TARTA DE CHOCOLATE 8€

BEBIDAS peruanas

INCA KOLA PERSONAL	4€
INCA KOLA FAMILIAR (2.25 litros)	12€
REFRESCO NATURAL PERSONAL Chicha morada o maracuyá.	4€
REFRESCO NATURAL JARRA Chicha morada o maracuyá.	12€
BATIDOS CON LECHE Fresa, maracuyá, papaya o mango.	4,5€
BATIDOS EN AGUA Fresa, maracuyá, papaya o mango.	4€
CERVEZA PERUANA Pilsen Callao o Cusqueña negra.	4€

BARRA
pisquera

2 x 15€ (Mismo sabor)

PISCO SOUR 10€
Cóctel bandera del Perú. Clásico, Maracuyá o Mango.

CHILCANO 10€
Clásico, Maracuyá o Mango.

DESAYUNOS PERUANOS
De 09:00h a 12:00h (Sedes Alcobendas y Chamberí)

PAN CON CHICHARRÓN DE CERDO Y CAFÉ	8€
PAN CON LOMO SALTADO Y CAFÉ	8€
PAN CON POLLO Y CAFÉ	8€
TAMAL Y CAFÉ	8€
CALDO DE GALLINA	15€
CALDO DE PATASCA	16€