

Para Picar/Appetizers

Pecanas Iqueñas al Romero (v) S/ 25.00 Rosemary pecans from Ica (v)

Saladitas y con su toque mediterráneo.
Salty, with a mediterranean touch.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Espumoso Magnolia Alba - Semi seco*



Tequeños (6 unid./6 pieces)

Queso con salsa guacamole S/ 20.00

Cheese with guacamole sauce

Ají de gallina con salsa guacamole S/ 23.00

Ají de gallina with guacamole sauce

Lomo saltado con salsa huancaína S/ 24.00

Lomo saltado with huancaína sauce

Asado al vino tinto con salsa guacamole S/ 24.00

Roasted beef with guacamole sauce

Trilogía de tequeños (9 unid.) S/ 32.00

Tequeños trilogy (9 pieces)

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Blanco de Blancos "Triunfo" - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier*



Tabla de quesos peruanos (v) S/ 42.00 Peruvian cheese platter (v)

Quesos peruanos variados.
Served with rosemary pecans, raisins and our
unbeatable chapla bread.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Selecció Especial "Triunfo" - Carménère*



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Clásicas yuquitas de la casa (v) S/ 30.00

Classic homemade yuquitas (v)

Crocantitas, acompañadas de salsa huancaína.

Crunchy, served with our huancaína sauce.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Blanco - Sauvignon Blanc, Chenin, Chardonnay



Gran Empanada Tacama S/ 22.00

Masa hojaldrada rellena con el exquisito adobo de cerdo José Antonio acompañado con una fresca ensalada de tomate y lechuga de la huerta.

¡Imprescindible probarla!

Sug. Mar./Suggested pairing:

Selección Especial "Triunfo" - Carménère



Gran Piqueo Tacama (3 personas) S/ 99.00

Grand Tacama criollo platter (serves three)

Una completa celebración criolla, crujientes yuquitas, dorados chicharrones de cerdo, suaves anticuchos con choclito al comino y no podía faltar nuestro clásico tamalito. Este festín viene acompañado de huancaína, ají y salsa criolla.

A real banquet. Crunchy yuquitas, crispy pork and tender anticuchos, served with buttered corn and our classic tamalito. Served with Huancaína sauce and our peruvian salsa criolla.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Selección Especial "Triunfo" - Alicante Bouschet



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Entradas / Starters

Causa rellena con pollo S/ 25.00 Chicken - stuffed causa

Uno de los platos más famosos de gastronomía peruana es la causa. Una entrada donde el ají, la papa y el limón son los protagonistas. En esta versión se rellena con una mezcla de pollo, mayonesa y palta de nuestro huerto. Mashed yellow potatoes stuffed with homegrown avocado and chicken with mayonnaise.



Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Blanco Tres Cepas - Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay

Papa a la huancaína (v) S/ 24.00

Selecta papa amarilla sancochada y bañada generosamente con nuestra peruanísima salsa de ají amarillo y queso fresco.

Cooked potatoes, covered generously with our yellow pepper sauce and soft cheese.



Sug. Mar./Suggested pairing:

Blanco de Blancos "Triunfo" - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier

Palta a la jardinera (v) (L) S/ 24.00 Avocado with vegetables (v) (L)

Cremosa palta iqueña, coronada con un mix de verduras cocidas envueltas con mayonesa.

Soft avocado topped with a mix of cooked vegetables dressed in mayonnaise.



Sug. Mar./Suggested pairing:

Espumoso Orquídea Negra - Brut

Palta con langostinos en salsa anticuchera S/ 35.00 Avocado with prawn in anticucho sauce

Tiernos langostinos grillados, acompañados de una mixtura de verduras cocidas envueltas en mayonesa sobre una base de palta.

Grilled prawns served with a mix cooked vegetables on an avocado base, dressed in our anticucho sauce.



Sug. Mar./Suggested pairing:

Espumoso Rosa Salvaje - Extra Brut



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Ensalada iqueña de pallares (v) (L) ... S/ 25.00
Lima bean salad from Ica (v) (L)

Tradicional de nuestra tierra. El pallar carga una ancestral historia que se remonta a las culturas pre-incaicas.

El generoso valle de Ica nos lo sigue ofreciendo para que continúe reinando en la gastronomía regional.

This is an Ica traditional dish. A combination of cooked lima beans, tomatoes, onions and a touch of basil.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Doña Ana - Chardonnay



Ensalada Cesar's S/ 25.00
Caesar's salad
(con pollo) S/ 34.00

La famosa ensalada Cesar fue creada por el gran chef Caesar Cardini. Ensalada de lechuga que lleva croutones, jugo de limón, aceite de oliva, huevos, salsa inglesa, anchoas, ajo, mostaza, queso parmesano y pimienta negra.

The famous caesar salad was created by the great Caesar Cardini. Lettuce salad with croutons, lemon juice, olive oil, eggs, english sauce, anchovies, garlic, mustard, parmesan cheese and black pepper.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Espumoso Orquídea Negra - Brut



Ensalada de la casa (v) (L) S/ 25.00
House salad (v) (L)

Refrescantes lechugas del huerto, tomate, choclo, zanahoria, espárragos, cebolla blanca y palta acompañada con nuestra vinagreta.

Fresh lettuce, tomatoes, onions and avocado with our classic dressing.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Espumoso Orquídea Negra - Brut



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
 L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
 Prices include 10% services and 18% sales tax

Tamalito criollo S/ 20.00

Peruvian criollo tamale

Clásico tamal iqueño relleno de cerdo y acompañado con salsa criolla.

Homemade with the classic Tacama's recipe. Stuffed with pork, served with salsa criolla.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Vino Patrimonial Toñuz - Quebranta, Tannat



Tamalito verde S/ 20.00

Green tamalito

Tamalito de culantro con salsa criolla.

Una buena experiencia que querrá repetir.

Stuffed with chopped chicken breast, served with salsa criolla.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Blanco Tres Cepas - Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay



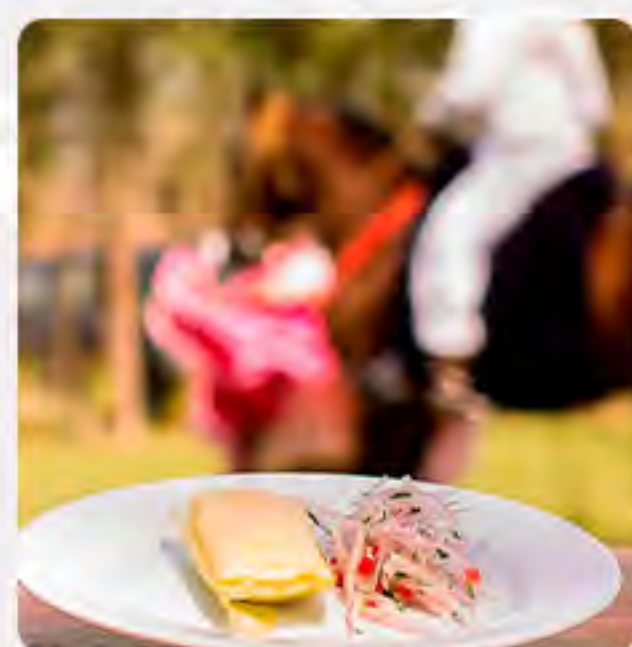
Humita de queso S/ 20.00

Suave humita casera preparada con choclito tierno a fuego lento.

Prepared with fresh corn and filled with cheese. Very good option.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Ambrosía - Nielluccio



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Especialidades / Specialities

Pastel de choclo S/ 37.00

Nuestra exquisita receta de toda la vida, relleno con carne. Hoy la compartimos con ustedes.

A traditional house corn pie with spices, stuffed with grinded meat, olives, egg, tomato sauce and raisins.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Origen - Malbec & Malbec*



Costillas de cerdo BBQ S/ 70.00

Es una de las recetas más populares y queridas. Textura jugosa, sabor ahumado e irresistible salsa.

It is one of the most popular and beloved recipes. Juicy texture, smoky flavor and irresistible sauce.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Vino Patrimonial Toñuz - Quebranta, Tannat.*



Ají de gallina S/ 39.00

Un tradicional plato peruano. La perfecta preparación de nuestra suave salsa de ají amarillo hace de esta opción un éxito asegurado.

A traditional peruvian dish. Chicken in a creamy cheese and yellow chilli sauce (not spicy).

Served with boiled potatoes and white rice on the side.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Blanco de Blancos "Triunfo" - Sauvignon Blanc,
Chardonnay, Viognier*



Arroz con pollo S/ 39.00

Un delicioso equilibrio de culantro, zanahoria y arverjitas con salsa criolla.

Chicken served with delicious rice seasoned with coriander, cooked with carrots, green peas and red pepper.

Served with our fresh peruvian salsa criolla on the side.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial "Triunfo" - Petit Verdot*



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Pollo a la plancha (L) S/ 39.00

Grilled chicken (L)

Milanesa de pollo (L) S/ 42.00

Chicken milanese (L)

Con dos guarniciones a elegir:
papas fritas amarillas / ensalada fresca / arroz blanco.
Choice of two sides:
rice / salad / crispy fries.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Gran Blanco Tres Cepas - Sauvignon Blanc, Chenin Blanc,
Chardonnay



Chicharrón de cerdo (L) S/ 49.00

Crispy pork rinds (L)

Doradita y crujiente panceta, acompañada de chips de camote y por supuesto nuestra atrevida salsa criolla.
Crispy, deep-fried pork, served with crispy sweet potatoes, and unique creole sauce.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial Triunfo, Alicante Bouschet



Adobo de cerdo "José Antonio" S/ 52.00

Guiso macerado con diversos ajíes y especias, acompañado de puré de paltas verdes y arroz blanco.
Pork stew made with various peppers and species, served with green lima beans puree and white rice.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial Triunfo, Petit Verdot



Carapulcra con sopa seca S/ 48.00

Carapulcra with sopa seca

Es uno de los platos mas antiguos del Perú.
Papa seca sancochada y guisada con carne de chanco, acompañada de sopa seca, esta se prepara a base de fideos con un aderezo de albahaca, pollo, perejil y otros ingredientes.
Dried potato simmered with pork meat, served with sopa seca, made with noodles, basil, chicken, parsley and other ingredients.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial Triunfo, Petit Verdot - Tannat



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Fettuccine a la huancaína con lomo fino S/ 62.00

Fettuccine a la huancaína with lomo fino

Deliciosos fettuccinis a la huancaína con medallón de lomo en salsa de vino tinto.

Fetucini with huancaína sauce, served with a beef tenderloin in a red wine sauce reduction.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Don Manuel, Tanat*



Spaguetti al pesto con apanado especial S/ 59.00

Pesto with breaded tender loin

Nuestra sábana de lomo fino, en esta ocasión viene acompañada de un casero spaguetti al pesto.

Our special breaded tender loin, with a homemade-like pesto spaghetti.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial Triunfo, Carménère.*



Lomo saltado (L) S/ 62.00

El rey de la comida criolla. Lo servimos jugoso, flambeado con pisco y acompañado con crocantes papas fritas amarillas y arroz blanco.

The king of peruvian gastronomy. Tender filet mignon sautéed with ripe and juicy tomatoes and onions, flamed with pisco. Served with french fries and perfectly cooked white rice.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Don Manuel, Petit Verdot*



Asado al vino tinto S/ 50.00

Roasted beef with red wine sauce

Preparado con vino de nuestra bodega. Lo servimos con el mejor puré de papas amarillas y un perfecto arroz blanco.

Roast beef with Viña Tacama red wine sauce, served with mashed potatoes and our perfectly cooked white rice.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Gran Tinto Tres Cepas – Malbec, Petit Verdot, Tannat*



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Picante de pallares con sábana de lomo fino S/ 59.00

Picante de pallares with sábana de lomo

Este plato es lo más cerca a la perfección.

En esta ocasión, el tradicional pallar iqueño toma la forma de un riquísimo picante que viene acompañado de una jugosa sábana de lomo apanada y arroz blanco.

Lima beans stew served with breaded tenderloin.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Doña Ana, Chardonnay*



Seco de res con morusa de pallares S/ 65.00

Dried beef with pallares morusa

Tierno asado de tira en salsa de culantro, acompañado de una suave morusa de pallares y arroz blanco.

Tender roast strip in coriander sauce, accompanied by a soft pallares morusa and white rice.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Origen - Carménère, Malbec*



Arroz tapado del Tambo S/ 60.00

Presentamos nuestra versión de este clásico de la gastronomía peruana. Arroz del Tambo relleno con doble porción de una sabrosísima salsa de carne preparada con lomo picadito y los mejores tomates de nuestro huerto como ingrediente principal. La coronamos y acompañamos con huevo frito, platanitos maduros y chimichurri de la casa. ¡Listo para disfrutar!

The Tambo rice, stuffed with a meat sauce prepared with chopped tenderloin and our best homegrown tomatoes. Served with fried eggs and plantains.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Origen - Carménère, Malbec*



Chicharrón de la pesca del día S/ 65.00

Crispy fish

Acompañado de nuestras papas fritas, salsa criolla y tártara de la casa.

Crunchy fried white fish, accompanied by our classic fries, tartar sauce and onion salad.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Ambrosía - Nielluccio*



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Arroz con mariscos S/ 65.00
Seafood rice

Cremoso arroz con mixtura de mariscos en salsa de ají amarillo y vino blanco.

Creamy rice with a mix of fresh seafood, flambéed in white wine.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Blancos de Blancos "Triunfo" - Sauvignon Blanc*



Piqueo Iqueño S/ 89.00

Excelente opción para probar las mejores especialidades iqueñas al estilo de la casa hacienda.

Picante de pallares, carapulcra, ají de gallina, adobo de cerdo y arroz blanco.

A snack to try the best iqueño dishes with the hacienda's recipe.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Origen - Petit Verdot, Malbec*



Menú Kids / Kid's Menu

Milanesa de pollo con papas fritas (L) S/ 29.00

Chicken milanesa with french fries (L)

Cheese burger con papas fritas S/ 29.00

Asado con puré y arroz S/ 29.00

Roasted beef with brown sauce served with mashed potatoes and white rice.

Helado con fudge S/ 7.00

Vanilla ice cream with fudge.



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

De nuestro horno de leña / From our wood-fired oven

Pan chapla (v) S/ 6.00

Chapla bread (v)

Pan serrano calentito salido de nuestro horno de leña, acompañado de mayonesa alioli (ajo).

Warm bread like in the Andes (four pieces).



Pizza Americana S/ 30.00

Ham and cheese pizza

Clásica de clásicas, crujiente pizza con jamón.

Crispy pizza with ham, mozzarella and pomodoro sauce.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Tinto Crianza – Malbec



Pizza cuatro quesos (v) S/ 31.00

Four cheeses pizza (v)

Mozzarella, parmesano, gouda y queso azul.

A delicious mix of mozzarella, soft paria, gouda and blue cheese.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Selección Especial "Triunfo" – Petit Verdot, Tannat



Pizza Margarita (v) S/ 30.00

Margherita pizza (v)

Con tomate y albahaca de nuestro huerto.

With pomodoro sauce and basil.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Origen – Carménère, Malbec



Pizza full meat (v) S/ 40.00

Con tocino, salame y carne molida.

With bacon, salami and ground beef.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Don Manuel - Petit Verdot



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Sandwiches

Sandwich de asado al vino (L) S/ 25.00

Roast beef sandwich (L)

Servido con dulces cebollitas, crujientes papas fritas amarillas y una gran salsa de vino tinto.

Served with caramelized onions, crunchy yellow fried potatoes and a special wine sauce.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Tinto Tres Cepas – Malbec, Petit Verdot, Tannat



Pan con chicharrón (L) S/ 25.00

Crispy pork belly sandwich (L)

De panceta con chips de camote y salsita criolla.

Crispy and crunchy pork, served with fried sweet potatoes, and our unique salsa criolla.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Selección Especial "Triunfo" – Petit Verdot



Sandwich de pollo, palta y mayonesa S/ 23.00

Chicken & avocado sandwich

Esté clásico lleva pollo deshilachado, palta iqueña y cremosa mayonesa. Como no podía ser de otra manera, viene servido en nuestro pan brioche de la casa.

Light, chapla bread, filled with shredded chicken, Ica avocado and soft homemade mayonaisse.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Gran Blanco - Sauvignon Blanc, Chenin, Chardonnay



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Tambo burger **S/ 32.00**

Blend de lomo y cerdo, cheddar en pan brioche de la casa.

Classic, made with beef tenderloin, served with lettuce, tomato, onions, cheddar cheese, crunchy french fries, on a homemade brioche bread.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Selección Especial "Triunfo" – Malbec*



Tambo royal **S/ 37.00**

Blend de lomo y cerdo, cheddar, tocino y huevo en pan brioche de la casa.

Classic, made with beef tenderloin, served with lettuce, tomato, onions, cheddar cheese, bacon, fried egg, crunchy french fries, on a homemade brioche bread.

*Sug. Mar./Suggested pairing:
Origen – Malbec & Malbec*



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Postres / Desserts

Torta de chocolate S/ 24.00

Chocolate cake

Clásica y deliciosa.
Classic and delicious.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Pisco Demonio de los Andes - Quebranta



Brownie “Cerro Prieto” (v) S/ 24.00

“Cerro Prieto” brownie (v)

En honor al paisaje que nos acompaña. Servido con fudge y helado de vainilla.
Served with fudge and vanilla ice cream.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Pisco Demonio de los Andes - Acholado



Tres leches (v) S/ 24.00

Tres leches cake (v)

Esponjoso bizcocho mojadito sumergido en una perfecta combinación de tres leches. Una sutil alternativa para endulzar el paladar de nuestros invitados.
Spongy and creamy cake moistened with three different sweet milk sauces.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Pisco Demonio de los Andes - Albilla



Crocante de manzana (v) S/ 24.00

Apple crumble (v)

Calentito, servido con helado de vainilla y cubierta de caramelo.
Hot, served with vanilla ice cream and delicated caramel topping.

Sug. Mar./Suggested pairing:
Albilla de Ica



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Tocino del cielo S/ 24.00

Hemos revelado el secreto de esta antigua receta familiar, un descubrimiento inédito.

Elaborado a base de yemas, leche y azúcar, cocido tres horas en baño María. ¡Único!

We have revealed the secret of this old family recipe, an unprecedented discovery.

Made with egg yolks, milk and sugar, cooked for three hours. Unique!

Sug. Mar./Suggested pairing:

Pisco Demonio de los Andes - Quebranta



Pie de pecanas “El Lagar” S/ 26.00 **“El Lagar” pecan pie**

Las pecanas de Tacama son excepcionales.

Se creó para ellas el pie de pecanas “El Lagar”, uno de los postres preferidos de nuestros visitantes.

Pecans from Tacama are exceptional. This, we created “El Lagar” pecan pie, one of our visitors all-time favorite.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Pisco Demonio de los Andes – Quebranta



Trilogía de postres S/ 39.00 **Dessert trilogy**

¡Disfruta de tus postres favoritos juntos!

A sampler of apple cumble, brownie and tres leches cake.

Sug. Mar./Suggested pairing:

Pisco Gran Demonio de los Andes – Acholado



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Guarniciones / Side dishes

Salsa criolla / Creole sauce	S/ 5.00
Arroz blanco / White rice	S/ 6.00
Chips de camote / Sweet potatoes chips	S/ 11.00
Papas fritas / French fries	S/ 12.00
Palta / Avocado	S/ 12.00
Puré de papas / Mashed potatoes	S/ 12.00
Puré de paltas verdes /	S/ 14.00
Green lima beans purée	
Picante de paltas / Spicy lima beans	S/ 14.00
Carapulcra sin presa /	S/ 14.00
Carapulcra with no meat	
Sopa seca	S/ 15.00



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax

Coctelería

Chilcano clásico **S/ 24.00**

Pisco Demonio de los Andes, zumo de limón, bitter & Ginger Ale.

Chilcano maracuyá **S/ 26.00**

Pisco Demonio de los Andes, zumo de maracuyá, bitter & Ginger Ale.

Tambo Sour **S/ 27.00**

Pisco Demonio de los Andes, zumo de limón, jarabe simple, clara de huevo & bitter.

Maracuyá Sour **S/ 28.00**

Pisco Demonio de los Andes, zumo de maracuya, jarabe simple, clara de huevo & bitter.

Capitán **S/ 29.00**

Pisco Demonio de los Andes, vermouth Rosso & bitter.

Centenario **S/ 30.00**

Albilla d' Ica, Pisco Demonio de los Andes, zumo de piña & maracuyá y jarabe de goma.

Amore del Tambo **S/ 30.00**

Amore de Ica, Pisco Demonio de los Andes, jarabe de fresa, zumo de limón & bitter.

Rosado de vendimia **S/ 30.00**

Vino rosado, Pisco Demonio de los Andes Albilla, zumo de limón, jarabe de fresa, aperol & ginger ale.

Tinto de vendimia **S/ 32.00**

Vino tinto, Pisco Demonio de los Andes Quebranta, cordial de naranja, zumo de limón, espumoso.

Pisco Tonic clásico **S/ 32.00**

Pisco Demonio de los Andes, pieles cítricas, romero & agua tónica..

Demonio Tonic **S/ 33.00**

Pisco Demonio de los Andes, flor de Jamaica, agua tónica.

Tambo Punch **S/ 33.00**

Pisco Demonio de los Andes, zumo de piña ahumada, zumo de limón & miel picaronera.

Negroni "Atardecer" (Premium) **S/ 40.00**

PISCO PREMIUM LEYENDA, vermouth, camparí y gotas de bitter con ahumado en palo santo.



TAMBO DE TACAMA

Bebidas

Gaseosa (600 ml) S/ 8.00

AGUA PREMIUM MUNAY Botella ecológica retornable.. S/ 10.00

AGUA PREMIUM MUNAY Con botella S/ 40.00

VASO

1/2 L

1 L

Chicha morada S/ 6.50 S/ 13.00 S/ 25.00

Maracuyá S/ 6.50 S/ 13.00 S/ 26.00

Limonada S/ 6.50 S/ 13.00 S/ 26.00

Café

Nuestro café es 100% peruano. Utilizamos exquisitos granos con un tostado intenso, provenientes de La Merced en Chanchamayo, región Junín.

Descafeinado

Americano S/ 9.00 S/ 9.00

Espresso S/ 8.00 S/ 8.00

Espresso doble S/ 15.00 S/ 16.00

Cortado S/ 9.50 S/ 9.50

Capuccino S/ 14.00 S/ 15.00

Infusiones de nuestro huerto

Diferentes variedades de hierbas aromáticas seleccionadas de nuestro biohuerto Tacama.

Infusiones filtrantes

Manzanilla S/ 8.00

Té, canela y clavo S/ 8.00

Infusiones naturales

Anís, Hierba Luisa, Menta o Muña S/ 8.00



TAMBO DE TACAMA

V: Vegetarianos / Vegetarian
L: Libre de lactosa / Lactose free

Precios incluyen 10% de servicios y 18% de IGV
Prices include 10% services and 18% sales tax