

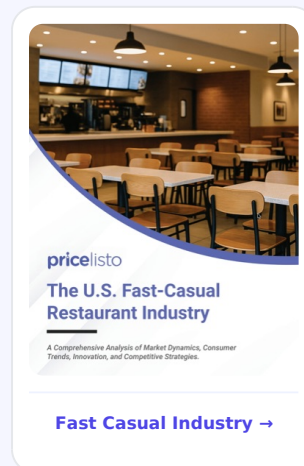


Tanta Chicago

Tanta Chicago

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

To Go Cocktail	
ITEM	PRICE
Pisco Sour Kit pisco, lime, simple, egg white	\$65.00
Premium Margarita Kit	\$60.00
Regular Margarita Kit false	\$50.00
To Go Freshie Tequila Seltzer false	\$8.00
To Go Mimosa Package false	\$30.00
To Go Coca Cola	\$2.00
To Go Inca Cola	\$4.00
To Go Smeraldina Sparkling Water false	\$7.00
To Go Chicha 12oz	\$8.00
Appetizers	

ITEM	PRICE
Cebiche Mixto shrimp, squid, octopus, crispy calamari, choclo, cancha, rocoto leche de tigre	\$25.00
Tiradito Nikkei ahi tuna, pickled veggies, cucumber, avocado, sesame, nori, passion fruit leche de tigre	\$25.00
Causa Garden beet causa, sunchoke tartare, avocado, tomatoes, rainbow carrots, huancaína sauce	\$13.00

Empanadas	
ITEM	PRICE
Empanada de Pollo Pétoncles de poulet doucement mijotés avec du piment aji amarillo et accompagnés d'une onctueuse crème de rocoto, le tou...	\$6.00
Empanada de Tamal Une empanada garnie de choclo et de maïs doux mariné dans de l'aji amarillo, relevée de coriandre fraîche. Le tout est a...	\$6.00
Empanada de Carne Brisquet juteux mélangé à des raisins secs moelleux et des oignons caramélisés, le tout enveloppé dans une pâte dorée et...	\$6.00

Anticuchos	
ITEM	PRICE
Pulpo a la Brasa grilled aji panca glazed octopus, peruvian olive chimichurri, purple potato, garlic	\$26.00
Anticucho de Lomito beef tenderloin, soy-honey panca sauce, potatoes, buttered choclo, rocoto aioli	\$18.00
Anticuhu de Pollo Poulet mariné au aji panca, grillé jusqu'à tendreté, servi avec des pommes de terre dorées et du choclo beurré. Accompag...	\$13.00

ITEM	PRICE
Anticucho de Corazon tender veal heart, anticuchera sauce, buttered choclo, fingerling potatoes chimichurri, polleria sauce	\$13.00
Anticucho de Pescado salmon, anticuchera sauce, potatoes chimichurri, buttered choclo, huacatay sauce	\$18.00
Sides	
Arroz con Choclo garlic, onion, chochl	\$5.00
Crispy Rustic Potatoes served with huancaína sauce	\$5.00
Fried Yucca Yucca croustillante accompagnée d'une sauce huancaína crémeuse.	\$5.00
House Chips Fines tranches de taro croquantes accompagnées de notre sauce polleria maison.	\$5.00
Side of Beans Une généreuse portion de haricots mijotés lentement avec du porc et un bouillon de poulet riche, parfait pour accompagne...	\$5.00
Cancha	\$5.00
Side Salad (brasa)	\$5.00
Del Chifa	
Arroz Criollo Tinta Riz teinté à l'encre de seiche tourné au wok, avec des calmars et des crevettes anticuchero. Accompagné d'une sauce aïol...	\$36.00
Chaufa Aeropuerto wok-fried pork & veggie rice, shrimp omelet, scallions, toasted sesame, nikkei sauce	\$25.00
Lomo Saltado wok stir-fried beef tenderloin with red onions,tomatoes, garlic, soy-oyster sauce, cilantro served with crispy rustic po...	\$32.00
Pollo Saltado wok stir-fried chicken with red onions,tomatoes, garlic, soy-oyster sauce, cilantro served with crispy rustic potatoes,...	\$25.00
Entrees	
Jalea Tanta crispy fish of the day, tempura shrimp, calamari, criolla salsa, cebichera mayo, cancha, choclo	\$27.00
Parrilla Mixta Lobster grillé, crevettes et poulpe, rehaussés d'un beurre au rocoto, accompagnés de pommes de terre fingerling et de ch...	\$70.00
Pasta Marina Spaghetti à l'encre de seiche agrémenté de crevettes argentines et de chair de crabe rouge, le tout nappé d'une onctueus...	\$33.00
Pescado Amazonico Saumon grillé délicatement, accompagné d'un escabèche aux saveurs marquées d'aji panca et de tamarin. Servi sur un lit d...	\$35.00
Vegetariano	
ITEM	PRICE

Broccoli Chifero	\$12.00
roasted broccoli crown, smoked red bell peppers sauce, peruvian chilis chimichurri, pickled sweet chilis	
Quinoa a lo Pobre	\$23.00
wok-fried quinoa, vegetables, fried egg, hoisin, pickled veggies, sesame, sweet plantains	
Vegetarian Chaufa	\$24.00
Une sauteuse inspirée avec des champignons beech bruns, agrémentée de poivrons croquants. Un soupçon de sauce nikkei app...	
Verdura Nikkei	\$13.00
wok-fried chef’s selection of vegetables, sweet & spicy nikkei sauce, sesame	

Dessert

ITEM	PRICE
Mousse de Chocolate	\$10.00
peruvian chocolate mousse, crispy quinoa, meringues	
Alfajores	\$10.00
vanilla & chocolate shortbread cookies, dulce de leche center, housemade lucuma ice cream	