★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Tanta Chicago

Tanta Chicago

Menu Prices — October 24, 2026

Tanta Chicago menu with prices in United States, updated November 2021:
41 items across 9 categories, prices from $2.00 to $70.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Tanta Chicago Menu with Prices (United States)

Tanta Chicago menu with prices in United States, updated November 2021: 41 items across 9 categories, prices from $2.00 to $70.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/tanta-chicago

Menu categories: To Go Cocktail · Appetizers · Empanadas · Anticuchos · Sides · Del Chifa · Entrees · Vegetariano · Dessert

To Go Cocktail

ITEM	PRICE
Pisco Sour Kit pisco, lime, simple, egg white	**$65.00**
Premium Margarita Kit	**$60.00**
Regular Margarita Kit	**$50.00**
To Go Freshie Tequila Seltzer	**$8.00**
To Go Mimosa Package	**$30.00**
To Go Coca Cola	**$2.00**
To Go Inca Cola	**$4.00**
To Go Smeraldina Sparkling Water	**$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, huancaina 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**

ITEM	PRICE
Anticuho 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**
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

ITEM	PRICE
Arroz con Choclo garlic, onion, chocl	**$5.00**
Crispy Rustic Potatoes served with huancaina sauce	**$5.00**
Fried Yucca Yucca croustillante accompagnée d'une sauce huancaina 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

ITEM	PRICE
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

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

Dessert

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