

de Coche

de
F A M B O



EMPANADAS 3,50€

Poulet ●, végétarienne ●, aji de gallina ●●●●● ou fromage ●●

Demi-douzaine d'empanadas + salade 18€

SALTEÑAS ●●●● 5,50€

Chausson bolivien à pâte sucrée/salée, farci à la viande de bœuf et de poulet, jus de viande, pomme de terre, oignons confits, œuf, cumin et origan

Duo de salteñas + salade 11€

BOWLS

LA POLLADA ●● : riz péruvien, quinoa, choclo (maïs andin à gros grain), poulet mariné à l'aji panca et doré à la plancha, llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin), crème d'aji et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert) 15€

EL VEGANO : riz péruvien, quinoa, choclo (maïs andin à gros grain), edams, avocat, patate douce, sauce llajwa (sauce tomate, rocoto, huacatay, citron vert et cumin) et salade criolla (tomate, oignon rouge, coriandre et citron vert) 15€

BURGER + FRITES MAISON

pain brioché artisanal

EL CRIOLLO ●●● : filet de poulet mariné à l'aji panca, salade, et sauce tari (crème d'aji et de huacatay) 15€

EL ANDINO ●●● : steak de quinoa, mayonnaise de rocoto et huacatay, salade et chutney de rocoto 16€

SUPPLÉMENT AVOCAT 2€



TRES LECHES ●● 6€

Génoise aux trois laits, chantilly et cannelle

ALFAJOR ●● 2,80€

Macaron sud-américain au dulce de leche

TARTA DE CHOCOLATE ●●● 7,50€

Gâteau au chocolat, dulce de leche, crème de chocolat et gruë de cacao



BOISSONS

Chicha Morada 4,5€

Jus traditionnel Andin 100% naturel au maïs violet, ananas, citron vert, pomme, cannelle, clou de girofle et sirop de canne, 33cl.

Eau plate et eau gazeuse 50cl. 2€ - **Sodas** 33cl. 2,50€

Inka Cola 33cl. 5€ - **Bière andine** 33cl. 5€



ALLERGÈNES

● Oeuf ● Céleri ● Lactose ● Gluten ● Fruit à coque
● Sulfite ● Soja ● Crustacé

Notre histoire

Tambo, c'est avant tout une cuisine qui fleure bon les épices et invite au voyage.

C'est aussi une rencontre : celle de trois amoureux du bien manger qui révèlent une passion commune pour la gastronomie latine, imprégnés des odeurs et des saveurs de leur enfance.

Ensemble, ils donnent vie à une carte raffinée qui harmonise influences étrangères et produits du terroir dans une infinie variation de recettes.



Les produits

Partez à la découverte de mets naturels et sains, originaires de la cuisine des Andes.

Piments rocoto et aji, herbes aromatiques huacatay, fruits méconnus comme la lucma, plats typiques tels qu'el chaufa, c'est tout un voyage gustatif aux saveurs inédites qui s'offre à vous.



Les activités

Tambo Traiteur

Cocktail, buffet, service à table, ou menu sur-mesure, nous demeurons à l'écoute de vos envies.

Notre promesse ? Vous garantir une cuisine et un service de grande qualité grâce à notre savoir-faire unique.

Tambo Food Truck

Vivez l'expérience Tambo au quotidien, chez vous ou au travail, grâce à une variété de plats andins spécialement conçus pour les déjeuners sur le pouce.

Possibilité également de privatiser le camion pour vos événements. N'hésitez pas à nous contacter !

L'équipe

Lalo Castañeda

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'Sara'.

Sara Arguedas

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'Wilka'.

Wilka Arguedas

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'Wilka'.





de Cocher

de
TAMBO

www.untambo.com
traiteur@untambo.com

09.88.08.21.76

07.69.10.64.99

  [tambo_foodparis](#)

