



TAMBO

ENTREES

- **Empanadas** : Poulet, Fromage, Végétarienne, Aji de gallina. **3,5 €**
- **Yuca rellena**: Croquettes de manioc farcies au fromage frais / sauce huacahina **6 €**
- **Anticucho** : Cœurs de bœuf / crème de pomme de terre / choclo / sauce huacatay **7€**
- **Causa limeña** : Mousseline de pomme de terre / poulet / œuf dur / aji amarillo / avocat **9 €**
- **Ceviche Péruvien** : Maigre / patate douce/ oignon rouge/ cancha/ choclo/ coriandre / leche de tigre. **19 €**
- **Calamars frits** : calamars frits / aioli de rocoto **8€**
- **Salteña** : Chausson bolivien à pâte sucrée/salée, farci au bœuf et au poulet/ jus de viande/ pomme de terre. **5,5 €**

PLATS

- **Sajta de pollo** : Poulet / aji amarillo / tunta / pomme de terre / fromage/petits pois / salade criolla **16€**
- **Soupe de mani** : Soupe Bolivienne d'arachide / petits pois /pomme de terre/ bœuf / pâte ou riz/ herbes aromatiques **18€**
- **Chicharron Paceño**: Porc fondant et croustillant /patate douce / chuño / salade criolla **24€**
- **Aji de gallina**: Poule effilochée/ crème d'ají amarillo/ fromage/ noix de pécan/ œuf / riz blanc **26€**
- **Lomo Saltado**: Bœuf sauté au wok / tomate/ oignon rouge/ aji amarillo / sauce soye / coriandre/ riz blanc **29€**
- **Pollo Saltado**: Poulet sauté au wok / tomate/ oignon rouge/ aji amarillo / sauce soye / coriandre/ riz blanc **24€**
- **Ceviche du jour** : Maigre/calamar frit/ manioc / chips de bananéplantain **30€**
- **Pollada burger** : Poulet grille aux épices péruviens, salade, crème d'ají. **12€**
- **Avocado burger** : Avocat, fromage frais andin, oignons frits **11 €**

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites maison **5€**
- Frites de patate douce **6€**
- Frites de manioc **7,5€**
- Riz blanc **5€**
- Choclo **6€**

DESSERT

- **Crema volteada** : Flan au yaourt grec/ amandes/ tuile aux oranges **6€**
- **Alfajor spécial** : Cookie de fleur de maïs /confiture du lait / chantilly / fruit et noix de coco **7,5€**
- **Cheesecake** : Cheesecake fondant / biscuit au chocolat /coulis (Chocolat, Maracuya, lucuma, dulce de leche) **8,5€**
- **Tres Leches** : Génoise / coulis au trois laits /chantilly / Cannelle **9€**

BOISSON CHAUDE

- Café **3€**
- Café crème **5€**
- Café Capuccino **6€**
- Mate de Coca **4€**

BOISSON FROIDE

- Eau plate et gazeuse 75cl **5€**
- Jus au Fruit de la passion **6€**
- Chicha Morada 25cl **4,50€**
- Inca kola **5**

COCKTAILS

- Chilcano** (pisco quebranta, ginger beer, jus de citron vert) **10€**
- Pisco Sour** (pisco quebranta, jus de citron vert, blanc d'oeuf)
classic **12€** /maracuya **13€** /chicha **13€**
- Negroni** (gin peruvien, vermouth, campari) **12€**

- Chufly** (singani, ginger ale, agrumes) **10€**
- Singani Sour** (singani, jus de citron vert, blanc de œuf) **12€**
- Singani / pisco / Gin Tonic** (liqueur préféré eau tonic) **12€**
- Capitan** (pisco acholado, vermouth, angostura) **14€**

Vin argentin Bio et Nature

- Domaine Cecchin** -Carignan **6€/29€**
- Bodega Roca Madre** - Malbec 2021 (rouge) **60€**
- Bodega Roca Madre** - Chardonnay 2022 (blanc) **60€**
- Bodega Roca Madre** - Pinot Rosé (rosé) **43€**

Vins d'alsace, Domaine Lindenlaub

- **Un air du sud (rouge)** (pinot noir, non filtré, non sulfité) **7€/35€**
- **Tu bois quoi là ?** (Pet-nat naturel) **40€**



PRE COMMANDE EN LIGNE

[tambofoodparis](https://www.instagram.com/tambofoodparis)
traiteur@untambo.com

21, rue Godefroy Cavaignac
75011 Paris

