

Tatá

DIPEOS TATÁ

PAN A LA LEÑA 14

Pan a la leña | Mantequilla ahumada |
Aceite de oliva y vinagre balsámico

RICOTA DE LA CASA 30

Queso ricota | Jamón de pato |
Membrillo caramelizado | Pan campesino

TARTARE DE TRUCHA PAD THAI 39

Trucha | Salsa XO y Tamarindo | Maní | Hierba luisa |
Culantro | Ají limo | Palta a las brasas | Crocante de tapioca

CARPACCIO DE LOMO 40

Láminas de lomo | Salsa tonatto | Aceite de albahaca |
Alcaparras | Grana padano | Chalotas encurtidas | Tostadas

TABLA DE FIAMBRES TATÁ 67

Pastrami casero | Jamón artesanal | Peperoni húngaro |
Jamón de pato | Queso manchego | Mantequilla batida |
Membrillo caramelizado | Pan a la leña

CON LOS DEDOS

TEQUEÑOS 8 u. 26

Tequeños de queso paria ahumado | Guacamole

NIGUIRIS DE LOMO 31

CANARIO 5 u. .

Arroz de sushi | Lomo fino | Mojo verde de ajíes |
Sriracha mayo | Chips de papas nativas

NIGUIRIS 31

ACEVICHADOS 5 u.

Arroz de sushi | Sashimi de la pesca del día | Salsa
acevichada | Chicharrón de piel de trucha | Togarashi

HAMBURGUESA 32

Doble hamburguesa de costilla (170gr) | Salsa
carnívora | Cebolla caramelizada | Brioche de la casa |
Papas amarillas fritas

PULLED PORK 2 u. 32

Brioche de la casa | Pulled pork ahumado |
Sriracha mayo | Tucupí negro | Chips de papas

PANCETA CHAR SIU 5 pers aprox. 75

Panceta glaseada y ahumada | Hoisin, frijoles negros y
panela | Baos | Kimchi | Quinua pop | Sriracha mayo

PICANTE 

LIBRE DE GLUTEN 

SIN LACTOSA 

VEGETARIANO 

EN SARTÉN DE FIERRO FUNDIDO

MAC AND CHEESE A LA LEÑA 37

Macarrones en salsa de 3 quesos (cheddar, mozzarella y parmesano) gratinados al horno de leña.

PECHUGA DE POLLO 43

Pechuga de pollo al kamado (200gr) | Papas nativas y champiñones a la leña | Pimientos | Albahaca

LOMO FINO 57

Lomo fino al kamado (200gr) | Papas nativas y champiñones a la leña | Pimientos | Albahaca

BIFE ANGOSTO CHARRÚA 71

Bife angosto al kamado (250gr) | Papas nativas y champiñones a la leña | Pimientos | Albahaca

ARROZ NEGRO A LA LEÑA 58

Arroz cocido a la leña | Carrilleras al vino y maíz morado 6hrs | Sriracha mayo | Espárragos a la brasa | Champiñones

ARROZ HUACHANO A LA LEÑA Y BIFE ANGOSTO 75

Arroz cocido a la leña con sofrito de salchicha de huacho | Bife angosto al kamado | Mojo verde | Pimientos asados

PIZZA A LA LEÑA

*estilo napolitano

MARGARITA 33

Salsa pomodoro - Mozzarella - Albahaca.

HAWAIANA 36

Salsa pomodoro - Mozzarella - Jamón artesanal - Piña golden en almíbar.

PEPERONI 39

Peperoni húngaro picante - Salsa pomodoro - Mozzarella.

MALCRIADA 36

Champiñones - Tomate deshidratado - Albahaca - Salsa pomodoro - Mozzarella.

TARTUFO 42

Crema de setas shiitake y portobellos - Champiñones - Aceite de trufas blancas - Mozzarella.

TRAVIESA 37

Peperoni húngaro - Membrillo caramelizado - Jalapeños - Salsa pomodoro - Mozzarella.

CAVERNÍCOLA 42

Pastrami - Jamón artesanal - Peperoni húngaro - Salsa pomodoro - Mozzarella.

FIRENZE 37

Espinaca orgánica | Salsa de queso | Mozzarella | Parmesano | Pimienta negra

CARBONARA 42

Guanciale artesanal | Salsa de queso | Grana padano | Yema | Mozzarella

POSTRES

TARTA DE QUESOS ANDINOS 25

Tarta de quesos (queso crema, paria y "parmesano" andino) | Membrillo caramelizado al oporto

CHURRO PICARÓN 25

Mini churros | Helado de picaron | Crumble de turrón | Miel de chancaca e higos

CACAO REBELDE 25

Brownie tibio de chocolate | Helado de caramelo salado | Mouse de chocolate al 60% | Crumble de chocolate

EL ULTIMO PYE QUE COMERÁS 25

Brisé | Manzana, bourbon, jengibre y nuez moscada | Castañas | butterscotch de miso | Helado de caramelo

PICANTE 

LIBRE DE GLUTEN 

SIN LACTOSA 

VEGETARIANO 

COCTELES CLÁSICOS

CHILCANO 25

Pisco / Ginger ale / Limón

PISCO SOUR 25

Pisco / Limón

CAPITÁN 25

Pisco / Vermouth rosso / Marrasquino

MOJITO 25

Ron blanco / Limón / Hierba buena

MARGARITA 28

Tequila / Triple sec / Limón / Sal de flor de Jamaica

APEROL SPRITZ 35

Aperol / Espumante / Naranja.

MOSCOW MULE 33

Vodka / Ginger beer / Lima

NEGRONI 30

Gin / Campari / Vermouth bianco

GIN TONIC 30

Gin / Agua tónica

PENICILLIN 34

Whiskey / Miel de abeja / Kion / Limón

TINTO DE VERANO 32

Vino tinto / Vermouth rosso / Soda de limón

BLANCO DE VERANO 32

Vino blanco / Vermouth blanco / Soda de limón

SANGRÍA JARRA 1L 65

Vino tinto / Soda de naranja /
Fruta fresca / Triple sec

COCTELES DE LA CASA

BLUEBERRY BLOSSOM 29

Ron blanco / Amaretto / Jugo de piña / Arándanos

NEGRONI TT 32

Gin / Campari / Vermouth / Bitter de cardamomo

YOGUI BEI 29

Vodka / Fresas / Pimienta de molle /
Miel de maple / Jugo de naranja

TIO PEPE 34

Tequila / Vermouth rosso / Romero / Naranja

FRUIT SMASH 29

Piña / Mandarina / Vodka cardamomo / Ginger ale

MUNA TONIC 30

Vodka - Agua tónica - Soda - Paleta a escoger
(frambuesa – Piña, limón y hierbaluisa)

*Colaboración con



BEBIDAS FRIAS

COCA COLA 7

SPRITE 7

FANTA 7

INKA COLA 7

AGUA MINERAL 5

AGUA CON GAS 7

LIMONADA FROZEN DE CARDAMOMO 12

PIRUCHI 13

PICANTE



LIBRE DE GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGETARIANO



COLECCIÓN DE CERVEZAS ARTESANALES

CERVEZAS

Cusqueña 12

Dorada / Trigo / Negra

Pilsen 12

Stella Artois 12

Corona 12

CUMBRES

Herbal 20

Alc/vol: 6.1%

IBU: 12

Descripción: dorada con notas de hierbas aromáticas, cítricos y toronjil con un amargor medio.

Maridaje: Avocado trucha tartare

Maracumanto 20

Alc/vol: 6.2%

IBU: 35

Descripción: fruit pale ale con Aguaymanto en el paladar y maracuyá en aroma.

Maridaje recomendado: Pizza de peperoni

Estrella dorada 20

Alc/vol: 6.1%

IBU: 38

Descripción: Fruit sesión ipa, color dorado con notas de piña y frutos tropicales.

Maridaje recomendado: Hamburguesa Tatá

Ipa al mango 20

Alc/vol: 7.9%

IBU: 45

Descripción: notas de mango, con bastante aroma

Maridaje recomendado: Avocado trucha tartare

Berry Jora 20

Alc/vol: 4.5%

IBU: 01

Descripción: semidulce con notas a fresa y chicha de jora

Maridaje recomendado: Pan a la leña

KUNSTMANN

Arándano 20

Alc/vol: 4.8%

IBU: 10

Descripción: perfil rubio y caramelo con sabor a arándanos

Maridaje recomendado: Pizzas a la leña

VALLE SAGRADO

Be kind 19

Alc/vol: 5.5%

IBU: 44

Descripción: Pale ale americana de amargor sutil y sabor a mango con maracuyá.

Maridaje recomendado: Carpaccio de lomo

Inti punku 19

Alc/vol: 6.7%

IBU: 65

Descripción: Ipa de estilo americano con notas de fruta tropical y un amargor que va de medio a intenso.

Maridaje recomendado: Pulled pork sándwich

Apu Veronica 19

Alc/vol: 9.6%

IBU: 95

Descripción: Doble Ipa de amargor intenso con aroma a frutas tropicales y notas picantes

Maridaje recomendado: Pizza hawaiana

MAGDALENA

Ira 20

Alc/vol: 7%

IBU: 50

Descripción: Red IPA

Maridaje recomendado: Arroz negro a la leña

Doble filo 20

Alc/vol: 6.3%

IBU: 19

Descripción: Brown ale

Maridaje recomendado: Bife angosto charrúa

Muertecita 20

Alc/vol: 7.5%

IBU: 60

Descripción: IPA

Maridaje recomendado: Hamburguesa

Tres tigres 20

Alc/vol: 5%

IBU: 20

Descripción: American wheat ale

Maridaje recomendado: Tiradito del rooftop

Pistolera 20

Alc/vol: 5%

IBU: 18

Descripción: Larger cítrico y frutal

Maridaje recomendado: Niguiris

VINOS TINTOS

TACAMA, Hanan 2021 300

Tannat - Carmenere
Ica, PE

INTIPALKA, N° 1 Gran reserva 2019 240

Malbec - Tannat - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot
Ica, PE

TACAMA, Don Manuel 2020 165

Tannat
Ica, PE

TACAMA, Origen 2021 125

Malbec
Ica, PE

INTIPALKA, Reserva de familia 2021 120

MALBEC
Ica, PE

TACAMA, Selección especial 2021 84

Petit Verdot
Ica, PE

INTIPALKA, reserva 2022 70

Cabernet Sauvignon - Petit Verdot
Ica, PE

TACAMA, toñuz 2021 70

Quebranta - Tannat
Ica, Pe

TACAMA, Gran tinto 2021 50

Malbec - Petit Verdot - Tannat
Ica, Pe

VINOS ROSADOS

TACAMA, AMBROSIA, 2022 84

Ica, PE

INTIPALKA, Rosé 2022 56

Syrah
Ica, PE

TACAMA, Rose semi seco de la viña, 2021 49

Ica, Pe

VINOS BLANCOS

TACAMA, Hanan 2023 300

Sauvignon Blanc
Ica, PE

TACAMA, Doña Ana 2018 140

Chardonnay
Ica, Pe

TACAMA, Blanco de blancos 2020 84

Sauvignon Blanc - Viognier - Chardonnay
Ica, Pe

INTIPALKA, 2021 104

Moscatel de Alejandria
Ica, Pe

INTIPALKA, 2023 56

Sauvignon Blanc
Ica, Pe

INTIPALKA, 2023 56

Chardonnay
Ica, Pe

TACAMA, Gran Blanco 2022 50

Sauvignon Blanc - Viognier - Chardonnay
Ica, Pe

ESPUMANTES

TACAMA, Rosa salvaje 90

Extra Brut Rosé
Ica, Pe

TACAMA, Orquídea Negra 85

Brut
Ica, Pe

INTIPALKA 78

Extra Brut
Ica, Pe

TACAMA, Magnolia Alba 62

Semi Seco
Ica, Pe