



Carta Tampu

Primavera – Verano 2013

El Cambio:

Sin cambio no hay progreso, sin renovación no hay evolución, llevamos más de 900 días desde el primer plato que se me ocurrió para este restaurante, lo recuerdo como si fuera ayer, ya no está, no existe seguro que nadie sabe que alguna vez estuvo, pero sí estuvo, **tiradito de trucha con salsa de huacatay y solterito arequipeño.**

También hay otros platos que desde la primera carta han estado inamovibles por que tuvieron tanto éxito que me fue imposible quitarlos, también me eran cómodos, para que nos vamos a engañar, como las famosas bombitas de arroz con pato, pero en esta carta la séptima en nuestra historia, eh decido cambiar, darle una vuelta de tuerca a todo y renovarnos casi al completo, como hacíamos al inicio, volvemos al origen, a no tener miedo de nuevas ideas y arriesgarnos a convencerles otra vez, para que luego en futuras cartas, al igual que otros platos que nacieron de una idea y luego evolucionaron a otra, estas nuevas ideas también tengan un futuro, aunque suene a locura, nuestro espíritu fue siempre sorprenderlos y volvemos a trabajar para ello, con nuevas propuestas, nuevos sabores, nuevas texturas, espero que mis fieles algún día me perdonen, pero antes de lapidarme en el muro de la indiferencia les reto a que nos vuelvan a descubrir una vez más y vean que aunque cambiamos seguimos siendo los mismos, aunque ya no estén sus platos favoritos se sigue comiendo igual de bien y que sobre y por encima de todo no nos alejamos de nuestra línea peruana sino la reforzamos.

Con vuestra venia un loco servidor.

Chef
Miguel Angel Valdíviezo Bravo



Con esto queremos compartir (ahora por unidades)

Bombita de arroz con pato con crema huancaína
y sarza de cebolla morada 2,00 €

Croqueta líquida de aji de pollo con queso
serrano y coulis de aceituna
negra Moqueguana 3,00 €

Bocadito de rocoto relleno de ternera,
patata y pasas con salsa de queso de
cabra y crujiente de aceituna negra peruana 2,80 €

Panoja de quínuva con langostino, espuma de
yogurt y aji amarillo, ceviche de pepino holandés 3,00 €

Mejillones “Ñay Lamp”, bañados en salsa blanca
de vieiras, langostinos y calamar con granizado de
menta y aji limo e hilos crujientes de camote 2,00 €

Tacacho con sorpresa líquida y anticucho de
ternera sobre ensalada de rucula selvática y
polvo de chicharrón 4,50 €

Nuestra única ración

Los daditos de yuquitas fritas al momento
acompañada de nuestra
inconfundible crema huancaína
8,00 €



Imposible no se han llenado, así que empezamos

Ceviche Clásico de corvina (aunque clásico con nuestro sabor inconfundible) 14,00 €

Ceviche Verde (Un acierto en nuestra casa, con mejillones, langostinos, pulpo, corvina, zarandajas, cancha y un crack de plátano macho) 16,50 €

Tiradito Solterón (un solterito hecho tiradito, jurel, choclo, queso, cebolla, tomate, ají limo y polvo de habas verdes serranas) 13,00 €

Carprichito (date un capricho con nuestro carpaccio de langostinos con salsa de maracuyá, crema de aguacate, sal negra, cebolla morada y migas de yuca) 13,00 €

La causa del Tampu (una aterciopelada causa de patata con crema de aguacate, huevo de codorniz, ensalada de cebolla morada y aceituna negra y ventresca de atún) 14,00 €

Causa de habas con quínuva negra, salsa de huacatay, chalaca de bogavante y crujiente de aceituna negra 16,00 €

Ceviche de Toro en llamas (ternera salteada en wok con choclo y cebolla al final acabada con leche de tigre, chifles y terciopelo de batata) 15,00 €



Se que todavía puedes

Tagliatelle salteado con huacatay, acompañado de burrata italiana, tomate asado con rocoto y aroma de huacatay y coulis de ají amarillo 15,00 €

Cochinillo con piel crujiente con base de quínoa blanca cocida, chutney de mango, ají limo y especias, miel de maracuyá y miel de maíz morado

Lascas de Bacalao Asado sobre malarrabia Piurana con crema fría de cilantro y migas de yuca 17,00 €

Crack de quínoa negra con cerdo wok al estilo chifa base de puré de frejol negro, mermelada de ají limo, miel de maracuyá, cebolla china y coulis de ají amarillo 14,50 €

Jurel en escabeche criollo con terciopelo de camote, migas de yuca y coulis de aceituna negra 14,00 €

Brick de cabrito asado al estilo norteño con pepián de choclo y ensalada de zarandajas con choclo, tomate y cebolla con un toque de cerveza 18,00 €





¿Y los clásicos? Aquí.

Lomo saltado a lo muy pobre
(osea con platano, patata y huevo frito) 14,50 €

Ají de pollo de corral con patata, huevo de
codorniz, coulis y crujiente de aceituna
negra peruana 13,50 €

Seco de carrillera al modo de Trujillo con
muselina de pallares y chifles piuranos 14,00 €

Y el arrozito?

Pide nomas que es gratuito

TAMPU

C/Suero de Quiñones, 3 - 28002 Madrid

Telf.: 91 564 19 13 - Móvil: 690 01 61 43

tampurestaurante@hotmail.com

www.tampurestaurante.com