

TĀNYI

ASIAN CUISINE & KOREAN BBQ

*Dos rituales,
un origen.*

Nuestra cocina se construye sobre el respeto al origen
y la audacia de la experiencia.

Abajo, honramos la técnica y la pausa,
invitando a saborear la historia en cada plato.

Arriba, encendemos la brasa y cedemos el protagonismo,
transformando la mesa en un escenario
de participación y vida.

Índice

Entradas	—————	3
Principales	—————	7
Korean BBQ	—————	17
Postres	—————	19
Bebidas	—————	21



Entradas



Cristal de langostinos

(5 unidades)

Langostinos marinados en mirin, envueltos en papel de arroz. Frito, con granulado de maní, menta y limón sobre cremoso de coliflor.

\$ 19.800



Baozi de cerdo

(2 unidades)

Pan cocido al vapor relleno de pulpa de cerdo marinado con verdeo, anís y jengibre.

\$ 12.500



*Roll
primavera*

(2 unidades)

Masa crocante rellena de cerdo marinado, verduras de estacionalidad acompañado de salsa agridulce.

\$ 8.000



Gyozas

(3 unidades)

Dumplings rellenos de pulpa de cerdo, panceta ahumada y verdeo, perfumado con lima y jengibre.

Gyozas veggie

(3 unidades)

Dumplings rellenos de hongo shiitake, zanahoria y verdeo.

\$ 12.500



Crispy zen

Tofu marinado en soja y aceite de sésamo, frito y salteado con puerro y verdeo.

\$ 13.000

Trilogía akami

Sashimi, tataki y nigiri de atún rojo.

\$ 38.000





Principales



Bibimbap

Cuenco de arroz, bulgogi de lomo marinado en cebolla, manzana roja y soja, vegetales salteados (pepino, zanahoria glaseada, espinaca y verdeo), huevo frito y pasta gochujang dulce-picante.

\$ 34.000



Vacío satay bao

Pan bao relleno de vacío braseado,
con cebolla morada encurtida,
crocante de maní, emulsión de
lima y salsa thai.

\$ 28.000



Tanyi beef

Ternera salteada con mix de pimientos y cebollas, hongos shiitake y salsa a base de ostras. Acompañado de casuela de arroz y quinoa.

\$ 32.000



Katsu curry

Cuenco de arroz, con chuleta de cerdo rebozada en panko, acompañada de estofado de zanahoria, papa y cebolla en curry, y salsa hoisin.

\$ 28.000

Shiitake chop suey

Salteado de vegetales al wok, shiitake, zanahoria, brócoli, brotes de soja, cebollas, pimientos, hojas de akusay y almendras tostadas con casuela de arroz y quinoa.

\$ 28.000



Hong Kong teriyaki pork

Panceta glaseada en teriyaki, con papas al wok, sésamo y verdeo. Acompañado de casuela de arroz y quinoa.

\$ 30.000





*Chow fan
de lomo*

Arroz salteado al wok con lomo, zanahoria, verdeo, arveja, repollo, brotes de soja y huevo.

\$ 28.000

*Chow fan
de langostinos*

Arroz salteado al wok con langostinos, zanahoria, verdeo, arveja, brotes de soja y huevo.

\$ 32.000

Pad thai
lomo

Fideos de arroz salteados al wok con lomo, cebolla, pimientos, brotes de soja, akusay y huevo.

\$ 30.000

Pad thai
langostinos

Fideos de arroz salteados al wok con langostinos, cebolla, pimientos, brotes de soja, akusay y huevo.

\$ 34.000





Silk de mar

Crema de mariscos con pesca blanca, langostinos, calamar (tubos y tentáculos) y mejillones enteros y pelados.

Acompañada de papas, brócoli, tomate cherry, cebolla morada, zucchini y hongos shiitake salteados al wok, con crema a base de salsa de ostras.

\$ 38.000



Gohan

Arroz de sushi con palta, queso crema y verdeo.

*2 proteínas
a elección*

Salmón
Kanikama
Pollo agridulce
Langostinos

*2 vegetales
a elección*

Choclo
Zanahoria
Pepino
Chaucha

\$ 28.000

Salmón shoyu-citrus

Salmón lacado en salsa de soja, naranja y miel, acompañado de vegetales salteados al wok (cebolla morada, pimientos, brócoli y tomates cherry), con cazuela de arroz perfumado con manteca Long Zhi Xi (aliento de dragón) y togarashi.

\$ 52.000

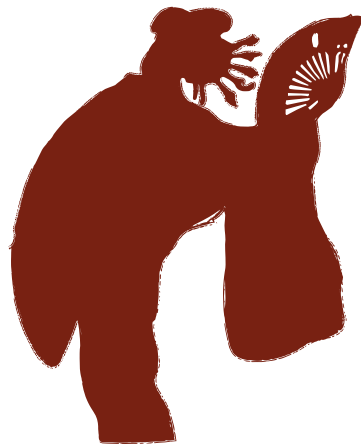




Donburi

Cuenco de arroz con lonjas de bife de chorizo, yema curada y selección de vegetales: endivias, rabanito y pepino encurtido, repollo y brotes. Terminado con togarashi.

\$ 36.000



Korean BBQ



Tanyi BBQ Experience

Para dos personas.
Incluye tres cortes a elección,
guarniciones y acompañamientos.

\$ 75.000

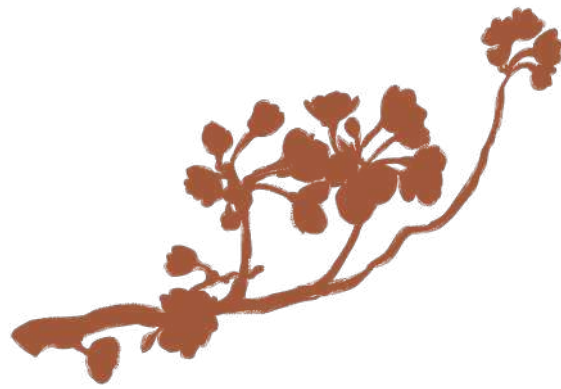
Proteínas

(Porción individual)

Ojo de bife	—————	\$ 26.000
Bife de chorizo	—————	\$ 26.000
Banderita	—————	\$ 24.000
Entraña	—————	\$ 26.000
Entrecot	—————	\$ 22.000
Bondiola	—————	\$ 19.000
<i>(picante y/o marinada)</i>		
Panceta	—————	\$ 21.000
Matambre	—————	\$ 24.000

Guarniciones

Arroz con quinoa	—————	Extra en \$ 2.500
Choclo con queso fundido	—————	Extra en \$ 15.000
Pollo frito	—————	Extra en \$ 8.000



Postres



Monte Fuji verde

Volcán de chocolate blanco,
matcha crumbled y culis
de frutos rojos (helado).

\$ 15.000



Seda y umami

Panacotta de coco, caramelo
de soja y miel. Arroz inflado.
Sable especiada.

\$ 13.000



Cristal de cantón

Crema catalana y thangulu.

\$ 13.000



Lingote imperial

Lingote de chocolate, ganache
de chocolate y gel de ciruela
en infusión de ibiscus.
Crema de arroz tostado.

\$ 15.000



Bebidas



Vino tinto

Pinot Noir

Mil Demonios (Mil demonios) —————	\$ 30.800
Memoria de elefante (Elefante Wine) ———	\$ 35.180
Kien Giako Wine —————	\$ 22.200

Malbec

Sophenia Synthesys —————	\$ 50.000
La Coste de los Andes —————	\$ 52.000
Sophenia Reserva —————	\$ 25.000
Altos Las Hormigas Reserva —————	\$ 35.000
Linda flore (Monteviejo) —————	\$ 98.000
Manuel Mas Malbec —————	\$ 32.000

Cabernet Franc

Desierto Pampa Cabernet Franc —————	\$ 47.800
Giako Cuvve Vol de Nuit —————	\$ 35.000
Carite Gualtallary —————	\$ 38.200

Assamblage & No tradicionales

Mil Demonios Assamblage —————	\$ 30.800
De Moño Rojo Gsm —————	\$ 28.000
Sobre Canto Blend —————	\$ 64.800
Petit Caro Blend —————	\$ 62.000
Gimenez Rilli Tío Excéntrico Blend ———	\$ 35.000
Corazón De Sol Syrah —————	\$ 75.000
Mendel UNUS —————	\$ 85.000
Gran Estirpe Icono —————	\$ 66.000
Andillan Unique Blend —————	\$ 30.000
Judas Blend —————	\$ 120.000

Vino blanco

Chardonnay

Pie De Canto 2023 (Los Cuadros) —————	\$ 33.700
María Magdalena (Sottano) —————	\$ 34.000
Casarena Owen (Casarena) —————	\$ 44.900
Ambrosia Viña Unica —————	\$ 23.000

Sauvignon Blanc

Sophenia Synthesys (Sophenia) —————	\$ 50.000
Freixenet Sauvignon Blanc España —————	\$ 38.000

Assemblage & No tradicionales

Blanchard & Iurton Gran Vin —————	\$ 55.500
Geisha Dragon del desierto —————	\$ 34.500
Caelum Fiano Gran Reserva —————	\$ 45.700
Weinert Chenin Blanc —————	\$ 48.400

Espumantes & Champagne

Lui Brut Nature —————	\$ 20.000
Ambrosía Blanc de Blanc Brut Nature —	\$ 25.000
Mil Demonios Rose Noir —————	\$ 39.800
Lui Metodo Champenoise —————	\$ 56.000
Seguras De Viudas —————	\$ 92.000
Veuve Clicquot Brut —————	\$ 320.000
Don Perignon 2015 —————	\$ 860.000





Soyu (Sake Koreano)

Soyu Jinro _____ \$ 14.000
(Original, strawberry, grapefruit, plum, peach, lemon)

Cervezas

Cerveza Asahi _____ \$ 6.000
Stella Artois sin alcohol _____ \$ 5.000

Tragos

Aperol Spritz _____ \$ 11.000
Gin Tonic _____ \$ 11.000
Mojito Clásico _____ \$ 10.000
Fernet Branca con Coca Cola _____ \$ 11.000

Bebidas sin alcohol

Gaseosa (Linea Coca-Cola) _____	\$ 5.000
Agua con gas _____	\$ 5.000
Agua sin gas _____	\$ 5.000
Limonada individual _____	\$ 6.000
Agua saborizada _____	\$ 5.000

Cafetería

Expreso _____	\$ 4.500
Cortado _____	\$ 5.000



La experiencia no termina en la mesa.

Permanece en los detalles, en la conversación
y en el recuerdo de lo vivido.

亚洲料理

Cada plato abre un camino.
Cada paso, un descubrimiento.