



**Costillar:** Esta es una de las partes más sabrosos de la res. Se puede consumir con hueso o sin él.

**Ossobuco:** Es la parte inferior de la pierna. Normalmente se usa para preparar caldos o sopas y, en algunas ocasiones, para guisos (aunque requiere más tiempo de cocción).

El nombre ossobuco tiene su origen en Italia donde es un plato típico.

**Bife:** Conocido también como churrasco largo sin hueso o bife angosto, Es ideal para la parrilla o el horno. Esta tiene la particularidad de presentar una capa blanca (grasa) en la parte superior.

**Bife ancho:** Corte del cuarto trasero, de los cortes finos para parrilla, destacado por su excelente sabor debido a un gran porcentaje de grasa muscular.

**Corazón de cuadril:** corte del cuarto trasero de los cortes finos para parrilla situado, en la parte posterior del lomo y en la parte superior del muslo. Entre sus características destacamos su suave textura y delicioso sabor.

1 Costillar

2 Marucha o Paleta

3 Azotillo

4 Bife de Costilla

5 Lomo

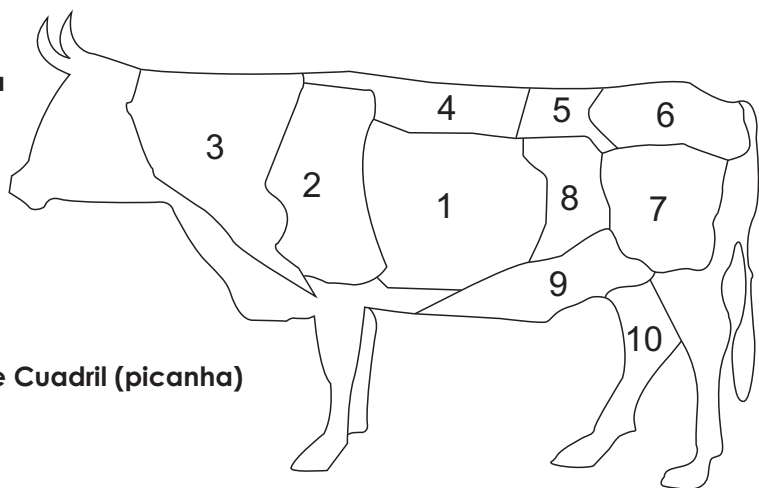
6 Cuadril o Tapa de Cuadril (picanha)

7 Nalga

8 Vacío

9 Matambre

10 Ossobuco



Regala una Gift Card

D'Tinto & Bife pone a su disposición nuestras "Gift Cards" en montos de 100 y 200 soles para sorprender a un amigo, un familiar o a quien prefieras. Solicítala con nuestro personal.





## *Piqueos de Cocina*

- Pobrecito** **S/. 41.00**  
6 mini tacu tacu, cada uno con sabrosas láminas de lomo Fino a la parrilla, huevos de codorniz, platanito frito, salsa criolla y una suave salsa al champagne
- Carpaccio de Lomo** **S/. 37.00**  
Finas láminas de lomo, decoradas con mostaza Dijon, virutas de queso parmesano, alcaparras y arúgula
- Carpaccio de Salmón** **S/. 37.00**  
Finas láminas de salmón fresco bañado con aceite de oliva, gotas de limón y decorado con virutas de queso parmesano
- Tapas de Lomo fino y tomate confitado** **S/. 37.00**  
Pan tostado con tomate confitado, queso manchego y lomo fino. Bañado en una reducción de balsámico
- Langostinos al ajillo** **S/. 37.00**  
Servidos en una salsa cremosa con reducción de vino blanco, páprika, ajos, tostadas a las finas hierbas y un secreto de la casa
- Tequeños rellenos de Lomo Saltado** **S/. 37.00**  
Crocante y crujiente masa casera, rellena con nuestro jugoso lomo saltado. Servido con crema de rocoto
- Tequeños rellenos con estofado de Asado de Tira** **S/. 37.00**  
Servido con Guacamole especial
- Empanadas Fritas** **S/. 29.00**  
Deliciosas empanadas rellenas con lomo fino cortado a cuchillo, cebolla soasada, huevo duro y aceituna.
- Piqueo D'Tinto & Bife** **S/. 41.00**  
Tequeños rellenos de lomo saltado, de asado de tira y yucas rellenas de mozzarella.  
Servidos con crema de rocoto, salsa de asado de tira y huancaína.



## *Piqueos de Parrilla*

<b>Pulpito Anticuchero</b> Tierno pulpo a la parrilla, marinado en ají panca y servido con papitas grilladas y choclo. Acompañado de salsa Huancaína y Ocopa.	<b>S/. 39.00</b>
<b>Parrillita de Achuras y Chorizo</b> Chorizo artesanal a las finas hierbas, anticucho, chinchulines y mollejas de res.	<b>S/. 39.00</b>
<b>Piqueo Criollo</b> 2 Palitos de Anticucho 2 Brochetas de pollo Champiñones a la parrilla Papa a la parrilla con choclo salteado con mantequilla y quesito serrano	<b>S/. 52.00</b>
<b>Verduras a la parrilla</b> La más fresca variedad de vegetales directamente del huerto a la parrilla: tomate, berenjena, espárragos, brócoli, champiñones, zucchini, pimiento y cebolla bañada en una reducción de vinagre balsámico	<b>S/. 37.00</b>
<b>Trio de champiñones</b> Champiñones salteados al vino blanco Champiñones al ajillo Champiñones al vinagre balsámico Acompañado de tostadas a las finas hierbas	<b>S/. 47.50</b>
<b>Champiñones al Vino blanco</b> Champiñones grillados y servidos con una salsa en reducción de vino blanco. Acompañado con tostadas a las finas hierbas	<b>S/. 38.00</b>
<b>Champiñones rellenos con Mozzarella</b> Acompañado con tostadas a las finas hierbas	<b>S/. 38.00</b>
<b>Provoleta (Queso a la Parrilla)</b>	<b>S/. 36.00</b>
<b>Chorizo*</b>	<b>S/. 24.00</b>
<b>Morcilla*</b>	<b>S/. 24.00</b>
<b>Mollejas de res*</b>	<b>S/. 24.00</b>
<b>Chinchulines*</b>	<b>S/. 24.00</b>
<b>Anticuchos de Corazón de Res*</b>	<b>S/. 24.00</b>
<b>*También disponibles en ½ porciones</b>	<b>S/. 13.00</b>



## Ensaladas

<b>Ensalada Fresca Grande</b> Lechuga, tomate, cebolla y palta	<b>S/. 26.50</b>
<b>Ensalada fresca personal</b> Lechuga, tomate, cebolla y palta	<b>S/. 15.00</b>
<b>Ensalada Cocida</b> Brócoli, zanahoria, espárragos y choclo	<b>S/. 15.00</b>
<b>Ensalada Mediterranea</b> Pechuga de pollo a la parrilla, mix de lechugas, huevo duro, tomate, palmitos y cebolla blanca. Servida con un delicioso aliño de la casa.	<b>S/. 36.00</b>
<b>Ensalada D´Tinto &amp; bife</b> Lomo Fino a la parrilla, espárragos, arúgula, praliné de pecanas, mix de lechugas, tomate cherry y tocino. Acompañado de vinagreta de queso azul.	<b>S/. 36.00</b>

## Sopas

(Todas nuestras sopas son acompañadas de tostadas a las finas hierbas)

<b>Crema de verduras</b> Deliciosa crema a base de verduras del día	<b>S/. 26.00</b>
<b>Sopa criolla</b> Tradicional sopa peruana con carne y fideos	<b>S/. 26.00</b>
<b>Dieta de pollo</b> Pechuga de pollo, zanahoria y papa con fideos cabello de ángel	<b>S/. 26.00</b>



## *Cortes de Carne a la Parrilla*

(Todos los cortes son acompañados de una guarnición)

### ANGUS AMERICANA

Bife Ancho 400 grs	S/. 90.00
Bife Ancho 300 grs	S/. 70.00
Bife Angosto 400 grs	S/. 89.00
Bife Angosto 300 grs	S/. 70.00
Tapa de Cuadril (Picanha) 400 grs	S/. 87.50
Tapa de Cuadril (Picanha) 300 grs	S/. 67.50
Entraña Fina 400 grs	S/. 92.00
Entraña Fina 300 grs	S/. 73.00
Asado de Tira sin hueso 400 grs	S/. 103.50
Asado de Tira sin hueso 300 grs	S/. 81.50
Asado de Tira con hueso 600 grs	S/. 135.50
Asado de Tira con hueso 300 grs	S/. 81.50
Vacío 400 grs	S/. 83.50
Vacío 300 grs	S/. 65.50

### CORTES ARGENTINOS Y NACIONALES

Bife Angosto 400 grs (Argentina)	S/. 86.00
Bife Angosto 300 grs (Argentina)	S/. 67.00
Bife Ancho 400 grs (Argentina)	S/. 88.00
Bife Ancho 300 grs (Argentina)	S/. 69.00
Lomo Fino 400 grs (Perú)	S/. 83.00
Lomo Fino 300 grs (Perú)	S/. 67.00
Cuadril de Lomo fino (Perú)	S/. 83.00
Cuadril de Lomo fino (Perú)	S/. 67.00



## Otros Cortes

<b>Pechuga de pollo</b> Jugosa pechuga de 250 grs a la parrilla	<b>S/. 38.00</b>
<b>Lomito de Cerdo</b> Suave Lomito de cerdo de 250 grs. cocido a la parrilla	<b>S/. 45.00</b>
<b>Salmón</b> Fresco salmón de 220 grs. a la parrilla	<b>S/. 42.00</b>
<b>Pechuga de Pollo a la campesina</b> Pechuga rellena de queso, champiñones, tocino y jamón	<b>S/. 45.00</b>
<b>Pechuga de Pollo a la Hawaiana</b> Pechuga de pollo rellena de jamón y piña	<b>S/. 45.00</b>

### Guarniciones

- Puré de papa
- Papas fritas
- Arroz con choclo
- Papa al horno
- Ensalada
- Risotto a la Huancaína
- Espagueti a la Carbonara



## *Parrillas*

(Todas las parrillas son acompañadas de papas fritas y ensalada fresca)

<b>PARRILLA SAN TELMO (2 personas)</b>	<b>S/. 140.00</b>
1 Bife	
1 Lomo Fino	
1 Chuleta de Cerdo	
1 Pechuga de Pollo	
2 Anticuchos	
1 Chorizo	
<b>PARRILLA BARILOCHE (2-3 Personas)</b>	<b>S/. 155.00</b>
2 Bife	
2 Lomo Fino	
<b>PARRILLA D'TINTO &amp; BIFE (3-4 Personas)</b>	<b>S/. 265.00</b>
2 Bife	
2 Pechuga de Pollo	
1 Lomito de cerdo	
2 Anticuchos	
1 Chorizo Parrillero	
1 Chorizo a las finas hierbas	
1 Morcilla	
4 Empanadas de Lomo fino	
<b>PARRILLA ANGUS AMERICANA (3 Personas)</b>	<b>S/. 279.00</b>
1 Asado de Tira con hueso	
1 Bife Ancho	
1 Vacío	
1 Entraña Fina	



## *Milanesas*

(Guarnición a escoger)

- Milanesa de Champiñones** S/. 39.00  
Milanesa de Lomo Fino (200grs) cubierta por una salsa con champiñones, tomate, perejil, tocino y aceituna.
- Milanesa Napolitana** S/. 39.00  
Plato originario de la ciudad de Buenos Aires, Argentina. Suave Lomo fino (200grs) cubierto por una salsa de pomodoro y servido con jamón y queso mozzarella
- Milanesa Caprese** S/. 39.00  
Milanesa de lomo Fino (200grs) al estilo italiano tomate, albahaca fresca y queso mozzarella
- Milanesa de Pollo a la Parmesana** S/. 39.00  
Deliciosa milanesa de pechuga de pollo (250 grs) cubierta con pomodoro, queso parmesano rallado y queso mozzarella.

## *Pizzas a la Parrilla*

(Todas nuestras Pizzas son hechas con masa delgada y crocante)

- Pizza D´Tinto & bife** S/. 38.50  
Lomo Fino, Chorizo, Jamón, queso azul, espinaca bebe y arúgula bebe
- Pizza Angus** S/. 38.50  
Escalopas de entraña Fina Angus Americana, tomate confitado, salsa BBQ, huevo de codorniz, queso azul y cebolla caramelizada.
- Vegetariana** S/. 36.00  
Zucchini, berenjena, brócoli, espárragos, pimiento amarillo y rojo, gratinado con queso mozzarella a la parrilla
- Margarita** S/. 34.00  
Tomate, queso mozzarella y albahaca
- Hawaiiana** S/. 36.00  
Jamón inglés y piña a la parrilla





## *Cocina Internacional*

**Pechuga de pollo a la francesa** **S/. 42.00**

Pechuga de pollo a la parrilla con reducción de crema de leche con champiñones y vino blanco. Acompañado con puré de papa

**Hamburguesa Gaucha** **S/. 39.00**

Imponente hamburguesa elaborada con la mejor carne Angus Certified. Acompañada con chimichurri, Queso provolone, tomate, lechuga americana, cremita de palta y cebolla blanca grillada. Servido con crocantes papas fritas artesanales.

**Costillas de cerdo Americano en salsa BBQ** **S/. 55.00**

Exquisitas costillas de cerdo americana premium servidas con salsa BBQ. Acompañada de crocantes papas fritas artesanales.

**Filet Mignon** **S/. 58.00**

Lomo Fino cubierto de una salsa de champiñones flambeados al brandy y vino tinto. Acompañados de verduras salteadas y puré de papa.

**Medallón de Lomo Fino con Langostinos Grillados** **S/. 58.00**

Medallón de lomo a la parrilla con frescos langostinos grillados en salsa de Champagne. Acompañado con puré de papa.

**Lomo Fino a las Tres Pimientas** **S/. 58.00**

Imponente lomo sazonado con sal parrillera, pimienta verde, negra y rosa. Servido con papas fritas.

**Colita de Cuadril Americana a las cuatro pimientas** **S/. 58.00**

250 grs. de Bife de colita americana en una suave salsa de pimienta roja, verde, blanca y negra. Acompañado de papa al horno con crema agria y chives con verduras bebes salteadas.

**Solomillo de lomito de cerdo en salsa de merlot** **S/. 42.00**

Lomito de cerdo (250 grs) en una salsa de vino merlot, pimienta, crema de leche, salsa inglesa y mostaza. Servido con tournedó de choclo, espinaca, papa zucchini y legumbres.



## *Cocina peruana*

- Solomillo de Lomito de Cerdo en Salsa de Ají Panka** S/. 42.00  
Acompañado de Tacu Tacu de pallares verde y salsa criolla
- Lomo Saltado** S/. 55.00  
Tradicional plato criollo de lomo Fino flambeado con vegetales frescos.  
Acompañados de papas fritas y arroz con choclo
- Tacu Tacu con Lomo Saltado** S/. 55.00  
Clásico plato peruano . Cremoso Tacu Tacu.  
Acompañado de Jugoso lomo saltado
- Pollo Saltado** S/. 42.00  
Tradicional plato criollo de pechuga de pollo,  
flambeado con vegetales frescos.  
Acompañado de papas fritas y arroz con choclo.

## *Pastas*

- Ossobuco con Fetuccini a lo Alfredo** S/. 55.00  
Tierno ossobuco hecho a cocción lenta por 4 horas
- Ravioles rellenos de Estofado de Entraña Angus Americana** S/. 42.00  
Famosa pasta italiana rellena con un estofado  
hecha a base de Entraña Fina Angus Americana  
y bañada en una ligera salsa de vino blanco, hinojo y mantequilla
- Fetuccini al Óleo con langostinos a la parrilla** S/. 42.00  
Fetuccini salteado al óleo extra virgen  
con langostinos frescos, grillado a su punto.
- Risotto a la Huancaína con Langostinos** S/. 42.00  
Delicioso Risotto mezclado con nuestra tradicional huancaína  
Acompañada de quesito serrano y langostinos a la parrilla
- Espaguetis a la Carbonara** S/. 35.00  
Deliciosa pasta italiana con pimiento, tocino, huevo,  
crema de leche y perejil.
- Fetuccini a lo Alfredo** S/. 35.00  
Tradicional pasta italiana servida sobre una salsa blanca bechamel

## *Pescados*



### **Chita al Ajo Crocante**

**S/. 72.00**

700grs. de nuestra famosa Chita al Ajo Crocante.  
Acompañada de arroz con choclo y papas leonesa

### **Salmón a la mantequilla de Avellanas**

**S/. 42.00**

Servido sobre una cama de poros a la crema y vino blanco  
con tocino ahumado y ensalada de arúgula, cereza, parmesano  
y champiñones con delicados toques del mejor vinagre de jerez.

### **Salmón a la parrilla con toque de chimichurri**

**S/. 42.00**

Servido con Risotto a la crema y verduras

### **Salmón al vino tinto**

**S/. 42.00**

Delicioso salmón acompañado de una salsa de reducción  
de vino tinto y hierbas aromáticas.  
Servido con legumbres salteadas y puré de papa amarilla.

## **MENU KIDS S/ 19.00**

(INCLUYE GASEOSA O LIMONADA)

**Chicken Nuggets con Papas Fritas o Arroz**

**Fetuccini a lo Alfredo**

**Pizza Hawaiana o Americana**

**Pechuga de Pollo a la Parrilla (125grs.) con papas fritas o Arroz**



## Postres

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>Tres Leches</b><br>Esponjoso keke bañado con una mezcla de crema, leche condensada y leche evaporada   | <b>S/. 19.00</b> |
| <b>Cheesecake de fresa o sauco</b><br>Deliciosa mezcla de queso suave sobre una base de galletas de vainilla, cubierto con coulis de su preferencia   | <b>S/. 20.00</b> |
| <b>Terrine de Trio de chocolate</b><br>Para los amantes del chocolate, postre muy elegante, delicado y suave  | <b>S/. 19.00</b> |
| <b>Crema Volteada</b><br>Clásicos postres peruanos  | <b>S/. 16.00</b> |
| <b>Cuatro Leches de Chocolate</b><br>Esponjoso keke de chocolate bañado con una mezcla de crema, leche condensada, leche evaporada y leche fresca.  | <b>S/. 19.00</b> |
| <b>Volcán de chocolate (Tiempo de espera 25 min.)</b><br>Bizcocho de chocolate que al cortarlo brota una cremosa salsa de chocolate que se extiende por el plato. Servido con helado de vainilla artesanal hecho en casa. | <b>S/. 23.00</b> |
| <b>Panna cotta de vainilla</b><br>Postre típico italiano. Tiene la magia de una flan pero con un matiz lácteo. Bañado con una salsa de frutos rojos y crumble de almendras.   | <b>S/. 23.00</b> |
| <b>Arroz con leche Brulée (1-2 personas)</b><br>¡Una combinación irresistible! El clásico arroz con leche con un toque francés. Servido con helado de coco artesanal hecho en casa.                                       | <b>S/. 26.00</b> |
| <b>Platón de Postres</b>  | <b>S/. 39.00</b> |



## *Bebidas Frias*

Jugos	S/. 12.50
Limonada Natural	S/. 10.50
Jarra de Limonada Natural	S/. 26.50
Jarra de Limonada Americana (Piña)	S/. 26.50
Jarra de limonada Árabe (con hierba buena)	S/. 26.50
Jarra de limonada cítricos ( con naranja)	S/. 26.50
Cerveza Nacional	S/. 10.50
Cerveza Importada	S/. 12.50
Coca Cola	S/. 6.00
Coca Cola Zero	S/. 6.00
Inca kola	S/. 6.00
Inca kola Zero	S/. 6.00
Sprite	S/. 6.00
Sprite Zero	S/. 6.00
Fanta	S/. 6.00
Agua San Luis c/s gas	S/. 6.00
Schweppes	S/. 6.00





## *Bebidas calientes*

### **Variedad de Tés**

**S/. 5.00**

Té verde  
Té jazmín  
Té rojo  
Té negro  
Mate de Coca

### **Infusiones Naturales**

**S/. 5.00**

Hierba Luisa  
Anís  
Manzanilla  
Menta

### **Café**

Capuccino	<b>S/. 9.00</b>
Café cortado	<b>S/. 8.00</b>
Café Expresso	<b>S/. 8.00</b>
Café Americano	<b>S/. 8.00</b>

## *Vinos y sangrías*

Copa de Vino tinto	<b>S/. 20.00</b>
Copa de Vino blanco 187ml	<b>S/. 26.00</b>
Copa de Sangría	<b>S/. 25.00</b>
Copa de Clericó	<b>S/. 25.00</b>
Jarra de Sangría	<b>S/. 65.00</b>
Jarra de Clericó	<b>S/. 65.00</b>

**Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00**

**VISA**



## *Vinos por botella*

### **Perú**

Finca Rotondo varietal Cabernet - Malbec - Merlot	S/. 68.00
Finca Rotondo varietal Malbec	S/. 68.00
Finca Rotondo Reserva Malbec	S/. 73.50
Tacama Selección Especial	S/. 88.00

### **ARGENTINA**

Nieto Senetiner Benjamin	S/. 68.00
Los Cardos	S/. 68.00
Las Moras	S/. 68.00
Alta Vista	S/. 68.00
Fuzion	S/. 72.00
Familia Gascon	S/. 78.00
Pascual Toso	S/. 83.00
Nieto Senetiner Reserva	S/. 95.00
Alta Vista Premium	S/. 95.00
Nieto Senetiner Don Nicanor	S/. 120.00
Doña Paula Estate	S/. 120.00
Escorihuela Gascon	S/. 120.00
Santa Julia Reserva	S/. 120.00
Pascual Toso Reserva	S/. 144.00
Q Zuccardi	S/. 220.00

**Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00**





## CHILE

Casillero del Diablo Reserva	S/. 83.00
Cousiño Macul Don Matias	S/. 83.00
Cousiño Macul Antiguas Reservas	S/. 110.00
Terranoble reserva 2012	S/. 147.00
Terranoble reserva 2012 sauvignon blanc (Vino Blanco)	S/. 147.00
Terranoble gran Reserva 2010	S/. 168.00
Escudo Rojo (Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Carmenera)	S/. 179.00
Terranoble Ca1 Premium 2011	S/. 320.00
Terranoble Ca2 Premium 2010	S/. 320.00

## ESPAÑA

Lágrimas de María Madurado Tempranillo	S/. 85.00
Zinio Garnacha	S/. 85.00
Petit Pittacum Mencia	S/. 90.00
Balbas Barricas Tempranillo	S/. 105.00

## VINOS DE 375 ml.

Los Cardos	S/. 55.00
Casillero del Diablo	S/. 55.00
Las Moras	S/. 55.00
Balbas Barricas Tempranillo	S/. 61.00
Santa Julia Varietal	S/. 61.00
Altos Las Hormigas	S/. 61.00