



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

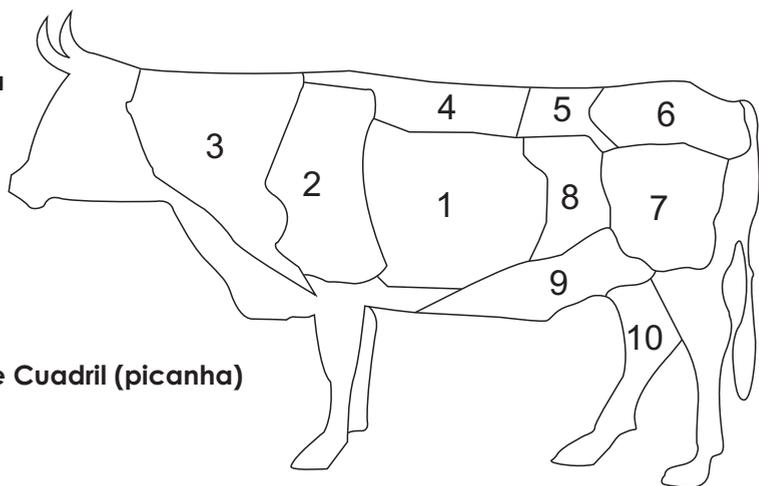
6 Cuadril o Tapa de Cuadril (picanha)

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

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



Ensaladas

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

Sopas

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

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



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

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

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)

PARRILLA SAN TELMO (2 personas)	S/. 140.00
1 Bife	
1 Lomo Fino	
1 Chuleta de Cerdo	
1 Pechuga de Pollo	
2 Anticuchos	
1 Chorizo	
PARRILLA BARILOCHE (2-3 Personas)	S/. 155.00
2 Bife	
2 Lomo Fino	
PARRILLA D'TINTO & BIFE (3-4 Personas)	S/. 265.00
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	
PARRILLA ANGUS AMERICANA (3 Personas)	S/. 279.00
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

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

VISA



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 Fettuccini 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
- Fettuccini al Óleo con langostinos a la parrilla** S/. 42.00
Fettuccini 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.
- Fettuccini 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

- | | |
|---|------------------|
| Tres Leches
Esponjoso keke bañado con una mezcla de crema, leche condensada y leche evaporada | S/. 19.00 |
| Cheesecake de fresa o sauco
Deliciosa mezcla de queso suave sobre una base de galletas de vainilla, cubierto con coulis de su preferencia | S/. 20.00 |
| Terrine de Trio de chocolate
Para los amantes del chocolate, postre muy elegante, delicado y suave | S/. 19.00 |
| Crema Volteada
Clásicos postres peruanos | S/. 16.00 |
| Cuatro Leches de Chocolate
Esponjoso keke de chocolate bañado con una mezcla de crema, leche condensada, leche evaporada y leche fresca. | S/. 19.00 |
| Volcán de chocolate (Tiempo de espera 25 min.)
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. | S/. 23.00 |
| Panna cotta de vainilla
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. | S/. 23.00 |
| Arroz con leche Brulée (1-2 personas)
¡Una combinación irresistible! El clásico arroz con leche con un toque francés. Servido con helado de coco artesanal hecho en casa. | S/. 26.00 |
| Platón de Postres | S/. 39.00 |



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	S/. 9.00
Café cortado	S/. 8.00
Café Expresso	S/. 8.00
Café Americano	S/. 8.00

Vinos y sangrías

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

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00





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



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