

Entradas

TACOS DE FIDEUA Tacos dorados de Fideuá con gamba y alioli (3 piezas)	\$285
TIMBAL DE CENTOLLO CON PANCETTA A BAJA TEMPERATURA	\$520
ARROZ MELOSO DE PULPO Y GAMBAS (para 2 personas) Tiempo de preparación 30 minutos	\$680
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO Preparado en su mesa	\$340
UMAMI BURGER De Rib Eye Prime con escalopa de Foie Gras, Paté de Tartufo, mermelada de cebolla y pan brioche	\$495
TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO Coulis y ate de guayaba	\$550
CARPACCIO DE TOMATE HEIRLOOM Parmesano con vinagreta de alcaparras	\$295
TOSTADITAS DE ATUN Guacamole y chile caribe	\$295
CARNITAS DE PATO CONFITADO Cebollitas , chiles toreados y salsa tomatillo	\$380
LENGUA DE VACA AL GRILL U.S. MEAT Aguacate tatemado, frijoles y salsa martajada	\$440
LENGUA DE VACA EN SALSA VERDE U.S. MEAT	\$440
LECHON PARA TAQUEAR Cebolla, cilantro y salsa martajada	\$490
JAMON IBERICO DE BELLOTA 100 g	\$1150
GAMBAS A LA SAL Con aliño de ajo y perejil	\$650
TIRADITO DE PULPO	\$350
PULPO ESTILO CHIRINGUITO Vinagreta, ajo y perejil	\$420
TACOS DE SOLOMILLO DE VACA Jitomate, cebolla, aguacate y tuétano	\$380

Entradas

CHILES GÜEROS CON CAMARON Tocino y salsa de soya	\$320
CAMARON ROCA CRUJIENTE Alioli y salsa de anguila	\$290
MEJILLONES Pomodoro // vino blanco	\$320
CALAMARES CRUJIENTES Salsa tártara	\$320
CHICARRON DE RIB EYE 500 g	\$490
TUETANOS AL JOSPER (1.5 Kg)	\$450
TARTAR DE ATUN Aguacate y salsa ponzu	\$370
CARPACCIO DE VACA Arúgula, láminas de parmesano	\$340
GRAVLAX SALMON Jocoque libanés, piñón y vinagreta de eneldo	\$340
TACO DE JAIBA SUAVE Mousse de aguacate y ensalada estilo Baja	\$195
VIEIRA EN SU CONCHA (solo en temporada) pieza	\$195
CROQUETAS DE JAMON IBERICO DE BELLOTA 5 piezas	\$420

Sopas, Cremas y Arroz

DE FIDEO SECO Queso añejo y aguacate	\$160
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO "ESTILO MARUCA"	\$170
BOSTON CLAM CHOWDER	\$190
CREMA DE ESPARRAGO BLANCO CON SALMON AHUMADO	\$220
JUGO DE CARNE CLASICA	\$190
SOPA DE CEBOLLA AL GRATIN	\$190
SOPA CASERA DE LENTEJAS	\$160

* El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo solicite y lo consuma

Ensaladas

BURRATA Tomate cherry, arúgula y kalamata	\$320
ENSALADA LIBANESA Betabel, queso feta, nuez de castilla y vinagreta de cítricos	\$270
ESPINACA Y ARANDANOS Queso de cabra, nuez, durazno y vinagreta balsámica	\$230
CESAR PARA DOS PERSONAS Preparado en mesa	\$490
COGOLLOS DE LECHUGA AL GRILL CON ADEREZO CESAR	\$310
PORTOBELLO Jamón serrano, arúgula, tomate deshidratado y parmesano	\$280
COLIFLOR AL HORNO DE LADRILLO Salsa cuatro quesos, Tahini, cúrcuma y tomates deshidratados	\$320

Del Mar

ROBALO DE ANZUELO EN SOFRITO DE AJO 240 g Tomatitos, chicharos y patatas	\$520
LUBINA SALVAJE A LA PLANCHA 1 kg (para compartir) Con aliño y crujiente de ajo	\$1250
PESCA DEL DIA AL VINO BLANCO 250 g Fettuccine cremoso de alcachofas con champiñones y tocino	\$480
ROBALO DE ANZUELO AL HORNO 250 g Crema de almeja y mejillones	\$480
ATUN TATAKI 250 g Zucchini, espinaca, pimienta y salsa asiática	\$480
FILETE DE SALMON AL GRILL 250 g Puré de papa, vinagreta de mostaza, miel y alcaparras	\$440

Contornos

TOMATES ORGANICOS REBANADOS CON ALIÑO	\$190
TOMATES ORGANICOS REBANADOS CON QUESO ROQUEFORT	\$250
AGUACATES TATEMADOS Con arugula baby y vinagreta de la casa	\$210
PURE DE PAPA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA	\$200
PAPAS FRITAS	\$170
ESPINACAS A LA CREMA DE PARMESANO	\$160
PATATAS GRATINADAS DAUPHINOISE	\$220
MC & CHEESE	\$180
ESPARRAGOS AL GRILL CON SALSA ROMESCO	\$210
PARRILLADA DE VERDURAS	\$230
SALSA "CAFE DE PARIS" 5 oz	\$140

A La LEÑA, Josper *Grill *Rostizado

Jueves de Prime Rib



FILETE PETITE 250 g	\$440
SOLOMILLO DE RES AL GRILL 350 g Ensalada mixta	\$590
FILETE TINTORETTO 350 g Filete de res abierto y tuétano	\$670
SOLOMILLO CON SALSA "CAFE DE PARIS" 350 g Papas fritas	\$660
FILETE CHATEAUBRIAND 700 g Salsa bearnesa	\$1350

CHULETA DE VACA ANGUS 600 g Rib Eye calidad high choice	\$930
CENTRO DE RIB EYE 450 g Ensalada mixta	\$860
CHULETON DE VACA BLACK ANGUS 800 g New York Prime	\$1620
ENTRECOTE ANGUS A LA CACEROLA 1 kg Mantequilla de ajo y tomillo	\$1770
PORTERHOUSE PRIME "PETER LUGER" 1.3 kg	\$1850
CORTE UNICO PRIME 1 kg Rib Eye Prime al Josper	\$1750
COCHINILLO ESTILO SEGOVIA 480 g Con patatas panaderas	\$680
CHAMORRO CANTINERO 900 g Adobado con frijoles, cebolla desflema, chile Yahualica	\$495
PATO CONFITADO EN SARTEN A LA PROVENZAL 250 g	\$490
GALLINA BAJO LADRILLO 450 g Rock cornish semi-deshuesada	\$440

Tintoretto no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a temperaturas de 3/4 o bien cocidas

Pastas

CAPELLINI TINTORETTO AL HORNO 290 g Cremoso, jamón york y crocante de parmesano	\$290
RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA 230 g Salsa rosada y parmesano	\$280
RAVIOLES DE CANGREJO AZUL 290 g Salsa cremosa de mariscos	\$420
FETTUCCINE CON CAMARONES 350 g A la crema con chipotle	\$380
SPAGHETTI DEL MAR 350 g Camarón, mejillón, pulpo al vino blanco	\$430
SPAGHETTI CON MEJILLONES 350 g Aceite de oliva, vino blanco y limón	\$340
FETTUCCINE ALFREDO 230 g A la crema y parmesano	\$280
FETTUCCINE, ALCACHOFA Y CHAMPIÑONES 350 g Salsa cremosa y tocino	\$340
SPAGHETTI CARBONARA 350 g Tocino, huevo y parmesano	\$320
SPAGHETTI BOLOÑESA 350 g Pomodoro y parmesano	\$295

Pizzas

MARGARITA Salsa de tomate, mozzarella y albahaca	\$240
CHAMPIÑONES CREMINI Salsa de tomate y mozzarella	\$250
MAR Y TIERRA Camarones y pancetta	\$290
TINTORETTO Salami, pimienta, aceituna negra, cebolla, champiñón y mozzarella	\$290
RUSTICANA Pepperoni y mozzarella	\$270
DI PARMA Prosciutto, mozzarella y arugula	\$320
CUATRO QUESOS Mozzarella, roquefort, gouda y parmesano	\$320
PIZZA BLANCA CON SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS	\$350

Postres

TARTA DE QUESO VASCA Donostia - San Sebastián	\$190
TARTA DE PERA Con helado de vainilla	\$190
VOLCAN DE CHOCOLATE Con paleta de helado de vainilla	\$270
STRUDEL DE MANZANA Con crema Chantilly Con helado de vainilla	\$170 \$200
PAVLOVA Con frutos rojos	\$220
CREME BRULEE CLASICO	\$180
PIE DE LIMON FRIO Merengue italiano	\$180
TRILOGIA DE HELADO Vainilla, chocolate, dulce de leche	\$240

" TODOS NUESTROS HELADOS SON Haagen Dazs "

Cafés

ESPRESSO 40 ml	\$ 70
ESPRESSO DOBLE 80 ml	\$100
AMERICANO 110 ml	\$ 70
MACCHIATO 40 ml	\$ 80
CAPUCCINO 110 ml	\$ 95
CAPUCCINO VIENNESSE 110 ml Espresso con crema chantilly	\$120
TE NEGRO 200 ml	\$ 70
FRUTOS ROJOS 200 ml	\$ 60
MENTA 200 ml	\$ 60
JAZMIN 200 ml	\$ 60
CHAMOMILE 200 ml	\$ 60
TE HELADO 200 ml	\$ 60

Precios en pesos mexicanos
impuesto 16% IVA incluido

