



La Tinto

BISTRO & VINO



~ Especialidades del chef ~

TACO DE PULPO

Pulpo en adobo con un toque cítrico, servido con guacamole y un alioli picante sobre tortilla de maíz dorada.

ENSALADA DE VERANO (120 g)

Mezcla de hortalizas preparadas con un aliño de orégano, acompañada de cubos de atún sellados, revolcados sobre una mezcla de togarashi y paprika y cubiertos de mermelada de tomatillo dulce.

ASIAN STEAK (350 g)

Corte New York bañado con salsa oriental a base de jerez, acompañado por un risotto de portobello.

RIBEYE O NEW YORK AL CHIMICHURRI (350 g)

Elaborado en tabla de sal del Himalaya, acompañado de un chimichurri artesanal y un mil hojas de papa.

~ Buen inicio ~

CLAM CHOWDER

Exquisita crema de almeja baby servida con croûton de focaccia.

CURRICÁN DE SALMÓN (150 g)

Láminas de salmón curado en casa, rellenas de cangrejo y aguacate y acompañadas de nuestra salsa especial de naranja..

DÚO DE TOSTADAS LA TINTO

La primera, de atún con cítricos, aguacate y pepino; la segunda, de pulpo con alioli de cilantro.

TOSTADA DE SALMÓN (60 g)

Láminas de salmón, aguacate y fritura de cebolla sazonada, todo montado sobre una tostadita de harina con mayonesa de albahaca.

CHICHARRÓN DE RIBEYE (140 g)

Tiras de ribeye fritas, acompañadas de nuestro guacamole especial, salsa tatemada, tortillas de harina, queso panela y cebollas cambray.

CHAMPIÑONES AL AJILLO (150 g)

Salteados en aceite con ajo y chile guajillo y con el toque especial de la casa, acompañados de queso brie y compota de tomate.

PAN PITA

Pan árabe a la parrilla acompañado de pesto, carnes frías y una mezcla de hojas verdes orgánicas.

PORTOBELLO ARCOÍRIS

Salteado de pulpo con camarón y mezcla de pimientos, en una base de portobello, con una mezcla de tres quesos, acompañado de una salsa ligeramente picante.

CHISTORRA AL GRATÍN

Fino embutido de origen vasco, terminado a las brasas y gratinado con queso gouda, servido sobre cebolla asada y con tortillas de harina doradas.

MOCHOMOS (200 g)

(Platillo para compartir).

Clásico sonorenses. Filete de res deshebrado y posteriormente frito al puro estilo de La Tinto, acompañado de ensalada, frijoles, salsa y tostadas al carbón.

QUESO FUNDIDO (220 g)

Una opción a elegir:

Camarones al perejil

Champiñones al ajillo

Chistorra con aceitunas negras

Mezcla de quesos servida con un trío de tortillas de harina combinadas (tomate, chipotle y especias italianas) y salsa tatemada.



~ Tablas ~



TABLA VALENCIA

Fina selección de quesos y embutidos acompañada de uvas, nueces, almendras y pan.

Queso manchego, queso de cabra con ceniza, queso azul, jamón serrano, salami, pechuga de pavo y chorizo cantimpalo.

TABLA BARCELONA

Combinación de sabores en selección de tapas.

Pollo gratinado, salmón, pulpo, jamón serrano, chorizo a la sidra, chistorra, champiñones al ajillo y chutney de peras.

TAPA INDIVIDUAL

DÚO DE PASTAS A LAS SETAS (220 g)

Spaghetti y fettuccine acompañadas de portobello y setas en crema de chipotle y un toque de chiltepín.

~ Parrilla ~

RIBEYE (350 g)

NEW YORK (350 g)

PULPO POR KILO

(El precio varía según el gramaje del producto).

CABRERÍA POR KILO

RIBEYE RELLENO DE TUÉTANO

ARMA TU PROPIA PARRILLADA

Elige entre pulpo, filete de res, chamorro de puerco, chistorra gratinada, ribeye y arrachera. Acompañada de cebollitas asadas, frijoles, salsa tatemada y tortillas.

~ Ensaladas ~

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL

(Platillo para compartir).

Preparada en la mesa, con aderezo hecho a base de huevo, anchoa, ajo, aceite de oliva y mostaza.

ENSALADA LA TINTO

Mezcla especial de hortalizas, tomates deshidratados, uvas, queso de cabra, frutos secos y un aliño a base de cabernet sauvignon.

ENSALADA MÍA

Mezcla de lechugas, higos y jamón serrano, aderezada con vinagreta de miel y mostaza.

Puedes agregar:

Pollo (100 g).

Salmón (100 g).

Camarón (75 g).

Cabrería (100 g).

Atún (100 g).

~ Pastas ~

CABRERÍA AL PENNE (120 g)

Pasta penne con queso fundido y un toque de picante, acompañada de puntas de cabrería y portobello marinado en salsas negras.

FRUTTI D'AMORE (220 g)

Deliciosa pasta fettuccine con salsa de pimientos rojos, acompañada de camarón, pulpo, un toque de ostión ahumado, champiñón y calabaza.

~ Carne ~

CABRERÍA EN SALSA DE QUESO (220 g)

Bañada en una salsa de quesos a los cinco chiles (chiltepín, guajillo, pasilla, ancho y chile de árbol), acompañada de una mezcla de quesos, puré de papa y frituras de papa y betabel.

CABRERÍA AL VINO TINTO (220 g)

Corazón de filete a las brasas, con una salsa de vino tinto y jugo de arándano, servido con puré de papa al romero y verduras.

CABRERÍA PIMIENTA (220 g)

Corazón de filete a las brasas, con una salsa a la pimienta y servida con puré de papa al romero y verduras.

CHAMORRO AL TAMARINDO (500 g)

Jugosa pierna de puerco horneada con una salsa de tamarindo y servida con papas salteadas al perejil.

~ Pollo ~

PECHUGA A LA PARRILLA (200 g)

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla acompañada de ensalada orgánica y aderezo de mostaza.

POLLO TAYSI (200 g)

Suprema marinada en cítricos y terminada a la parrilla con salsa de naranja y zanahoria agridulce, acompañada de puré de papa al romero y vegetales salteados.

~ Pescado ~

SALMÓN AL TAMARINDO (200 g)

Lonja de salmón a la parrilla, acompañada de una salsa de tamarindo a las tres pimientos y servido con puré de papa al romero y verduras salteadas.

FRUTO DE MAR CON RISOTTO Y AGUACATE (220 g)

Filete de pescado fresco preparado a las brasas, acompañado de risotto con aguacate, bañado con una salsa menier agri dulce de naranja y hojas verdes orgánicas.

SALMÓN SANGIOVESE (220 g)

Fresca lonja de salmón a la parrilla, montada sobre una pasta al parmesano con olivo y sañeada con manzana y col morada, con una reducción caramelizada de vino sangiovese.

ATÚN DOÑA LOLA (200 g)

Fresca lonja de atún sellado y empanizado con pepita verde sobre un mole de frutos rojos y plátano macho.

~ Postres ~



TARTA KONG

Tarta rellena de chocolate, cubierta con rodajas de plátano y esencia de sésamo, acompañada de helado de vainilla.

PISTO KI BARTFI

Tradicional postre indio a base de pistache y semillas, acompañado de nieve de vainilla y con un toque de la casa.

TEMPURA DE NIEVE DE VAINILLA

Helado frito espolvoreado con canela y nuez moscada.

CRÈME BRÛLÉE

Deliciosa crema de vainilla con el sabor único de La Tinto.

PAY DE LA ABUELA

Pay de nuez, receta original de la casa.

TINTO CARROTS CAKE

Pastel de zanahoria con salsa de tres leches y Jägermeister.

CHOCOLATOSO EN TRES TEXTURAS

Delicioso bizcocho de chocolate, relleno de betún de chocolate y cubierto de ganache.

HAWAIIAN FLAN

Base de piña caramelizada y flan a base de coco.

MOUSSE DE QUESO Y BERRIES

Galleta de nuez con azúcar mascabado, mousse de queso crema y berries, decorada con frutos rojos.

