

Nosotros



Para entender esta historia hay que trasladarse en el tiempo, 21 años atrás para ser exactos...

Eran los finales del año 2004 y nuestro fundador, Luis Bohl, administraba un restaurant en San borja en aquella época. Fue en dicho restaurante que conoció a una increíble persona, Don Hector, un Argentino experto en carnes y que sin dudarlo por un segundo, transmitió todos sus conocimientos sobre las carnes y las parrillas (Muchos platos en carta siguen teniendo su legado).

Es en ese momento, con 20 años de experiencia en el rubro gastronómico, con las doctrinas de Don Hector y con los deseos de cumplir sus sueños, Luis Bohl apertura D'Tinto & Bife en la Avenida Conquistadores en Diciembre del año 2005.

Hubieron años buenos y años no tan buenos, sin embargo, Luis siempre se dedicó a transmitir todos sus conocimientos y experiencias a su hijo mayor, Jerek Bohl, quien desde niño estuvo siempre ligado al mundo gastronómico. Es en el año 2015 que oficialmente empiezan a trabajar Padre e Hijo juntos para sacar la mejor versión del restaurante.

En el año 2019, se apertura el segundo local, esta vez en Miraflores. Cavas privadas subterráneas y un bar en el rooftop fueron algunas de las mejoras.

En diciembre del 2024, abrimos nuestro tercer D' tinto & Bife. Paradojicamente en el mismo local donde esta historia comenzó, en San Borja.

Hoy; después de 20 años de prender nuestra parrilla por primera vez, estamos agradecidos con cada uno de ustedes por ser parte de nuestra pequeña historia.

Bienvenidos a nuestra casa.

Luis Bohl

Jerek Bohl

Piqueos de Cocina



Empanadas fritas al estilo Argentino

S/ 46.00

4 Deliciosas empanadas rellenas con lomo fino cortado a cuchillo y cebolla soasada.

1/2 porción

S/ 26.00

Carpaccio de Lomo

S/ 55.00

Finas láminas de lomo, decoradas con mostaza Dijon, virutas de queso parmesano, alcaparras y arúgula.

Carpaccio de Salmón

S/ 55.00

Finas láminas de salmón fresco bañado con aceite de oliva, gotas de limón y decorado con virutas de queso parmesano.

Langostinos al Ajillo

S/ 49.00

Servidos en una salsa cremosa con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.

Champiñones al Ajillo

S/ 45.00

Jugosos champiñones salteados con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.

Portobellos Rellenos de Provolone

S/ 48.00

6 unidades de jugosos portobellos rellenos de queso provolone, tocino y parmesano gratinados. Bañados en vinagre balsámico.

Piqueo D' Tinto & Bife

S/58.00

4 Tequeños rellenos de lomo saltado, 4 de asado y 6 yucas rellenas de mozzarella. Servidos con crema de rocoto, salsa de asado y huancaína.

Albondigas al Provolone

S/ 55.00

Imponentes albóndigas de Lomo fino cortado a cuchillo y acompañados de nuestra exquisita salsa pomodoro y queso provolone, todo gratinado con queso parmesano.



Piqueos de Parrilla

Provoleta

S/ 55.00

Queso provolone a la parrilla. La mejor fusión Italo-Argentina. Servido con tomate confitado y acompañado de pan campesino.

Parrilla de Verduras

S/ 42.00

Tomate, Berenjena, espárragos, brocoli, champiñones, zucchini, pimiento y cebollas. Todo en nuestra parrilla.

Champiñones a la Parrilla

S/ 42.00

Champiñones grillados a la parrilla.

Parrilla de Achuras y Chorizo

S/ 65.00

Chorizo parrillero a elección, anticucho, chinchulines y mollejas de res.

Trio de champiñones

S/ 55.00

Champiñones grillados a la parrilla.

Champiñones al ajillo.

Champiñones al vinagre balsámico.

Tabla de Chorizos

S/ 60.00

Parrillero, Finas Hierbas, Mapple y Ají Limo

Chorizo (2 Unidades*). A elección

S/ 32.00

-Parrillero

-Finas Hierbas

-Ají Limo

-Mapple

Morcilla (2 Unidades)*

S/ 32.00

Mollejas de Res*

S/ 48.00

Chinchulines*

S/ 42.00

Anticuchos de Corazón de Res*

S/ 45.00

**También disponible en medias porciones.*

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00



Ensaladas

Ensalada fresca personal

Lechuga, tomate, cebolla y palta

S/ 18.00

Ensalada Fresca Grande

Lechuga, tomate, cebolla y palta

S/ 32.00

Ensalada Cocida

Brócoli, zanahoria, espárragos, choclo bebe y vainita

S/ 18.00

Ensalada Cesar

Acompañado con Pollo

S/ 45.00

Acompañado con Salmón a la parrilla

S/ 55.00

Ensalada D'tinto & bife*

S/. 56.00

Lomo Fino a la parrilla, queso parmesano, palta, lechuga romana, espinaca, cebolla blanca, tomate y pimienta morrón.

**Se puede cambiar el lomo fino por langostinos al panko.*

Salmón

Salmón al vino tinto

S/ 68.00

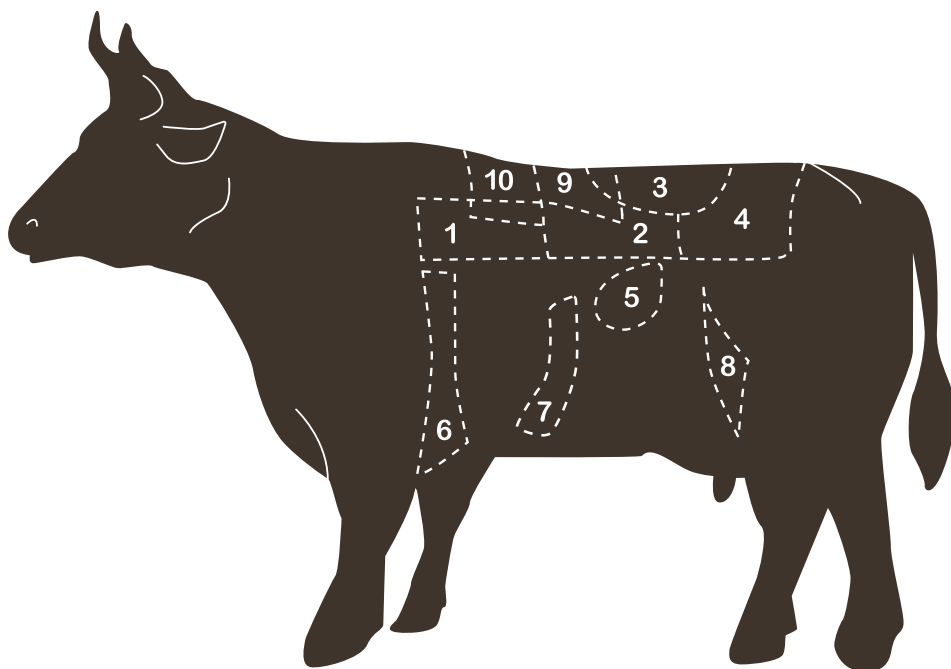
Delicioso salmón acompañado de una salsa de reducción de vino tinto y hierbas aromáticas. Servido con verduras salteadas y puré de papa.

Salmón con risotto de verduras

S/ 68.00

Fresco Salmón a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto de verduras a base de zucchini, espárrago, vainita, zanahoria, brocoli y champiñones.

Ubicación de los Cortes



1. Bife Ancho
2. Bife Angosto
3. Lomo Fino
4. Picanha
5. Vacio
6. Asado de Tira
7. Entraña fina
8. Colita de cuadril
9. T- Bone
10. Tomahawk

Cortes de Carne



(Todos los cortes son acompañados de una guarnición a elección)



Bife Ancho / Baby Beef 350 grs	S/ 170.00
Bife Ancho / Baby Beef 450 grs	S/ 189.00
Bife Angosto / New york Strip Steak 350 grs	S/ 136.00
Bife Angosto / New york Strip Steak 450 grs	S/ 155.00
Picanha 350 grs	S/ 146.00
Picanha 450 grs	S/ 165.00
Entraña Fina 350 grs	S/ 180.00
Entraña Fina 450 grs	S/ 199.00
Asado de tira con hueso 350 grs	S/ 130.00
Asado de tira con hueso 700 grs	S/ 240.00



Bife de Chorizo / Bife Angosto 350 grs	S/ 120.00
Bife de Chorizo / Bife Angosto 450 grs	S/ 139.00
Bife Ancho 350 grs	S/ 130.00
Bife Ancho 450 grs	S/ 149.00



Lomo Fino 350 grs	S/ 89.00
Lomo Fino 450 grs	S/ 108.00

Otros Cortes

Pechuga de pollo	S/ 49.00
Lomo de cerdo	S/ 49.00
Salmón	S/ 68.00

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Cortes Premium

(Todos los cortes premium son acompañados de papas fritas y ensalada fresca)



Lomo al Trapo

S/ 190.00

600grs (2 Personas)

Lomo fino envuelto en trapo de algodón, previamente humedecido con vino tinto y especias. Cocinado directamente dentro de las brasas de nuestra parrilla durante 30 minutos.

T-Bone

S/ 360.00

800grs (2 Personas)

Corte especial, muy sabroso, que incluye Lomo fino y Bife angosto separados por un hueso en forma de T.

Tomahawk Steak

S/ 376.00

Precio por kg

Este corte no tiene rival que esté a la altura, nosotros solo somos su CATEDRAL.

Grueso corte con todo el hueso de la costilla, tiene una forma similar a un hacha. Los indios americanos lo utilizaban como herramienta de guerra, de ahí el nombre. Es un corte especialmente recomendado para conocedores de la carne.

Tiempo de cocción: 45 minutos



Guarniciones

Puré de papa

S/ 18.00

Papas fritas

S/ 22.00

Arroz con choclo

S/ 18.00

Papa al horno

S/ 18.00

Ensalada Fresca

S/ 18.00

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Parrillas



*Acompañadas de papas fritas y ensalada fresca

Parrilla San Telmo(2 Personas)*

S/ 215.00

- 1 Bife
- 1 Lomo Fino
- 1 Lomo de cerdo
- 1 Pechuga de Pollo
- 2 Anticuchos
- 1 Chorizo a elección

Parrilla Bariloche (2 Personas)*

S/ 225.00

- 2 Bife
- 2 Lomo Fino

Parrilla Patagonia (2 Personas)*

S/ 295.00

- 1 Bife Ancho Argentino 350 gr
- 1 Bife Angosto Argentino 350 gr
- 1 Chorizo
- 1 Morcilla
- 2 Empanadas de Lomo fino estilo Argentino

Parrilla D'Tinto & Bife (4 Personas)*

S/ 370.00

- 2 Bife
- 2 Pechuga de Pollo
- 1 lomo de Cerdo
- 2 Anticuchos
- 2 Chorizo a elección
- 1 morcilla
- 4 Empanadas de Lomo fino estilo Argentino

Parrilla Angus Americana (4 Personas)*

S/ 490.00

- 1 Asado de Tira con Hueso (350gr)
- 1 Bife Angosto (350gr)
- 1 Picanha (350gr)
- 1 Entraña Fina (350gr)

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Milanesas

(Guarnición a elección)



Milanesa de Champiñones

S/ 69.00

Milanesa de Lomo Fino (180gr) cubierta por pomodoro, queso mozzarella, champiñones, tomate, perejil, tocino y aceituna.

Milanesa Napolitana

S/ 69.00

Plato originario de la ciudad de Buenos Aires. Suave Lomo fino (180gr) cubierto por una salsa de pomodoro. Servido con jamón y queso mozzarella.

Milanesa Caprese

S/ 67.00

Milanesa apanada de Lomo Fino (180gr) al estilo italiano. Tomate, albahaca fresca y queso mozzarella.

Nuestras Especialidades

Lomo Saltado

S/ 65.00

Tradicional plato criollo de Lomo Fino flambeado con vegetales frescos. Acompañado de papas fritas y arroz con choclo.

Risotto a la huancaína con Lomo Saltado

S/ 68.00

Cremoso Risotto en salsa a la Huancaína, coronado con un jugoso Lomo Saltado.

Mar y Tierra

S/ 75.00

250gr. de Medallón de lomo a la parrilla con frescos langostinos grillados en salsa bisqué. Acompañado con Puré de papa y verduras salteadas.

Asado de tira braseado durante 10 horas

S/ 72.00

Suave asado de tira braseado durante 10 horas a cocción lenta y acompañado pure de papa amarilla.

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Nuestras Especialidades



Hamburguesa D' Tinto & Burger

S/ 45.00

Imponente cheeseburger acompañada con tomate, lechuga y tocino a la parrilla. Servido con papas fritas.

Hamburguesa Patagonia

S/ 45.00

Jugosa hamburguesa cubierta por una salsa de champiñones, queso Edam gratinado y cebolla blanca grillada. Servido con papas fritas.

BBQ Burger

S/ 52.00

Pan brioche, contundente burger Angus 200 gr, cebollas caramelizadas, salsa bbq, tocino y queso provolone. Servido con papas fritas.

Pechuga de pollo a la Francesa

S/ 58.00

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en una salsa de champiñones. Servido con Puré y verduras salteadas.

Costillas de Cerdo en salsa BBQ

S/ 69.00

600gr de exquisitas costillas de cerdo bañadas en nuestra salsa BBQ y servido con Papas fritas.

Filet Mignon D' Tinto & Bife

S/ 75.00

¡Fiel a nuestro estilo! Lomo Fino cubierto por una salsa de champiñones flambeados al brandy y vino tinto.

Pepper Steak

S/ 75.00

Imponente Lomo Fino cubierto en una salsa de pimienta verde, negra y rosa. Servido con papas fritas.

Lomo fino con risotto de verduras

S/ 68.00

Lomo fino a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto de verduras a base de zucchini, espárrago, vainita, zanahoria, brocoli y champiñones.

Risotto trufado de hongos silvestres y lomo fino

S/ 79.00

Lomo fino servido sobre una cama de cremoso risotto a base de shitake, hongo seco, portobello, champiñones y trufa.

Nuestras Pastas



Tagliatelle

S/ 44.00

Deliciosa pasta artesanal con salsa a elección entre: Bolognesa o Alfredo.

Ravioles de Lomo fino

S/ 58.00

Suaves ravioles artesanales rellenos de Lomo fino cortado a cuchillo y bañados en una exquisita salsa de tomate.

Tagliatelle al ajillo con Langostinos

S/ 56.00

Frescos Langostinos flambeados al vino blanco servidos sobre una cama de Tagliatelle.

Tagliatelle a la huancaína con escalopas de Lomo Fino

S/ 65.00

Jugosas escalopas de nuestro Lomo Fino acompañado de pasta en salsa huancaína a base de ají y queso andino.

Tagliatelle trufado con asado de tira mechado

S/ 65.00

Espectacular pasta trufada mezclada con asado mechado braseado durante 10 horas a cocción lenta.

Menu Kids

S/ 36.00

(Incluye gaseosa, agua o limonada)

- Chicken Nuggets con Papas Fritas, Arroz o verduras cocidas
- Tagliatelle al Alfredo o Bolognesa
- Pechuga de pollo a la parrilla con papas fritas, arroz o verduras cocidas.

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Postres



2 bolas de helado artesanal de vainilla	S/ 22.00
Crema volteada	S/ 29.00
Tres Leches	S/ 26.00
Pie de Limón	S/ 26.00
Profiteroles	S/ 30.00
Tarta de Queso Vasca	S/ 29.00
New York Cheesecake marmoleado	S/ 29.00
Torta de Chocolate con helado artesanal	S/ 32.00
Crocante de Manzana	S/ 32.00
Platón de postres	S/ 42.00

¡Para compartir! Degustación de 4 de nuestros mejores postres.

Bebidas sin alcohol

Gaseosas <i>Inca kola, Inca kola zero, Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite</i>	S/ 7.00
Agua Munay 500 ml	S/ 12.00
Agua Evian 750 ml	S/ 24.00
Limonada <i>(Clásica, Cítrica o Hierba Luisa)</i>	S/ 12.00
Jarra de Limonada <i>(Clásica, Cítrica o Hierba Luisa)</i>	S/ 26.00
Mocktail Fizzy Berry	S/ 24.00
Mocktail de Leonie	S/ 24.00
Heineken Zero Alcohol	S/ 15.00
Infusiones	S/ 12.00
Café expresso	S/ 10.00
Café americano	S/ 10.00
Capuccino	S/ 14.00
Café cortado	S/ 12.00
Descorche de vinos	S/ 40.00
Descorche de Licores	S/ 100.00

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00