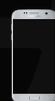


TINTORO  
ANTOFAGASTA

---

☎ 223234603



+56957131876



---

Av. Croacia 184 - Frente al balneario de antofagasta

[www.tintoro.cl](http://www.tintoro.cl)

# Para comenzar....

## **Pulpo al olivo**

**\$17.900**

Láminas de pulpo al olivo aderezado en salsa de Aceitunas y especias, acompañado de palta, tomate cherry y galleta soda.

## **Camaron al pilpil**

**\$18.900**

Camarones al pil-pil a la mantequilla con vino blanco, un toque de ajos y cacho de cabra

## **Carpaccio de locos**

**\$18.900**

Láminas de locos en salsa acevichada, acompañado de una chalaquita de cebolla, palta y chips de plátano.

## **Carpaccio de res**

**\$17.900**

Láminas de lomo fino con pimienta sellados, bañados en reducción de aceto balsámico, alcaparras, tomate cherry acompañados de chips de papa.

## **Carpaccio de salmón**

**\$17.900**

Láminas de salmón ahumado, aderezo limón, aceite de oliva, mostaza dijon, alcaparras y queso parmesano, acompañados de crutones al ajo.

## **Causa acevichada**

**\$16.900**

Sin más que decir nuestra clásica masa de papa rellena de palta, coronado con un ceviche clásico.

## **Crocante del mar**

**\$17.900**

Masa de papa rellena de Jaiva y palta, coronado con un coctel de camarones

## **Ceviche clásico**

**\$18.900**

Pesca del día con la más rica leche de tigre

# Para compartir....

## Desgustación de carnes 29.900

Cuatro de nuestros mejores cortes premium a las brasas, 550 gr

## Tabla Tintoro \$29.900

Los mejores cortes con un exquisito chorizo premium a las brasas 450 grs.

## Pulpo a la parrilla \$29.900

Sin más que decir el plato bandera pulpo entero montado sobre rodajas de zapallo italiano y cebolla

## Ostiones a la parmesana \$17.900

Plato típico de la costa peruana a base de conchas de ostión y queso gratinado..

## Trilogía de ceviche \$23.900

Clasicos ceviches peruanos bañados en salsa de Aji amarillo, Rocoto y Cilantro, acompañados de cancha, choclo y camote glaseado.

## Mix de empanadas \$17.900

Rellenas de clásico Aji de gallina, mariscos

## Chorito o pulpo a la chalaca \$16.900

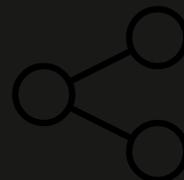
Choritos o pulpo con sazón peruano servido en pequeñas cucharas

## Dúo de chorizos \$15.900

Longaniza, choorizo, acompañada con tostada y chimichirri

## Piqueo del mar \$32.900

Pulpo al olivo, Ceviche clásico, causa de jaiba, chicharrón de calamar y pulpito a la chalaca



# Nuestros Cortes a las brasas

Bife lomo liso 300 grs. \$ 15.900

Bife lomo vetado, 300 grs. \$ 16.900

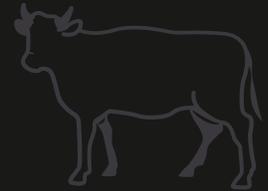
Filete de 250 grs. \$ 15.900

Entraña de 300 grs. \$ 21.900

Asado de tira de 300 grs. \$ 16.900

T-Bone de 300 grs. \$ 16.900

T-Bone de 500 grs \$ 20.900



# Acompañamientos

\$4.500

Risotto a la huancaína

Papas rústica

Puré rústico

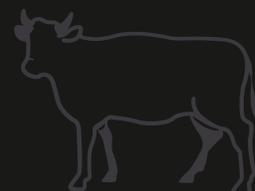
Pastelera de choclo

Verduras salteados

Ensalada a la chilena

Ensalada surtida

Papas fritas



---

Tintoro

ANTOFAGASTA

# NUESTROS PLATOS

## Lomo Salteado \$18.900

Filete de vacuno salteado al wok, soya, tomates, cebolla con papas fritas y arroz

## Lomo taurino \$18.900

Lomo vetado al tocino y champiñones, servido con mote y verdura en salsa al cilantro.

## Salteado huancaino \$20,900

Clásico lomo salteado de filete, con fettuccini en salsa huancaína con camarones.

## Pescado a lo macho \$18.400

Filete de pescado a la plancha o frito, con mariscos bañada en cremosa salsa a lo macho

## Atún thai \$18.400

A la plancha, sellado con semilla de sesamo, bañada en salsa dressing de maracuya, servido con ñoquis y salsa blanca.

## Salmon tintoro \$18.400

Timbal de quinoa graneada con verduras del día, coronado con un salmon al grill bañado en salsa stragonoft con camarones.

## PARA NUESTROS PEQUEÑOS

14.900

Nugget de pescado

Pollo a la plancha

Nugget de pollo

## VERY VEGAN

### Tabulet 14.900

Como entrada una clásica quinua graneada, esta vez envuelta con palta, tomate cherry y sazónada con una emulsión de aceite a la oliva, la preferida del chef

### Papas provenzal 12.900

Como entrada una clásica papa rústica, pero esta vez salteado con aceite de oliva y perejil, para un paladar exigente

### Tacu - tacu agridulce 15.900

De fondo el mismo tacu-tacu limeño, pero esta vez con verduras, reducida en salsa tamarindo

### Risotto de mote 15.900

De fondo un clásico mote, pero esta vez mezclado con champiñones, tomate cherry, zanahoria, zapallo italiano y bañado con una suave salsa blanca de la especialidad del chef

## EL TORO ABSTEMIO

Limonada tradicional	4.500
Limonada con Albahaca / menta	
Jengibre	4.900
Limonada con mango	5.400
Limonada maracuyá c/menta	5.400
Jugo estación	4.500
Bebida	2.900
Inka kola	3.200
Agua con / sin gas	3.200

## DULCE FINAL

Suspiro limeño	6.000
Crema volteada	6.000
Copa de helado	4.500
Torta tres leches	6.000



# APERITIVOS & CHILCANOS

Pisco Sour	8.500
Mango sour	8.500
Maracuyá sour	8.500
Sour de Macerados	12.000
Copa de Espumante	4.200
Algarrobina	8.000
Vaina	7.500
Kir Royal	5.000
Chilcano Tradicional	8.000
Chilcano Sabores Maracuyá o Piña	8.500
Chilcano con macerado	10.000



# CERVEZAS

Cusqueña	4.000
Heineken	4.000
Budweiser	4.000
Corona	4.000
Stella artois	4.000
Kunstmann lager	4.000
Kunstmann torobayo	4.000
Kunstmann gran torobayo	6.000
Heineken sin alcohol	4.000
Austral Lager – Patagonia	4.000
Austral calafate – torres paine	4.000
Kunstmann sin filtrar	4.000

# SIEMPRE EN LA LISTA

Negroni gin, campari, martini rosso	8.000
Manhattan whisky, Martini rosso	8.500
Campari con agua tónica o zumo de naranja	8.500
Dry Martini Martini Dry, Gin	8.000
Aperol Spritz - ramozzoti y s.t.germain	7.500
Margarita Tequila, zumo de limón, triple sec	8.500
Clavo oxidado drambui, whisky, clavo de olor	8.500
Caipiriha cachaca, limón pica y syrup	8.500
Mojito y Mojito Sabores ron blanco, menta, zumo de limón y syrup.	8.500
Daiquiri Sabores Ron blanco, zumo de limón y syrup.	7.500
Piña colada	8.000