



Nosotros

Para entender esta historia hay que trasladarse en el tiempo, 19 años atrás para ser exactos...

Eran los finales del año 2004 y nuestro fundador, Luis Bohl, administraba un restaurante 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.

Hoy, después de 18 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 4 Deliciosas empanadas rellenas con lomo fino cortado a cuchillo y cebolla soasada. 1/2 porción	S/. 42.00 S/. 25.00
Carpaccio de Lomo Finas láminas de lomo, decoradas con mostaza Dijon, virutas de queso parmesano, alcaparras y arúgula.	S/. 55.00
Carpaccio de Salmón Finas láminas de salmón fresco bañado con aceite de oliva, gotas de limón y decorado con virutas de queso parmesano.	S/. 55.00
Langostinos al Ajillo Servidos en una salsa cremosa con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.	S/. 42.00
Champiñones al Ajillo Jugosos champiñones salteados con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.	S/. 38.00
Portobellos Rellenos de Provolone 6 unidades de jugosos portobellos rellenos de queso provolone y parmesano gratinados. Bañados en vinagre balsámico.	S/ 44.00
Piqueo D'Tinto & Bife 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.	S/ 55.00
Albondigas al Provolone Imponentes albóndigas de Lomo fino cortado a cuchillo y acompañados de nuestra exquisita salsa pomodoro y queso provolone, todo gratinado con queso parmesano.	S/ 48.00



Piqueos de Parrilla

Provoleta

S/. 42.00

Queso provolone a la parrilla.
La mejor fusión Italo-Argentina.

Parrilla de Verduras

S/. 42.00

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

Champiñones a la Parrilla

S/. 38.00

Champiñones grillados a la parrilla.

Parrilla de Achuras y Chorizo

S/. 60.00

Chorizo parrillero artesanal,
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, Maple y Rocoto

Chorizo (2 Unidades)*

S/. 32.00

Morcilla (2 Unidades)*

S/. 32.00

Mollejas de Res*

S/. 38.00

Chinchulines*

S/. 38.00

Anticuchos de Corazón de Res*

S/. 38.00

*También disponibles en ½ porciones

S/. 25.00

Ensaladas



Ensalada fresca personal

S/. 18.00

Lechuga, tomate, cebolla y palta

Ensalada Fresca Grande

S/. 32.00

Lechuga, tomate, cebolla y palta

Ensalada Cocida

S/. 18.00

Brócoli, zanahoria, espárragos, choclo bebe y vainita

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 pimiento morrón.

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

Salmón

Salmón al vino tinto

S/. 68.00

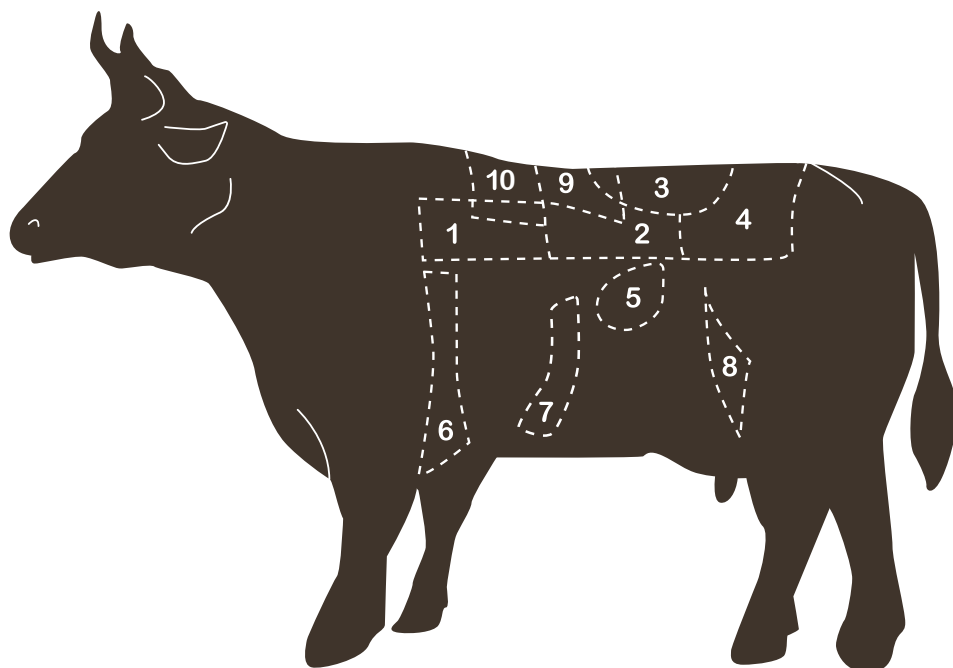
Delicioso salmón acompañado de una salsa de reducción de vino tinto y hierbas aromáticas. Servido con verduras salteadas y puré de papa.

Salmón con risotto de verduras

S/. 68.00

Fresco Salmón a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto de verduras a base de zuchini, 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 a la Parrilla

(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 350grs	S/. 146.00
Picanha 450grs	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/. 45.00
Lomo de cerdo	S/. 45.00
Salmón	S/. 62.00

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Cortes Premium

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



Lomo al Trapo

S/. 180.00

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/. 366.00

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

Parrillas



*Acompañadas de papas fritas y ensalada fresca

Parrilla San Telmo(2 Personas)* S/. 195.00

1 Bife
1 Lomo Fino
1 Lomo de cerdo
1 Pechuga de Pollo
2 Anticuchos
1 Chorizo

Parrilla Bariloche (2 Personas)* S/. 205.00

2 Bife
2 Lomo Fino

Parrilla Patagonia (2 Personas)* S/. 295.00

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

Parrilla D'Tinto & Bife (4 Personas)* S/. 340.00

2 Bife
2 Pechuga de Pollo
1 lomo de Cerdo
2 Anticuchos
2 Chorizo Parrillero
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/. 65.00

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

Milanesa Napolitana

S/. 65.00

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/. 62.00

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

Nuestras Especialidades

Lomo Saltado

S/. 58.00

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

Tagliatelle a la huancaína con lomo saltado

S/. 65.00

¡Tradicional plato criollo en una excelente combinación!

Mar y Tierra

S/ 65.00

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/ 68.00

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/. 44.00

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

Hamburguesa Patagonia S/. 44.00

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

BBQ Burger S/ 49.00

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

Pechuga de pollo a la Francesa S/. 56.00

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/. 69.00

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

Pepper Steak S/. 69.00

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

Lomo fino con risotto de verduras S/. 65.00

Lomo fino a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto de verduras a base de zuchini, esparrago, 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 trufado a base Shitake, hongo seco, portobelo y champiñones.

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00

Nuestras Pastas



Taggliatelle

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

Taggliatelle al ajillo con Langostinos

S/ 56.00

Frescos Langostinos flambeados al vino blanco
servidos sobre una cama de Taggliatelle

Taggliatelle a la huancaína con escalopas de Lomo Fino

S/ 59.00

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

Taggliatelle trufado con asado de tira mechado

S/ 59.00

Espectacular pasta trufada mezclada con
asado mechado braseado durante 10 horas

Menu Kids

S/. 36.00

(Incluye gaseosa, agua o limonada)

- Chicken Nuggets con Papas Fritas, Arroz o verduras cocidas
- Taggliatelle 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/. 20.00
Crema volteada	S/. 29.00
Tres Leches	S/. 24.00
Pie de Limón	S/. 24.00
Profiteroles	S/. 28.00
Tarta de Queso Vasca	S/ 28.00
New York Cheesecake marmoleado	S/ 28.00
Torta de Chocolate con helado artesanal	S/ 32.00
Crocante de Manzana	S/ 28.00
Suspiro limeño con Oporto	S/ 29.00
Platón de postres	S/ 42.00
¡Para compartir! Degustación de 4 de nuestros mejores postres	

Vinos y Sangrias

Copa de Vino tinto de la casa	S/. 25.00
Copa de Vino blanco de la casa	S/. 30.00
Jarra de Sangría	S/. 80.00
Jarra de Clericó	S/. 80.00
Descorche de vino	S/ 40.00
Descorche de Licores	S/ 70.00

Consultar por nuestra carta de vinos y bebidas

Servicio de Pan, Mantequilla y Salsas S/ 7.00