Nuestra historia

MÁS DE 2 DECADAS DE PASIÓN, FORJADAS AL FUEGO.

Nosotros

Para entender esta historia hay que trasladarse en el tiempo, 23 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 increible persona, Don Héctor, 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 el 28 de Diciembre del año 2005.

Hubo 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, quién 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 subterraneas y un bar en el rooftop fueron algunas de las mejoras.

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

Hoy, despues de 21 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

SUMMUM
NOMINADOS 2026

SI PRESENTA ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNÍQUELO A NUESTRO EQUIPO

Entradas de cocina

Empanadas fritas al estilo Argentino — S/ 48.00
4 Deliciosas empanadas rellenas con lomo fino cortado a cuchillo y cebolla soasada.

1/2 porción — S/ 26.00

Carpaccio de Lomo — S/ 60.00
Finas láminas de lomo, decoradas con mostaza Dijon, virutas de queso parmesano, alcaparras y arúgula.

Carpaccio de Salmón — S/ 60.00
Finas láminas de salmón fresco bañado con aceite de oliva, gotas de limón y decorado con virutas de queso parmesano.

Champiñones al Ajillo — S/ 45.00
Jugosos champiñones salteados con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.

Piqueo D' Tinto & Bife — S/ 62.00
4 Tequeños rellenos de lomo saltado, 4 de asado y 6 boliyucas rellenas de mozzarella. Servidos con crema de rocoto, salsa de asado y huancaína.

Albóndigas 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.

Langostinos al Ajillo — S/ 65.00
Frescos langostinos salteados con reducción de vino blanco, páprika, ajos y un secreto de la casa.

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA

Entradas 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, esparragos, brocoli, champiñones, zucchini, pimiento y cebollas. Todo en nuestra parrilla, bañado en reducción de balsámico.

Champiñones al chimichurri — S/ 42.00
Champiñones grillados con tocino y chimichurri.

Parrilla de Achuras y Chorizo — S/ 68.00
Chorizo a elección, anticucho, chinchulines y mollejas de res.

Trío de champiñones — S/ 58.00
Champiñones al Chimichurri
Champiñones al Ajillo.
Champiñones al vinagre balsámico.

Trío de Chorizos — S/ 45.00
Finas Hierbas, Maple y Rocoto

Chorizo
2 unidades a elección.
Finas Hierbas, Rocoto o Maple

Porción S/ 38.00 — *1/2 Porción* S/ 24.00

Morcilla
Porción S/ 34.00 — *1/2 Porción* S/ 20.00

Mollejas de Res
Porción S/ 52.00 — *1/2 Porción* S/ 34.00

Chinchulines
Porción S/ 45.00 — *1/2 Porción* S/ 28.00

Anticuchos de Corazón de Res
Porción S/ 45.00 — *1/2 Porción* S/ 28.00

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA · S/ 8.00 POR PERSONA

Ensaladas y Salmón

Ensaladas

Ensalada fresca personal S/ 18.00
Mix de lechugas, tomate, cebolla blanca y palta

Ensalada Fresca Grande S/ 32.00
Lechuga, tomate, cebolla blanca y palta

Ensalada Cocida S/ 18.00
Brócoli, zanahoria, espárragos, choclo bebe y vainita

Ensalada del Campo S/ 49.00
Mix de lechugas con pechuga de pollo a la parrilla, palta, huevo, tomates cherry, tocino crocante y queso parmesano rallado. Acompañada de nuestra vinagreta de miel y mostazas.

Ensalada D'Tinto & Bife* S/ 58.00
Lomo Fino a la parrilla, queso parmesano, palta, espinaca, cebolla blanca, tomate y pimiento morrón.
**Se puede cambiar el lomo fino por Salmón.*

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 S/ 68.00
Fresco Salmón a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto de verduras a base de zuchini, esparrago, vainita, zanahoria, brocoli y champiñones.

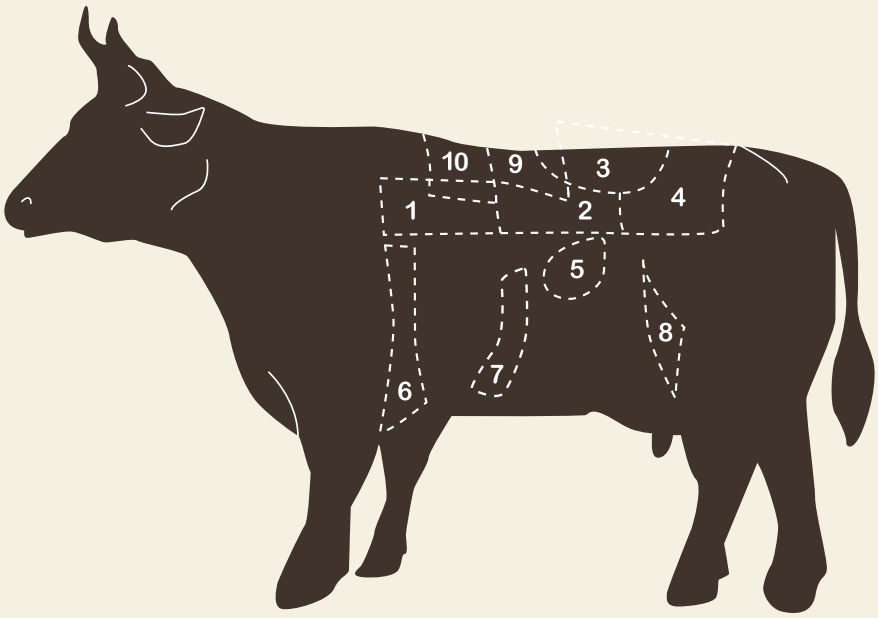
Salmón Benedictino S/ 68.00
Salmón a la parrilla sobre espárragos grillados, coronad con un huevo poché y bañado en una delicada salsa cremosa de finas hierbas.
Acompañado de puré de zanahoria.

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA

Ubicación de los cortes

Cada corte tiene un origen, una historia y características propias. Su ubicación en el animal determina su textura, estructura y forma de expresar el sabor.
Descubre las particularidades que hacen único a cada corte en nuestra parrilla.

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

SELECCIONAMOS CUIDADOSAMENTE CADA MARCA EN CADA CORTE PARA OFRECER UNA EXPERIENCIA DONDE LA CALIDAD, EL MARMOLEO Y EL SABOR SON LOS PROTAGONISTAS.

Todos los cortes vienen acompañados de una guarnición a elección.

Selección Angus certificada, reconocida por su marmoleo, textura y sabor excepcionales.

	400g	500g
Bife Angosto / New york Steak	S/ 172.00	S/ 182.00
Bife Ancho / Ribeye Steak	—	S/ 220.00

Cortes de categoria superior, reconocidos por su marmoleo y sabor intenso.

	400g	500g
Picanha	S/ 172.00	S/ 182.00

Carne Angus madurada al vacío mediante el proceso wet aging. Una técnica que realza la terneza, jugosidad y sabor natural de la carne.

	350g	400g	500g	700g
Entraña Fina	—	S/ 192.00	S/ 202.00	—
Asado de tira con hueso	S/ 180.00	—	—	S/ 240.00

Criado en pasturas naturales de la patagonia Argentina. Cortes Seleccionados por su suavidad, jugosidad y sabor auténtico.

	400g	500g
Bife de Chorizo	S/ 146.00	S/ 156.00
Bife Ancho	S/ 162.00	S/ 172.00

Suavidad excepcional.

	400g	500g
Lomo Fino	S/ 118.00	S/ 128.00

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA · S/ 8.00 POR PERSONA

Cortes Premium

TODOS LOS CORTES PREMIUM VIENEN 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 aprox.

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. Certified Angus Beef High Choice

Tomahawk Steak — S/ 410.00 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 pueblos originarios de américa 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 aprox.
Angus Pride

Otros Cortes

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

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 ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA · S/ 8.00 POR PERSONA

Parrillas

TODAS LAS PARRILLAS VIENEN ACOMPAÑADAS CON
PAPAS FRITAS Y ENSALADA FRESCA

PARA 2 PERSONAS

Parrilla San Telmo — S/ 220.00
1 Bife Angus USA
1 Lomo Fino
1 Lomo de cerdo
1 Pechuga de Pollo
2 Anticuchos
1 Chorizo a elección

Parrilla Bariloche — S/ 230.00
2 Bife Angus USA
2 Lomo Fino

Parrilla Patagonia — S/ 310.00
1 Bife Ancho Argentino 400 gr
1 Bife Angosto Argentino 400 gr
1 Chorizo a elección.
1 Morcilla
2 Empanadas de Lomo fino

PARA 4 PERSONAS

Parrilla D'Tinto & Bife — S/ 380.00
2 Bife Angus USA
2 Pechuga de Pollo
1 Lomo de Cerdo
2 Anticuchos
2 Chorizos a elección
1 Morcilla
4 Empanadas de Lomo fino

Parrilla Angus Americana — S/ 530.00
1 Asado de Tira con Hueso (350 gr)
1 Bife Angosto (400 gr)
1 Picanha (400 gr)
1 Entraña Fina (400 gr)

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA

Milanesas y Pastas

MILANESAS

Guarnición a elección

Champiñones S/ 69.00

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

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.

Caprese S/ 67.00

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

PASTAS

Tagliatelle S/ 48.00

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

Tagliatelle a la huancaína con escalopas de Lomo Fino S/ 72.00

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

Tagliatelle trufado con asado de tira S/ 68.00

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

Lasagna cola de buey S/ 55.00

Nuestra versión de un clásico italiano: Cola de buey cocida lentamente hasta deshacerse, entre capas de pasta fresca, bechamel, pomodoro y parmesano gratinado.

Tagliatelle a la crema Con Asado S/ 55.00

Clásico limeño. Asado de res cocido a fuego lento hasta lograr una textura suave y jugosa, acompañado de tagliatelle en salsa crema.

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA · S/ 8.00 POR PERSONA

Nuestras Especialidades

Lomo Saltado — S/ 75.00
Tradicional plato criollo de Lomo Fino flameado con vegetales frescos. Acompañado de papas fritas y arroz con choclo.

Risotto a la Huancaína con Lomo Saltado — S/ 75.00
Cremoso Risotto al dente en salsa a la Huancaína, coronado con un jugoso Lomo Saltado.

Mar y Tierra — S/ 78.00
250 gr. 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 con puré de papa amarilla.

Pechuga de pollo a la Francesa — S/ 58.00
Pechuga de pollo a la parrilla bañado en una salsa de champiñones. Servido con puré y verduras salteadas.

Costillas de Cerdo en salsa BBQ — S/ 74.00
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 flameados al brandy, tocino y vino tinto. Acompañado de puré de papa amarilla y vegetales.

Pepper Steak — S/ 75.00
Imponente Lomo Fino cubierto en una salsa de pimienta verde, rosa, negra y blanca. Servido con papas fritas y vegetales.

Lomo fino con risotto de verduras — S/ 72.00
Lomo fino a la parrilla servido con nuestro exquisito risotto al dente de verduras a base de zuchini, espárrago, vainita, zanahoria, brócoli y champiñones.

Risotto trufado de hongos silvestres y lomo fino — S/ 79.00
Lomo fino servido sobre una cama de cremoso risotto al dente a base de shitake, hongo seco, portobello, champiñones y trufa.

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA

Burgers, Menu Kids & Postres

BBQ Burger S/ 52.00

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

Patagonia Burger S/ 52.00

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

Menú Kids S/ 36.00

Incluye agua, gaseosa 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.*

Postres

2 bolas de helado artesanal de vainilla	S/ 28.00
Crema volteada	S/ 32.00
Tres Leches	S/ 32.00
Pie de Limón	S/ 32.00
Profiteroles	S/ 34.00
Tarta de Queso Vasca	S/ 34.00
New York Cheesecake de Frutos del bosque	S/ 34.00
Crocante de Manzana	S/ 36.00
Torta de Chocolate con helado	S/ 36.00

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA

Bebidas sin Alcohol

Gaseosas	S/ 8.50
Agua Munay 500 ml	S/ 12.00
Agua Evian 750 ml	S/ 24.00
Limonada *Clásica, Cítrica o Hierba Luisa*	S/ 12.00
Jarra de Limonada *Clásica, Cítrica o Hierba Luisa*	S/ 26.00
Mocktail Fizzy Berry *Mix frutos rojos, menta y burbujas*	S/ 24.00
Mocktail de Leonie *Mocktail cítrico refrescante con ligero toque de jengibre y ginger beer*	S/ 24.00
Heineken Zero Alcohol	S/ 15.00

Bebidas Calientes

Infusiones	S/ 12.00
Café expresso	S/ 10.00
Café americano	S/ 12.00
Cappuccino	S/ 14.00
Café cortado	S/ 12.00

Descorche de vinos S/ 40.00
Descorche de Licores S/ 100.00

SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA ARTESANAL Y SALSAS DE LA CASA • S/ 8.00 POR PERSONA