

SANDWICHES

TODOS LOS SANDWICHES ESTAN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS

- **TINO'S:** Asiento, tocino, jamón, queso gauda, queso cheddar, huevo frito, cebolla caramelizada, tomate y mayonesa. **\$6.900**
- **GRINGA:** Hamburguesa casera, tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y salsa barbecue. **\$6.400**
- **ONION RINGS:** Hamburguesa casera con aros de cebolla, cheddar, barbecue y pepinillo. **\$6.500**
- **MECHADA LUCO:** Deliciosa carne mechada, acompañada de las verduras de su reducción con queso fundido en marraqueta. **\$6.300**
- **FALAFEL BURGER:** Falafel (croqueta de garbanzo), cebolla morada, rúcula, tomate cherry y salsa griega. **\$5.400**
- **ITALIANO:** El clásico churrasco italiano, preparado con asiento, palta, tomate y mayonesa. **\$6.300**
- **CHACARERO:** El clásico churrasco, preparado con asiento, poroto verde, tomate, ají y mayonesa. **\$5.900**
- **LUCO:** Un delicioso churrasco de asiento, preparado con triple queso. **\$6.200**
- **CHICKEN PEPPER:** Espectacular sandwich de pollo con pimentón asado y queso gratinado. Acompañado de guacamole. **\$5.900**
- **DULCE SALMÓN:** Láminas de salmón ahumado, albahaca, palta, queso crema con ralladura de limón y un toque de miel de ulmo. **\$6.300**
- **NACHO'S BURGER** Deliciosa hamburguesa casera, lechuga, queso cheddar, tocino, guacamole, nachos y mayonesa casera picante. **\$6.900**
- **TINOS'S EXTREME** Extraordinaria hamburguesa casera, lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar tocino, pepinillos y mayonesa al ajo. **\$6.800**
- **CABRO FUNDIDO** Inigualable sandwich de queso de cabra, fundido con una mezcla de rúcula, champiñon, pimentones asados, cebolla caramelizada y pesto. **\$6.800**



AGREGADOS

- Mayonesa **\$500**
- Tomate **\$500**
- Salsa Griega **\$500**
- Salsa Barbacoa **\$600**
- Queso Azul **\$1.500**
- Queso Cheddar **\$1.000**
- Queso Cabra **\$1.000**
- Queso Mantecoso **\$1.000**
- Cebolla caramelizada **\$800**
- Cebolla morada **\$500**
- Palta **\$1.000**
- Tocino **\$1.000**
- Ají verde **\$500**
- Huevo frito **\$500**
- Pepinillo **\$800**

PICADILLO

- **TABLA PARRILLERA:** Trozos para picar a la parrilla de: Lomo vetado, Chorizo, Pollo, Pulpa de cerdo y Papas Fritas. **\$14.900**
- **CEVICHE DE LA CASA:** Ceviche de pescado y mariscos del día al estilo Tino's Bar. **\$7.900**
- **MACHAS A LA PARMESANA:** Machas gratinadas en deliciosa salsa con queso parmesano. (12 unidades). **\$9.900**
- **CROCANTE MARINO:** Delicioso rollo de salmón, queso crema y camarones ecuatorianos, apanado en panko. **\$6.900**
- **CRUDO:** Lomo liso picado finamente, servido con un mix de vegetales y maserado en limón. Acompañado de tostadas. **\$7.900**
- **MIX DE EMPANADAS:** 8 empanadas surtidas rellenas de camarón queso, pollo con espinacas a la crema, carne mechada y champignon queso. **\$6.800**
- **PAPAS JALAPEÑAS:** Papas fritas cubiertas de carne picada y tocino con deliciosa salsa casera de queso cheddar, jalapeños mexicanos y cebollín. **\$8.450**
- **PAPAS DEL HUERTO:** Papas fritas cubiertas de vegetales salteados al dente y una deliciosa crema ácida. **\$7.400**
- **ONION RINGS:** Porción de aros de cebolla. **\$ 4.900**
- **CHORRILLANA:** **\$7.900**
- **CHORRILLANA DE PEPPERONI:** Deliciosa chorrillana preparada con un toque de salsa de tomate de la Nona, salsa de queso cheddar y pepperoni americano. **\$8.450**



PLATOS

- **LOMO A LO POBRE:** 250 grs aprox. de Lomo vetado, papas fritas, huevo frito y cebolla salteada. **\$7.900**
- **SALMÓN:** Salmón a las finas hierbas con cremoso pure casero. **\$6.800**
- **MENÚ NIÑOS:** Hamburguesa, con papas papas fritas. Helado y bebida. **\$4.900**

AGREGADOS: PAPAS FRITAS,
ENSALADA SURTIDA Y VEGETALES SALTEADOS



ENSALADAS

- **ENSALADA TINO'S:** Sabrosa ensalada de salmón ahumado, mix de hojas verdes, mango, tomate, pepino y sésamo. **\$6.300**
- **CÉSAR:** Una clásica ensalada cesar en sus 3 versiones. Pollo: **\$5.600**
Camarón: **\$5.900** Salmón: **\$5.800**



Postres

- **BROWNIE:** Tentador brownie con cobertura de chocolate derretida y acompañado de helado de vainilla y salsa de frutilla. **\$3.100**
- **COPÓN DE HELADO TINO'S BAR:** Gran copa con 3 sabores de helado, acompañado de deliciosa oblea bañada en chocolate, chips de chocolate bañado en caramelo, salsa de berries y crema chantilly. **\$3.500**
- **TORTA DEL DÍA:** **\$3.100**



Cafeteria

- **LIMONADA SABORES:** Menta, frutas y jengibre. **\$2.750**
- **LIMONADA:** **\$2.500**
- **BEBIDAS:** **\$1.650**
- **AGUA MINERAL:** **\$1.650**

- **JUGOS NATURALES:** Mango, Chirimoya, Maracuyá, Frutilla, Frambuesa, Piña, Naranja. **\$2.750**
- **REDBULL:** **\$2.600**

- **EXPRESSO:** **\$1.400**
- **EXPRESSO DOBLE:** **\$1.990**
- **CORTADO:** **\$1.750**
- **CORTADO DOBLE:** **\$2.290**
- **LATTE:** **\$2.090**
- **CAPUCCINO:** **\$2.290**
- **TÉ E INFUSIONES:** **\$1.450**



COCKTAILS



• MOJITO	\$ 3.900	2x \$ 6.000
• MOJITO SABORES	\$ 4.200	\$ 6.600
• MOJITO BACARDI SABORES (Apple, Coconut, Razz)	\$ 4.300	\$ 6.700
• MOJITO CURACAO	\$ 4.000	\$ 6.200
• MOJITO CHAMPAGNE	\$ 4.200	\$ 6.600
• MOJITO PANTO (Jack Honey, Maracuya)	\$ 5.900	\$ 8.600
• MOJITO JACK	\$ 5.700	\$ 8.500
• MOJITO STOLI	\$ 4.100	\$ 6.100
• MOJITO ABSOLUT SABORES (Mango, Citron, Kurant, Vainilla, Pera, Rasp, Mandarin, Ruby Red, Apeach, Blue)	\$ 4.600	\$ 7.400
• MOJITO CORONA	\$ 5.500	\$ 8.400



• SOUR	\$ 3.000	2x \$ 4.600
• SOUR PREMIUM (Pisco Gobernador)	\$ 3.800	\$ 5.400
• SOUR CATEDRAL	\$ 4.200	\$ 6.600
• SOUR SABORES (Mango, Piña, Chirimoya, Naranja, Frambuesa, Frutilla, Maracuya)	\$ 3.300	\$ 5.000



DE LA CASA

• FLORENCIA: Ron, toque de Cognac, Maracuya, Naranja y Granadina.	\$ 4.100	2x \$ 6.700
• VAINILLA SECRET: Absolut de vainilla, Licor de Chocolate, crema y vara de canela.	\$ 4.900	\$ 7.600
• DULCE TENTACIÓN: Vodka, frambuesa y Leche condensada.	\$ 4.800	\$ 7.600



• CAIPIRIÑA	\$ 3.800	2x \$ 6.000
• CAIPIRIÑA SABORES	\$ 4.200	\$ 6.600
• CAIPIROSKA	\$ 4.100	\$ 6.100
• CAIPIROSKA ABSOLUT SABORES (Mango, Citron, Kurant, Vainilla, Pera, Rasp, Mandarin, Ruby Red, Apeach, Blue)	\$ 4.600	\$ 7.600

RON

• DAIQUIRI SABORES	\$ 4.200	2x \$ 6.700
• PIÑA COLADA O SABORES (Mango, Piña, Chirimoya, Naranja, Limón, Frambuesa, Frutilla, Maracuya)	\$ 4.600	\$ 7.100

VODKA

• SEX AND THE BEACH	\$ 4.300	2x \$ 6.700
• COSMOPOLITAN	\$ 4.300	\$ 6.900

TEQUILA

• TEQUILA SUNRISE	\$ 4.100	2x \$ 6.200
• MARGARITA	\$ 4.200	\$ 6.800
• MARGARITA SABORES	\$ 4.600	\$ 7.200
• MARGARITA BLUE	\$ 4.300	\$ 6.900

CAFE

• BLACK RUSSIAN	\$ 4.800	2x \$ 7.400
• WHITE RUSSIAN	\$ 4.800	\$ 7.400
• CUCARACHA	\$ 3.500	\$ 5.000
• ORGASMO	\$ 4.700	\$ 7.600
• ORGASMO MULTIPLE	\$ 5.000	\$ 7.900

CURACAO

• GAROTIÑA (Cachaca, Coco, Maracuya y Curacao)	\$ 4.000	2x \$ 6.200
• LAGUNA AZUL	\$ 4.900	\$ 7.600

WISKY

• CLAVO OXIDADO	\$ 4.900	2x \$ 8.200
• GOD FATHER	\$ 4.900	\$ 7.500
• AMARETTO SOUR	\$ 3.300	\$ 5.000

LOS DE MODA

• APEROL	\$ 4.900	2x \$ 7.300
• RAMAZZOTTI	\$ 4.900	\$ 7.300
• SANGRÍA	\$ 3.300	\$ 5.100
• TERREMOTO	\$ 3.300	\$ 5.100

GINEBRA

• GIN TONIC	\$ 4.600	2x \$ 7.400
• DRY MARTINI	\$ 4.700	\$ 7.600
• TOM COLLINS	\$ 4.900	\$ 7.500

DESTILADOS

PISCO

• ALTO O MISTRAL 35°	\$ 3.700	2x \$ 6.000
• ALTO O MISTRAL 40°	\$ 4.100	\$ 6.600
• MISTRAL NOBEL 40°	\$ 4.700	\$ 6.900
• MISTRAL GRAN NOBEL	\$ 6.000	\$ 9.900
• GOBERNADOR 40°	\$ 4.700	\$ 6.900

LICOS DE HIERBAS

• FERNET BRANCA	\$ 4.200	2x \$ 6.600
• JAGERMEISTER	\$ 3.900	\$ 6.000

WISKY

• JACK DANIELS	\$ 6.000	2x \$ 9.900
• JACK HONEY	\$ 6.000	\$ 9.900
• JACK FIRE	\$ 6.000	\$ 9.900
• CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 6.400	\$ 10.600
• JHONNIE RED	\$ 4.500	\$ 8.000
• JHONNIE BLACK	\$ 6.400	\$ 10.600
• JHONNIE DOBLE BLACK	\$ 6.800	\$ 10.900

TEQUILA

• TEQUILA SOMBRERO NEGRO	\$ 3.000	2x \$ 4.400
• TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 4.000	\$ 6.500

VODKA

• STOLICHNAYA	\$ 4.100	2x \$ 6.200
• ABOSOLUT	\$ 4.500	\$ 7.300

RON

• BACARDI AÑEJO	\$ 4.000	2x \$ 6.200
• BACARDI SABORES	\$ 4.300	\$ 6.700
• HAVANA AÑEJO ESPECIAL	\$ 4.100	\$ 6.700
• HAVANA 7 AÑOS	\$ 4.700	\$ 7.200

GIN

• GIN BEEFEATER	\$ 4.600	2x \$ 7.400
• GIN TANQUERAY	\$ 4.900	\$ 7.700

VINOS Y ESPUMANTES

(BOTELLA VINO DE 750 CC)

• COPA DE VINO DE LA CASA	\$ 3.000
• BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonay) (750 CC)	\$11.900
• BOTELLA MISIONES (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonay) (750 CC)	\$ 8.900

• BOTELLA CHAMPAGNE (Brut, Demi Sec)	\$ 9.900
• COPA CHAMPAGNE	\$ 3.500

CERVEZAS

- CORONA \$ 2.800
- STELLA ARTOIS \$ 2.200
- KUNSTMANN ARÁNDANO \$ 2.900
- KUNSTMAN MIEL \$ 2.900
- KUNSTMANN TOROBAYO \$ 3.000
- KUNSTMANN GRAN TOROBAYO \$ 4.300
- KUNSTMANN SIN FILTRAR \$ 2.900
- AUSTRAL CALAFATE \$ 2.900
- CRISTAL CERO \$ 2.200
- SHOP KROSS STOUT \$ 3.200
- SHOP KROSS GOLDEN \$ 3.100
- SHOP KROSS PILSENER \$ 3.100
- SHOP KROSS 5 ANIVERSARIO \$ 3.900
- AGREGADO MICHELADA \$ 1.000

SIN ALCOHOL

- SUNRISE \$ 3.500
- PRIMAVERA \$ 4.200
- COLADA SABORES \$ 3.800
- FLORENCIA \$ 3.500
- TERREMOTO \$ 2.500
- MOJITO \$ 3.400

HOOKAH



Pipa de agua con tabaco saborizado para fumar y compartir (preguntar por sabores). **\$6.000**

HOOKAH PREMIUM: \$8.000

HOOKAH 2 MANGERAS:

Tino's Bar

BAR • SANDWICHERIA

Tinos Bar

22 735 1700

Tinosbarrestaurant@gmail.com

Pio nono 108