

MENÚ



Tino's Pitillal



Sashimi de Atún

FAVORITO DE LA CASA

Atún laminado en salsa ponzu. (120GR)

\$220.00

aquí sería la tostada de atún en lugar de esta foto
también se debe de hacer mas pequeña la foto

— PARA EMPEZAR “BARRA FRÍA” —



TOSTADA TINO'S (120GR) \$165.00

Camarón crudo, camarón cocido y pulpo mezclado con jitomate, cebolla morada y pepino bañado en salsa especial de la casa. (agregar 2 chilitos rojos).

TOSTADA DE ATÚN (100GR) agregar estrella de fav \$135.00

Atún y mango en cubos sobre aderezo tártara y abanico de aguacate con un topping de poro frito, bañado en salsa ponzu.

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO (90GR) \$60.00

Pescado marinado en jugo de limón con cilantro, jitomate, cebolla morada, zanahoria y de aguacate.

TOSTADA DE CAMARÓN (120GR) \$80.00

Camarón cocido mezclado con cilantro, jitomate, cebolla morada, jugo de limón y abanico de aguacate.

TOSTADA DE PULPO (120GR) \$89.00

Pulpo cocido mezclado con cilantro, jitomate, cebolla morada, jugo de limón y láminas de aguacate.

CÓCTEL DE CAMARÓN (160GR) \$239.00

CÓCTEL DE PULPO (160GR) \$289.00

CÓCTEL DE MIXTO (160GR) \$259.00

Combinación de pulpo, camarón y callo de almeja.
Todos los cócteles son servidos con jitomate, cebolla morada, pepino, rebanadas de aguacate y jugo de camarón. (Servido a temperatura ambiente).

SASHIMI DE ATÚN (200GR) agregar fav \$240.00

Atún laminado en salsa ponzu.

CEVICHE DE ATÚN EL DIVISADERO (200GR) \$265.00

CON RAICILLA DE LA CASA

Ceviche de atún divisadero marinado con sal, limón y salsas negras sobre un espejo de salsa maracuyá con raicilla hacienda el divisadero y abanico de aguacate.

CEVICHE DE PESCADO (250GR) \$225.00

Pescado marinado en jugo de limón mezclado con zanahoria, jitomate, cebolla morada, cilantro y lámina aguacate.

CEVICHE DE CAMARÓN (180GR) \$249.00

Camarón marinado en jugo limón y salsa, mezclado con cebolla morada, cilantro, jitomate, pepino y lámina de aguacate.

AGUACHILE TRADICIONAL VERDE (180GR) \$249.00

Camarón marinado en jugo de limón con salsa verde mezclado con cebolla morada, jitomate, pepino y láminas de aguacate. (AGREGAR 1 CHILE)

AGUACHILE TROPICAL CON SALSA CHILTEPÍN (180GR) \$255.00

Camarones bañados en salsa de chiltepín con escabeche de frutas tropicales (piña, cebolla morada, pepino, jitomate, cilantro y abanico de aguacate). (3 chiles)

TORRE DE MARISCOS (500GR) \$550.00

Ceviche de pescado, camarón cocido, camarón crudo, pulpo y atún con mango, medias lunas de jitomate, pepino y cebolla morada, coronado con un abanico de aguacate, bañado en salsa negra especial de la casa y tres shots de vuelve a la vida.

— PARA EMPEZAR “BARRA CALIENTE” —



TORITOS TINO'S (CAMARÓN 90GR) agregar fav \$220.00

Orden de 3 chiles jalapeños rellenos de camarón y queso gouda (60gr.), envueltos en tocino acompañados de aderezo de marlin.

TOSTADA DE MARLÍN (100GR) \$55.00

Guisado de marlin con cebolla morada, jitomate, chicharo, zanahoria, elote y lámina de aguacate.

TACO DE GOBERNADOR (1PZA) \$59.00

Tortilla de maíz cocinada a las brasas rellena de queso cheddar, camarones a las brasas (30gr.) a las brasas.

TACO MI PRESIDENTE (1PZA) \$62.00

Tortilla de maíz cocinada a las brasas rellena de queso cheddar, camarones a las brasas (30gr.) y frijoles fritos.

TACO DOS MARES (NUEVO STICKER) \$120.00

Taco dorado de marlin con camarones cucaracha con salsa de orégano, ensalada de pepino y cebolla en juliana encurtida. (1 chile).

TACOS DE JAIBA (3PZAS) agregar fav \$190.00

Tortilla de maíz rellena de un guiso de jaiba (120gr.), bañados con un toque de crema chipotle, acompañados de aros de cebolla morada encurtida.

Taco por pieza \$75.00

EMPANADA DE CAMARÓN FRITA (1PZA) \$65.00

Masa de maíz rellena de un guiso de camarón (30gr.) con vegetales.

agregar fav CAMARÓN A LAS BRASAS (350 GR) SUGERIDO PARA 2 PERSONAS \$289.00

Camarones con cabeza sazonados con el adobo especial de Tino's cocinados a la parrilla.

CAMARONES CUCARACHA (500 GR) \$315.00

Camarones con cáscara fritos, preparados con ajo, chile de árbol y salsa picante (agregar 2 chiles)

MEJILLONES MEUNIERE (7 PZAS) (200 GR) \$235.00

Mejillones preparados con mantequilla, ajo, perejil finamente picado y vino blanco.

— ENSALADAS —



MEDIO AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN (60GR) \$120.00

Medio aguacate servido sobre una cama de lechuga, relleno de camarón, pepino y jitomate, acompañado de aderezo mil islas.

ENSALADA DE MANZANA (190GR) \$130.00

Manzana roja, arándano deshidratado, queso de cabra y nuez, servido sobre una cama de lechuga con un toque de vinagreta de jamaica.

— SOPAS —



CREMA DE ALMEJA (350GR) \$200.00

Callo de almeja en salsa cremosa blanca con vegetales, acompañada de crotones.

SOPA DE CAMARÓN (140GR) \$200.00

Camarones, ajo, cebolla blanca, jitomate y cilantro fresco en caldo de camarón.

SOPA DE MARISCOS (250GR) \$285.00

Preparado con camarón, pulpo, callo, pescado y mejillones en caldo de camarón.

— CARNES Y AVES —



FAJITAS (300GR) \$240.00

Servido con frijoles y guacamole..

Pollo \$345.00

Arachera

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (300GR) \$240.00

Jugosa pechuga acompañada de verduras al vapor y papa al horno.

Ó empanizada (300GR) \$255.00

ARRACHERA AL GRILL (300GR) \$325.00

Arrachera al grill acompañado con papa al horno y verduras al vapor.

— HAMBURGUESAS Y BURRITOS —

BURRITO DE MARLIN (200GR) \$180.00

Tortilla de harina con queso gouda, ensalada de col morada con zanahoria, aderezo chipotle y guisado de marlin, acompañado de papas fritas.

BURRITO DE CAMARÓN (200GR) \$230.00

Tortilla de harina con queso gouda, ensalada de col morada con zanahoria, aderezo chipotle y guisado de camarón, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA CLÁSICA (180GR) \$180.00

Carne de res hecha en casa, queso gouda, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, acompañada de papas fritas, aderezo de tocino, dip de jalapeño y dip de pepinillo.

HAMBURGUESA CAMARÓN (50GR) \$230.00

Camarón, queso gouda, jitomate, lechuga, cebolla caramelizada, acompañada de papas fritas, aderezo de tocino, dip de jalapeño y dip de pepinillo.



Camarones a la Gabardina

FAVORITO DE LA CASA

Camarones envueltos con tocino y relleno de queso gouda, acompañado con aderezo de piña y mostaza, papa al horno y verduras al vapor. (170gr)

\$335.00

CLÁSICOS TINO'S



FILETE DE PESCADO AL GUSTO (220GR) \$265.00

Al ajo, mantequilla o empanizado acompañado con papa al horno y verduras al vapor.
A la diablo y al ajillo acompañado con arroz y verduras al vapor.

CAMARÓN AL GUSTO (170GR) \$285.00

Al ajo, mantequilla o empanizado acompañado con papa al horno y verduras al vapor.
A la diablo y al ajillo acompañado con arroz y verduras al vapor.

CAMARONES COCO-MANGO (170GR) \$325.00

Camarones cubiertos de coco rallado, salsa de mango y ensalada americana sobre rodajas de plátano.

PULPO AL VINO BLANCO Y PEREJIL (250GR) \$345.00

Pulpo baby preparado con mantequilla, perejil, ajo finamente picado y un toque de vino blanco, acompañado de arroz y verduras al vapor.

CAMARONES A LA GABARDINA (170GR) \$335.00

Camarones envueltos en tocino y rellenos de queso gouda, acompañado con aderezo de piña y mostaza, papa al horno y verduras al vapor.

MARISCOS AL AJILLO (250GR) \$315.00

Camarón, pulpo, callito y mejillones preparados con chile guajillo, ajo, mantequilla y vino blanco, acompañados con verduras al vapor y arroz blanco.

ESPECIALIDADES



CHICHARRÓN DE ATÚN (200GR) \$249.00

Cubos de atún fritos acompañados de guacamole, salsa mexicana y salsa negra.

CAMARONES ZARANDEADOS (170GR) \$285.00

Camarones sazonados con el adobo especial de la casa servido con papa al horno y verduras al vapor.

CAMARONES QUESO CREMA (6 PZAS) \$290.00

Camarones empanizados rellenos de queso crema, acompañados de puré de papa y vegetales babys salteados.

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO (200GR) \$265.00

Filete de pescado con el adobo especial de la casa servido con papa al horno y verduras al vapor.

FILETE DE PESCADO RELLENO DE MARISCOS \$360.00

Filete de pescado (150gr), cocinado a la plancha acompañado con una combinación de camarón, pulpo, callito y champiñón (150gr), bañado en salsa blanca y gratinado con queso cheddar. Servido con arroz y verduras al vapor.

FILETE DE PESCADO AL POPEYE \$380.00

Filete de pescado (150gr), cocinado a la plancha relleno con una combinación de camarón, pulpo, callito y champiñón (150gr), gratinado con queso cheddar y bañado en salsa de espinaca fresca. Servido con arroz y verduras al vapor.

SPAGUETTI CON MARISCOS (250GR) \$295.00

Camarón, pulpo, callito y mejillón preparados con mantequilla y ajo con spaguetti en salsa de Casse o Alfredo.

PESCADO ZARANDEADO (PRECIO X KILO) \$565.00

Pescado fresco del día, sazonado con el adobo especial de la casa, servido con tortillas de maíz, cebolla morada encurtida y salsas. ¡Una de nuestras especialidades!

*Preparación de 30 a 35 min

PARRILLADA TINO'S (SUGERIDO PARA 4 PERSONAS) \$1,950.00

Combinación de mariscos al ajillo: callito de almeja (60gr), pulpo (60gr), camarones (60gr), mejillones Meuniere (7pzas), filete zarandeado (220gr), pulpo entero al vino blanco con perejil (220gr), camarón coco (85gr), camarón empanizado (85gr) y camarón zarandeado (170gr).

Acompañado con papa al horno y verduras al vapor en cama de arroz.

MENU INFANTIL



Para los **pequeñines** de la familia.

QUESADILLAS SENCILLAS \$160.00

Servido con guacamole y frijoles.

SPAGUETTI \$120.00

A la mantequilla, Casse o Alfredo.

DEDITOS DE POLLO \$140.00

Acompañado de papas fritas.

DEDITOS DE PESCADO \$160.00

Acompañado de papas fritas.

FILETITO DE PESCADO \$160.00

Empanizado y acompañado con papas fritas.

POSTRES



FLAN CARAMELO (170GR) \$120.00

PAY DE QUESO (200GR) \$120.00

PAY DE LIMÓN (90GR) \$125.00

BROWNIE DE CHOCOLATE (90GR) \$120.00

Acompañado con helado de vainilla.

HELADO ARTESANAL (150GR) \$125.00

PLÁTANOS FRITOS (300GR) \$120.00

PLÁTANOS FLAMEADOS (100GR) \$180.00

PIÑA FLAMEADA (PARA 2 PERSONAS) \$215.00

Con caramelo de piloncillo y helado.

*extras (icono de ramequin) DIP EXTRA \$25.00

Pregunta tu mesero por platillo del día con mariscos de temporada.

¡Que disfrutes cada bocado del mar en tu mesa!
¡Buen Provecho!

En Tino's una vez no es suficiente... Déjate conquistar por los sabores del mar y vuelve a disfrutar la frescura en cada bocado. ¡Nos vemos pronto!

CELEBRA TU EVENTO CON NOSOTROS.
SOLICITA EL CATÁLOGO DE SERVICIOS

icono de WA

322 307 34 41

**SIGUENOS Y COMPARTE TU EXPERIENCIA
EN NUESTRAS REDES SOCIALES**



El consumo de productos crudos o poco cocidos, como mariscos, pescados o carnes, puede representar un riesgo para la salud, especialmente en mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con sistemas inmunológicos comprometidos. El cliente asume la responsabilidad por su consumo