

*CARTA DE
ALIMENTOS & VINOS*



**TINTO
y ROCA** 
Asador Campestre

ENTRADAS

Guacamole de la casa	\$150
Gorditas Tinto & Roca (Pork Belly)	\$180
Chicharrón de rib eye	\$250
Tartar de res	\$250
Queso panela a la parrilla	\$180
Tuétanos al horno	\$300
Board quesos de la región	\$350

GUARNICIONES

Espinacas a la crema	\$120
Papas rústicas con romero	\$120
Puré de papa cremoso	\$110
Espárragos a la parrilla	\$150
Cebolla rostizada	\$100
Pimientos rostizados	\$120
Elote dulce asado	\$120
Esquites de la casa	\$120

SOPAS

Jugo de carne	\$155
Sopa de tomate tatemado	\$160
Fideo seco a la leña	\$140

DEL HUERTO

Ensalada del huerto	\$150
Ensalada Tinto & Roca	\$190
Betabeles rostizados	\$190

PASTAS FRESCAS

Selección diaria del chef.

Escoge tu receta de salsa y proteína:

Camarón al pesto	\$210
Pollo a la crema	\$210
Aglio e olió	\$210
Bolognesa	\$210

PIZZAS

Margarita	\$200
Peperoni	\$200
Pizza Bernal	\$230
Pizza Tinto & Roca	\$230

POSTRES

Crumble de frutos rojos	\$160
Pan de elote a la leña	\$180
Esfera del semidesierto	\$200
Tarta de manzana	\$190



Somos un restaurante **Wine First.**

Recomendamos maridar estos platillos con vinos blancos, rosados o espumosos de nuestra cava, seleccionados para realzar la frescura del huerto, el comal y la leña.

CORTES

FILETE 500 g



Para los que creen que la sutileza también puede ser memorable.

Delicado, casi sin grasa, de textura fina como mantequilla. Es el corte más elegante, ideal para quienes prefieren la carne suave, sin ruidos. Cocción perfecta: término medio bajo o sellado, para no maltratar su suavidad.

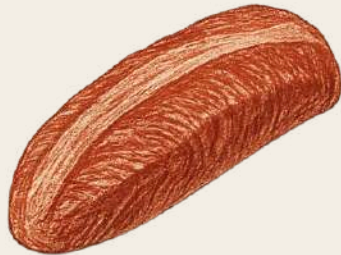
Características: carne magra · textura muy suave · grasa mínima · cocción ideal: término medio o bleu

Maridajes sugeridos:

- Pinot Noir mexicano – elegante, frutal y sin exceso de cuerpo
- Chardonnay barricado – para los atrevidos que maridan blanco con carne
- Merlot joven – suave, redondo, sin invadir

\$850

PICAÑA 500 g



Para los amantes del ritual y el corte perfecto.

Corte brasileño por excelencia, con su característica capa de grasa arriba que se carameliza al fuego. Se corta en tiras, se sirve con respeto. La picaña pide atención y devuelve sabor. Ideal para los que disfrutan de lo artesanal.

Características: grasa externa abundante · textura jugosa · sabor envolvente · cocción ideal: término medio rebanado fino

Maridajes sugeridos:

- Tannat – firme, estructurado y con final largo
- Syrah reserva – picante, profundo, ideal para grasa crujiente
- Cabernet Sauvignon joven – para balancear con frescura

\$600

ARRACHERA 500 g



Para los que aman lo intenso y directo.

Textura firme, sabor robusto y personalidad imbatible. Es un corte que se deja marinar, se deja tostar y se deja comer con las manos si hace falta. Se recomienda a término $\frac{3}{4}$ para asegurar suavidad sin perder firmeza.

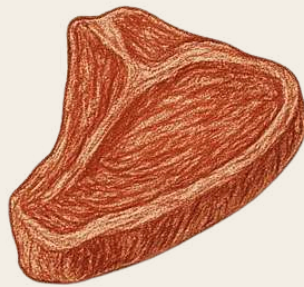
Características: fibra marcada · sabor intenso · grasa baja · cocción ideal: $\frac{3}{4}$ bien sellado

Maridajes sugeridos:

- Malbec joven sin madera – fresco y frutal
- Cariñan – rústico, herbal, ideal para carnes sazonadas
- Rosado seco de Garnacha – si quieres romper las reglas (y funciona)

\$600

RIBEYE 400 g



Para los que buscan sabor sin pedir permiso.

El ribeye es pura emoción: marmoleo abundante, textura sedosa y una capa de grasa que se vuelve oro al contacto con la leña. Grasa intramuscular que se funde y se vuelve parte del sabor. Corte jugoso, potente, ideal al término medio o $\frac{3}{4}$ para respetar su jugosidad natural.

Características: marmoleo alto · textura suave · grasa infiltrada · cocción ideal: término medio

Maridajes sugeridos:

- Syrah joven o de crianza media – especiado y jugoso
- Cabernet Sauvignon queretano con crianza en roble – estructura y taninos firmes
- Tempranillo reserva – fruta negra madura, equilibrio y persistencia

\$850

NEW YORK 400g



Para los que prefieren la elegancia sin pretensión.

Corte firme, recto y lleno de sabor. Tiene grasa justa en la orilla, con textura consistente que pide un buen cuchillo y mejor compañía. Cocción pareja, ideal para quienes disfrutan del balance.

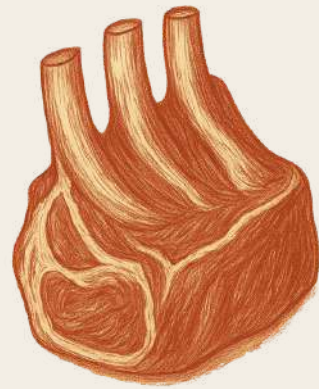
Características: marmoleo medio · textura firme · grasa lateral · cocción ideal: término medio o $\frac{3}{4}$

Maridajes sugeridos:

- Tempranillo joven con barrica – acidez media, taninos suaves
- Cabernet-Merlot blend – balance estructural
- Syrah queretano – picante, frutal y ligeramente ahumado

\$850

COWBOY 1 k



Para el que no comparte... salvo cuando quiere impresionar.

Un corte escénico, de hueso largo, carne profunda y grasa marcada. Se cocina lento, se sirve caliente y se mira con respeto. Para amantes del ritual carnívoro. Corte grueso que conserva su jugo al centro, ideal para compartir o para los valientes que no temen al hueso.

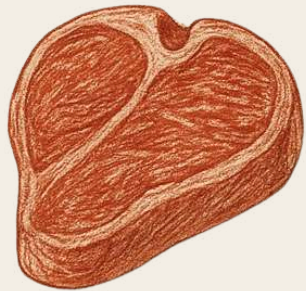
Características: corte grueso · grasa exterior crujiente · sabor profundo · cocción ideal: $\frac{3}{4}$ o término medio bajo supervisión

Maridajes sugeridos:

- Malbec gran reserva – estructura redonda, fruta negra y roble
- Cabernet Franc mexicano – elegante, mineral, ideal para carnes grasas
- Petite Sirah de Querétaro – oscuro, firme y persistente

\$950

T-BONE 600 g



Para los que saben que los mejores placeres tienen dos caras.

Un corte clásico y noble, que juega entre lo firme y lo tierno. Su hueso en T intensifica los jugos durante la cocción. No es para principiantes: es para quien entiende que la carne también tiene lados.

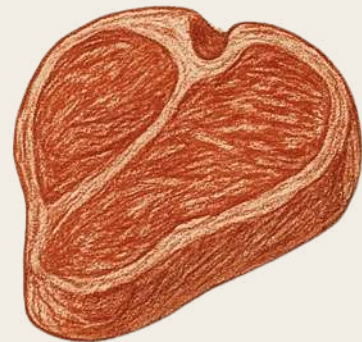
Características: marmoleo medio · hueso en forma de T · textura combinada · cocción ideal: $\frac{3}{4}$

Maridajes sugeridos:

- Merlot queretano joven – sedoso y equilibrado
- Garnacha mediterránea – notas florales y mineralidad
- Zinfandel – afrutado, cálido y con cuerpo

\$950

PORTERHOUSE 1 k



Para los indecisos que lo quieren todo.

Este corte es como dos cortes en uno: filete y New York separados por el hueso. Carnoso, jugoso, balanceado. Es ideal para quien valora tanto la suavidad como el sabor. Corte amplio, estructurado y elegante.

Características: filete + New York · hueso central · textura mixta · cocción ideal: término medio para balancear ambas partes

Maridajes sugeridos:

- Nebbiolo con barrica – taninos suaves, frutos maduros
- Cabernet Sauvignon crianza media – estructura sin robar protagonismo
- GSM blend (Grenache, Syrah, Mourvèdre) – armonía frutal con acentos de especias

\$1700

TOMAHAWK 1 kg



Para quienes entienden que comer también es un espectáculo.

Este corte es el rockstar de la parrilla: grande, imponente, con un hueso largo que sobresale como una declaración de intenciones. Su grosor permite una cocción lenta, que carameliza su grasa y mantiene el centro jugoso. Cada rebanada es una ceremonia. Ideal para compartir o para darse un gusto legendario.

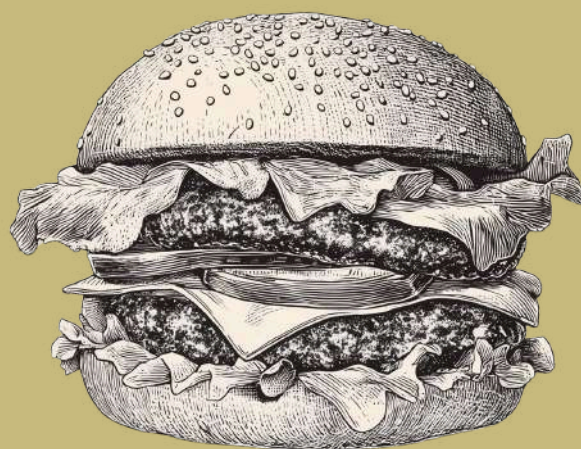
Características: corte grueso · 1 kg hueso largo expuesto (costilla completa) · alto marmoleo e intensidad de sabor · cocción ideal: sellado + cocción indirecta (término medio o $\frac{3}{4}$)

Maridajes sugeridos:

- • Cabernet Sauvignon – estructura, tanino firme y notas de cacao que abrazan la grasa caramelizada
- Petit Verdot – concentración, acidez y carácter para soportar la potencia del corte
- Syrah con guarda – ahumado, especiado, envolvente como el propio corte

\$1700

HAMBURGUESA \$350



TINTO y ROCA

Asador Campestre

CORTES PREMIUM

RIB EYE WAGYU AUSTRALIANO 500 g

Para los que buscan el máximo equilibrio entre grasa y sabor.

Su marmoleo perfecto se funde al calor del asador creando una textura sedosa y un sabor persistente que se queda en la memoria. Se recomienda a término medio para disfrutar su jugosidad natural.

Características: marmoleo alto · textura cremosa · sabor profundo · cocción ideal: término medio

Maridajes sugeridos:

- Cabernet Sauvignon ícono – estructurado y elegante, con taninos finos que envuelven la grasa noble del Wagyu.
- Syrah reserva – especiado, con notas de humo y pimienta que se funden con el asado.
- Blend bordelés (Cabernet-Merlot) – redondo, sofisticado, ideal para acompañar sin dominar.

\$2900

RIBEYE AÑEJO 500 g

Para los que saben que el tiempo transforma el sabor.

Madurado en nuestro añejador, desarrolla notas umami y una suavidad que solo la paciencia puede dar. Corte para quienes disfrutan lo profundo, lo salino y lo perfecto.

Características: maduración prolongada · sabor umami · textura mantequillosa · cocción ideal: medio sellado

Maridajes sugeridos:

- Petit Verdot – concentración y acidez que equilibran la potencia del añejado.
- Cabernet Franc – elegante, herbal y preciso; limpia el paladar y prolonga el final.
- Syrah del Ródano o mexicano – notas de cuero, humo y pimienta negra en perfecta sintonía.

\$1850

NEW YORK WAGYU AUSTRALIANO 500 g

Para quienes prefieren un corte firme, elegante y con carácter.

Equilibra músculo y grasa en una textura impecable, con un sabor intenso pero refinado. Se recomienda a término ³/₄ para mantener estructura sin perder jugosidad.

Características: estructura firme · marmoleo medio · sabor potente y largo · cocción ideal: ³/₄

Maridajes sugeridos:

- Nebbiolo – taninos marcados y acidez noble que realzan su profundidad.
- Malbec gran reserva – fruta negra madura y textura sedosa que acompaña su concentración.
- Sangiovese reserva – especiado, vibrante y con tensión justa para cortes de alta intensidad.

\$2900

Cortes Añejados

Maduramos nuestros cortes en cámara de añejamiento controlada, donde el frío, la humedad y el tiempo concentran el sabor y suavizan las fibras.

Cortes Wagyu

El Wagyu es una raza japonesa reconocida por su extraordinario marmoleo: finas vetas de grasa que se funden al asar, dando una jugosidad única y un sabor intenso, elegante y persistente.

CORTES AHUMADOS

BRISKET

Para los que creen que la paciencia es un ingrediente.

Corte cocido por horas con leña de mezquite, hasta lograr una carne melosa, jugosa y llena de carácter. Corteza caramelizada y centro que se deshace con el tenedor.

Características: textura melosa · sabor ahumado · cocción lenta · leña de mezquite

Maridajes sugeridos:

- Zinfandel – fruta negra madura y toque de vainilla que armoniza con el ahumado.
- Shiraz – especiado, con notas de humo y cacao; acompaña la intensidad del brisket.
- Tempranillo reserva – estructura firme, final largo y equilibrio perfecto con el glaseado.

\$650

BABY BACK RIBS

Para los que disfrutan lo dulce, lo picante y lo tierno.

Costillas glaseadas al estilo campestre con miel, chile seco y un toque de humo. Se despegan solas del hueso y llenan de sabor cada bocado.

Características: textura suave · glaseado brillante · ahumado ligero · cocción lenta

Maridajes sugeridos:

- Malbec joven – frutal y jugoso; resalta el glaseado sin sobrecargar.
- Garnacha – redonda y especiada, perfecta para contrastar el dulzor del chile seco.
- Rosado seco de Syrah – refrescante y atrevido; corta la grasa y eleva el sabor.

\$500

PORK BELLY

Para los que saben que el placer está en la corteza.

Panceta cocida lentamente al humo hasta lograr crujiente por fuera y mantequillosa por dentro.

Una experiencia intensa y adictiva.

Características: piel crocante · interior suave · sabor ahumado y salino · cocción lenta al fuego

Maridajes sugeridos:

- Pinot Noir – fruta roja y acidez fina que limpia el paladar con elegancia.
- Tempranillo joven – ligero y vivaz; resalta la caramelización sin competir.
- Rosado de Garnacha – cuando el humo pide frescura, este vino responde con equilibrio y chispa.

\$500

Cortes Ahumados

Cocinamos lentamente al humo de leña de mezquite en nuestro ahumador artesanal. Cada pieza pasa horas entre fuego bajo y aire perfumado, logrando un sabor profundo, toques dulces y una suavidad irresistible.