



Tin
Jo

VEGETARIANO

LIBRE DE GLUTEN

¡BIENVENIDOS AL TIN JO!

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



SOPAS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



SOPA MISO

€3000

Caldo a base de algas marinas y miso con tofu, zanahoria y cebollín

SOPA AGRIPICANTE

€ 3500

SOPA WANTAN

Pollo € 3400 / € 4000 Camarón

TOM KHA GAI

€ 4500

Sopa de pollo con hongos, tomate, frijol nacido, zacate de limón, salsa de pescado, jengibre y chile en leche de coco

TOM YAM TALE

Sopa de mariscos con mejillones, calamares, camarones, pescado y tallarín transparente, un poco picante

Pequeño € 7000 / Grande € 10500

T - RAMEN

Sopa de fideos con huevo, frijol nacido y cebollín, la versión Tin Jo de un clásico

Camarón y Salmón Peq. €6500 Gde. €9800

Cerdo y Pollo Peq. €5400 Gde. €8250

Vegetariano Peq. €4750 Gde. €7800

JAPÓN - CHINA - TAILANDIA



T-Ramen



Tom Yam Tale

PURA
MAGIA
ASIÁTICA



ENSALADAS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



**NUESTRO RESTAURANTE TIENE
MÁS DE 50 AÑOS DE SERVIR
A NUESTROS CLIENTES**



SOM TAM - ENSALADA DE PAPAYA VERDE ₡ 6500

Un clásico de Tailandia: Papaya verde tomate, zanahoria, y vainica en aderezo agripicante de ajo, chile y salsa de pescado

ENSALADA MAYA PAPAYA ₡ 6500

Cubitos de aguacate, papaya, pepino, chile dulce, con culantro en aderezo de jengibre y limón

YAM WOON SEN - ENSALADA DE FIDEOS TRANSPARENTES

Hongos shiitake, culantro, hierbas, maní, en aderezo de limón y salsa de pescado

Camarón y Pollo	Peq. ₡5000	Gde. ₡7800
Vegetariano	Peq. ₡4500	Gde. ₡7500

COSTA RICA - CHINA - TAILANDIA



Sam Tam - Ensalada de Papaya Verde



Yam Woon Sen - Fideos Transparentes



ENTRADAS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Rollitos Crujientes Tin Jo

ROLLITOS CRUJIENTES TIN JO

Con salsa agridulce

Pollo \$5200

Vegetariano \$4500



Dumplings

DUMPLINGS AL VAPOR O FRITOS

Con dos salsas: soya con ajo y aceite de chile picante

Cerdo \$5200

Camarón \$6000

Vegetariano \$4800

WANTAN AL VAPOR

Con dos salsas: soya con ajo y aceite de chile picante

Pollo \$4500

Camarón \$5500

Vegetariano \$3800

CHINA - INDIA - JAPÓN - SURESTE DE ASIA



Wantan Frito

WANTAN FRITO

Pollo \$4500

Camarón \$5500

Vegetariano \$3800

PASEO POR ASIA (PARA DOS PERSONAS) \$12000

Samosas, rollitos de salmón, wantan de pollo frito y brochetas de camarón

PASEO VEGETARIANO (PARA DOS PERSONAS) \$9200

Samosas, rollitos frescos con salsa de maní, tofu crujiente y ensalada de mostaza china y frijol nacido

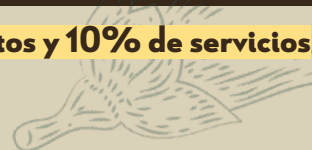


Paseo por Asia



ENTRADAS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Edamame

LIVIANOS

EDAMAME

₺ 3300

Frijól de soya tierno en su cáscara al vapor, con sal o salteado con cinco especias

ROLLITOS VERANO DE SALMÓN

₺ 6500

Salmón, aguacate, fideos, hierbas y hongos shiitake en pasta de arroz con salsa de maní y hoisin

ROLLITOS FRESCOS CON SALSA DE MANÍ

₺ 4800

Pepino, zanahoria, lechuga y fideos de frijol verde

BERENJENAS AL SAMBAL

₺ 3800

Dip de berenjenas en salsa de cebolla, ajo y chile con tortillas



Rollitos Verano de Salmón

CHINA - INDIA - JAPÓN - SURESTE DE ASIA



Berenjenas al Sambal

CRUJIENTES

CAMARONES A LA NARANJA

₺6500

TOFU CRUJIENTE LEILA

₺4400

Con salsa de soya y ajo

SAMOSAS

₺4800

Empanadas de papas, guisantes y especias con dos salsas: tamarindo y hierbabuena

PAKORAS

₺4500

Verduras fritas empanizadas en harina de garbanzo con chutney de hierbabuena y culantro



Samosas



CURRY

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Vino sugerido

Indicar su grado de preferencia picante

Cremoso, dulce y picante, a base de leche de coco con verduras



Curry de Camarón y Piña

CURRY DE CAMARÓN Y PIÑA \$13750

En leche de coco servido en una piña

Riesling

CURRY DE PESCADO EN LECHE DE COCO \$10800

Trocitos de pescado con hongos

Riesling

CURRY DE POLLO EN LECHE DE COCO \$9800

Riesling

CURRY DE RES MASAMÁN \$10800

Trozos de res guisados con papas y maní en curry masamán y leche de coco

Pinot noir, Merlot

CURRY VERDE VEGETARIANO \$8250

Bok choy, espinacas, vainicas y hongos shiitake en pasta de curry verde

Riesling, Pinot Grigio

CURRY DE BERENJENA \$8250

Sedoso con hongos y albahaca

Chardonnay, Pinot Noir

TAILANDIA



Curry de Res Masamán

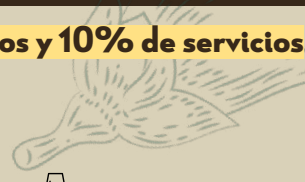



Curry de Pescado en Leche de Coco




CURRY

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



 Vino sugerido

 Indicar su grado de preferencia picante

A base de garam masala, una mezcla de especias en salsa de yogurt. Servido con arroz de jazmín o integral




Palet Panner

INDIA


CURRY VEGETARIANO ₡8250

Papas, zanahoria, tomate, guisantes y culantro, con chapati

 Chardonnay, Pinot Noir

MURG MASALA - CURRY DE POLLO ₡9300

Pechuga de pollo en trozos, cocida con tomate y cebolla en garam masala

 Riesling, Pinot Noir

PESCADO MASALA - CURRY DE PESCADO ₡10500

Con tomate y cebolla en una salsa de yogurt con ajo, jengibre y comino

PALET PANNER - ESPINACA CON QUESO ₡8250

Contiene cebolla en una salsa de ajo, jengibre y comino

 Sauvignon Blanc



Murg Masala




Curry Vegetariano

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



A LA PARRILA



 Vino sugerido




Teriyaki de Lomito


TERIYAKI

Nuestra salsa teriyaki es artesanal, sutil, levemente dulce con vino Shaoxing, jengibre, ajo y soya


TERIYAKI DE LOMITO (230G) \$13000

 Pinot Noir, Merlot

TERIYAKI DE POLLO \$9300


 Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir

TERIYAKI DE SALMÓN \$14200

 Chardonnay

SALMÓN THAI AL COCO \$15000

Salmón parrilado sobre cama de bok choy en salsa de coco y albahaca

 Chardonnay

JAPON - TAILANDIA



A LA PARRILLA

SABORES QUE SE COCINAN CON FUEGO



Salmón Thai al Coco



Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

A FUEGO LENTO - AL VAPOR

Vino sugerido



FILIPINAS - INDONESIA - CHINA - VIETNAM

Costillas de Cerdo Adobo Mila

COSTILLAS DE CERDO ₱10800 **ADOBO MILA**

Inspiración de Filipinas, cocido en vinagre, pimientos, ajo y hoja de laurel

Sauvignon Blanc, Riesling

SAMBAL DE MARISCOS ₱12500

Calamares, camarones y mejillones en una salsa de cebolla, ajo y chile

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

MA PO TOFU PICANTE ₱8250 **SICHUAN**

Cubitos de tofu cocidos en vainica, palmito, chile dulce y hongos en pimienta Shichuan

Sauvignon Blanc, Riesling



Filet de Pescado Chino al Vapor

FILET DE PESCADO CHINO ₱9300 **AL VAPOR**

Con jengibre y cebollín, salsa de soya y aceite de ajonjolí

Pinot Grigio, Riesling

FILET DE PESCADO ₱9800 **VIETNAMITA AL VAPOR**

Con hongos shiitake, tomate y jengibre en salsa de pescado

Sauvignon Blanc



PAD KRAPAO & ARROZ TOSTADO

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

Vino sugerido

Salteados con albahaca y vegetales en una salsa aromática un poco picante



Pad Krapao de Camarón

PAD KRAPAO DE PESCADO \$10800

🍷 Sauvignon Blanc

PAD KRAPAO DE CAMARÓN \$12500

🍷 Chardonnay

PAD KRAPAO DE POLLO \$9300

🍷 Chardonnay

PAD KRAPAO DE RES \$10800

🍷 Pinot Noir

ARROZ TOSTADO

Variedad de carnes o mariscos con verduras en salsa sobre arroz tostado en plancha caliente

TESOROS DE LA TIERRA \$12000

Pollo, lechón y lomito

🍷 Pinot Noir

TESOROS DE LA MAR \$13200

Camarón, pescado y calamar

🍷 Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

TESOROS DE VERDURAS Y TOFU \$10000

Camarón, pescado y calamar

🍷 Sauvignon Blanc

TAILANDIA - CHINA

Aunque el ingrediente estrella es la albahaca sagrada (Krapao), la técnica de saltear a fuego alto en un wok fue introducida por inmigrantes chinos. Se cree que el plato se popularizó en Tailandia después de la Segunda Guerra Mundial



Pad Krapao de Pescado



SALTEADO

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Vino sugerido



Mongolian Beef Tin Jo



Plato Tin Jo



Bok Choy Salteado

BULGOGI \$12000

Fajitas de res estilo coreano con cebolla y chile dulce acompañadas con kimchi

MONGOLIAN BEEF TIN JO \$11000

Con vainica, cebollín y semillas de ajonjolí

Merlot Carménère

CAMARONES AL SICHUAN \$12000

Con cebolla y semillas de ajonjolí

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

PLATO TIN JO \$12000

Carnes y mariscos con vegetales en canasta crujiente de tiquisque y yuca

Merlot Carménère

CHINA - COREA

KUNG PAO

Salteado en chile, jerez y ajo con semillas de marañón en canasta crujiente de tiquisque y yuca

CAMARÓN KUNG PAO \$13200

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio

POLLO KUNG PAO \$10800

Chardonnay

TOFU KUNG PAO \$9300

Sauvignon Blanc

VERDURAS MIXTAS CON TOFU \$7800

BOK CHOY SALTEADO \$7800

Con hongos shiitake



AGRIDULCES

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Vino sugerido



Pollo Frito Coreano

A LA NARANJA

En salsa de naranja, con toques de ácido y dulce, con cebollín y tiritas de cáscara de naranja

POLLO	¢9300
PESCADO	¢9800
TOFU	¢8250

Riesling

PESCADO FRITO FESTIVO AGRIDULCE

¢10000

Tajadas de pescado empanizado sobre una salsa agridulce, con tiritas de jengibre y cebollín

POLLO FRITO COREANO

¢9300

Trozos de muslo de pollo deshuesados, empanizados en salsa gochujang. Acompañado con kimchi de mostaza china. ¡Delicioso con cerveza!

Cerveza

CHINA - COREA



A la Naranja



La combinación con cerveza es tan popular en Corea del Sur que tiene su propio nombre: Chimaek (una unión de las palabras chicken y maekju, que significa cerveza en coreano).



Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

ARROZ - ACOMPAÑAMIENTOS

Vino sugerido



Arroz Tin Jo



Kimchi de Mostaza China

ARROZ TIN JO \$9000

Camarón, pollo, lechón, chorizo, huevo y tomate

Merlot

ARROZ FRITO CON CAMARONES \$10400

Con cebollín, huevo y frijol nacido

Chardonnay

ARROZ FRITO VEGETARIANO CON HIERBAS \$7000

ACOMPAÑAMIENTOS

HOJAS VERDES DE TEMPORADA \$3800

Bok Choy, mostaza china, y espinacas salteadas en aceite de oliva y ajo

ARROZ FRITO CON HUEVO Y CEBOLLÍN \$2750

ENSALADA DE MOSTAZA CHINA \$2200

Frijol nacido, zanahoria, hierbas y semillas de ajonjolí

ARROZ AROMÁTICO DE JAZMÍN \$2200

PAPAS A LA PLANCHA \$2750

VEGETALES SALTEADOS O AL VAPOR \$2750

KIMCHI DE MOSTAZA CHINA \$2200

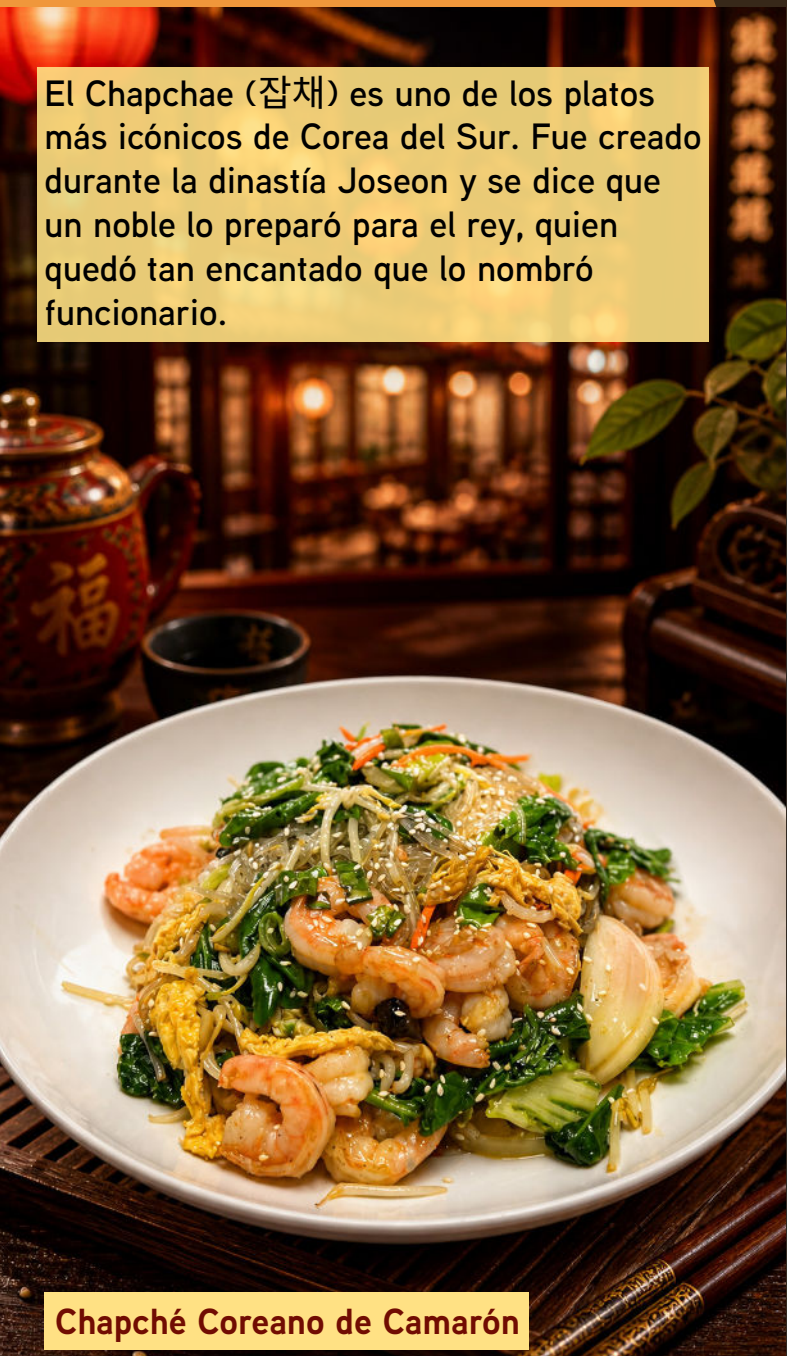


PASTAS - CHOP SUEY

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

Vino sugerido

El Chapchae (잡채) es uno de los platos más icónicos de Corea del Sur. Fue creado durante la dinastía Joseon y se dice que un noble lo preparó para el rey, quien quedó tan encantado que lo nombró funcionario.



Chapché Coreano de Camarón

CHAPCHÉ COREANO

Fideos de camote salteados con huevo, hongos shiitake y verduras

RES	¢9600
CAMARÓN	¢10800
VEGETARIANO CON TOFU	¢9000

PAD THAI

Pasta de arroz con huevo, frijol nacido y maní, salteada en salsa de pescado

TIRAS DE MUSLO DE POLLO Y CAMARÓN	¢9600
VEGETARIANO CON TOFU	¢9000

CHOP SUEY TIN JO

¢8250

Camarón, tiras de muslo de pollo, lechón y verduras.

Escoja entre: seco, en salsa o en sopa

CHINA - COREA - TAILANDIA



Pad Thai de Camarón



Chop Suey Tin Jo



POSTRES

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



Libre de Gluten

Vegano



Tempura de Banano



Flan de Coco



Trío de Sorbet



Tarta Cremosa de Maracuyá

KHAO NEAO CON HELADO DE COCO \$4500

Arroz glutinoso en leche de coco y semillas de ajonjolí con: Mango - Papaya - Fresa

MOUSSE DE CHOCOLATE \$3800

Con licor de café

TARTA CREMOSA DE MARACUYÁ \$3800

LOTUS DE MANZANA \$4500

Wantan de manzana frito con canela y jengibre, servido con helado

TEMPURA DE BANANO \$4500

Frito con helado de vainilla o de coco

KHEER \$3500

Arroz con leche del norte de la India con pasas almendras, semillas de marañón y especias

FLAN DE COCO \$3300

LICHIS SOBRE HIELO \$3300

TIN JO SORBETS Y HELADOS \$3500

Sorbets Veganos: Mora con anís - Maracuyá - Papaya con romero - De temporada: Mango con chile - Jackfruit

Helados Veganos (leche de coco): Helado de matcha - Jengibre - Coco con salsa de maracuyá

Sorbets y helados NO veganos: Naranja con albahaca - Zacate de limón con hierbabuena - vainilla - Chocolate

TRÍO DE SORBET

Tres pelotitas del mismo sabor o combinados, con topping de cruch de chocolate, maní y chile +500



ENTRADAS VEGETARIANAS



Ensalada Maya Papaya



T-Ramen

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA MAYA PAPAYA \$6500

Cubitos de aguacate, papaya, pepino, chile dulce, con culantro en aderezo de jengibre y limón

SOPA MISO \$3000

Caldo a base de algas marinas y miso con tofu, zanahoria y cebollín

SOPA DE COCO CON HONGOS Y HIERBAS \$3300

SOM TAM - ENSALADA DE PAPAYA VERDE \$6000

Con tomates, zanahoria y vainica, en aderezo agripicante de ajo y chiles

YAM WOON SEN \$4400

Ensalada agripicante de fideos transparentes con hongo shiitake, hierbas y maní

Pequeño \$4400

Grande \$6500

T-RAMEN \$5000

Sopa de fideos con vegetales, la versión Tin Jo de un clásico

Pequeño \$5000

Grande \$7800

Estos ingredientes pueden **OMITIRSE** de su platillo.
Favor indicarlo a su servidor.



Huevo



Salsa de pescado



Queso o Yogurt



ENTRADAS VEGETARIANAS



Edamame



Dumplings

LIVIANOS

PASEO VEGETARIANO (PARA DOS) \$9300

Samosas, rollitos frescos con salsa de maní, tofu crujiente y ensalada de mostaza china y frijol nacido

SUSHI NORI-MAKI \$7000
Con aguacate, zanahoria, pepino, lechuga y hongos shiitake

EDAMAME \$3300
Fríjol de soya tierno en su cáscara al vapor con sal o salteado con cinco especias

DUMPLINGS AL VAPOR O FRITAS \$4800
Con dos salsas: soya con ajo y aceite de chile picante

WANTAN AL VAPOR CON DOS SALSAS \$4800
Soya con ajo y aceite de chile picante

BERENJENAS AL SAMBAL \$3800
Dip de berenjenas en pasta de cebolla, ajo, chiles y jugo de limón con tortillas

ROLLITOS FRESCOS CON SALSA DE MANÍ \$4800
Pepino, zanahoria, lechuga y fideos de frijol verde

Estos ingredientes pueden **OMITIRSE** de su platillo.
Favor indicarlo a su servidor.



Huevo



Salsa de pescado



Queso o Yogurt





Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

PLATOS FUERTES VEGETARIANOS

Servidos con arroz de jazmín aromático o arroz integral



Palak Panner



Bok Choy Salteado

PALAK PANNER

¢8250

Espinacas con cebolla, queso frito o tofu, en una salsa de ajo, jengibre y comino

 Sauvignon Blanc

CURRY VERDE TAILANDÉS VEGETARIANO

¢8250


Con bok choy, espinacas, vainicas y hongos shiitake en leche de coco

 Pinot Grigio, Riesling

CURRY TAILANDÉS DE BERENJENA

¢8250

Con hongos y albahaca en leche de coco

 Chardonnay, Pinot Noir

CURRY VEGETARIANO DE LA INDIA

¢8250

Papas, zanahoria, tomate, guisantes, culantro de garam masala y chapati

 Chardonnay, Pinot Noir

BOK CHOY SALTEADO

¢7800

Con hongos shiitake

PAD KRAPAO DE TOFU

¢9300

Salteados con albahaca y vegetales en una salsa aromática un poco picante

Estos ingredientes pueden **OMITIRSE** de su platillo.
Favor indicarlo a su servidor.



Huevo



Salsa de pescado



Queso o Yogurt



Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



PLATOS FUERTES VEGETARIANOS

Servidos con arroz de jazmín aromático o arroz integral



Hojas Verdes de Temporada



Tofu Crujiente a la Naranja

**VERDURAS MIXTAS
SALTEADAS CON TOFU** \$7800

TOFU KUNG PAO \$9000

Con semilla de marañón en canasta de tiquisque crujiente

🍷 Sauvignon Blanc, Riesling

**HOJAS VERDES DE
TEMPORADA** \$3800

Bok choy, mostaza china, hierbas y espinacas salteadas en aceite de oliva y ajo

**TOFU CRUJIENTE A LA
NARANJA** \$8250

En salsa de naranja, con toques de ácido y dulce, con cebollín y tiritas de cáscara de naranja

🍷 Riesling

**MA PO TOFU PICANTE
SICHUAN**

Cubitos de tofu cocidos con vainica, palmito, chile dulce y hongos en pimienta Sichuan \$8250

🍷 Sauvignon Blanc, Riesling

Estos ingredientes pueden **OMITIRSE** de su platillo.
Favor indicarlo a su servidor.



Huevo



Salsa de pescado



Queso o Yogurt



Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

FIDEOS Y ARROCES VEGETARIANOS



Chapché Coreano Vegetariano

CHAPCHÉ COREANO VEGETARIANO

¢9000

Fideos de camote con huevo, tofu, verduras, hongos shiitake y semillas de ajonjolí

PAD THAI VEGETARIANO

¢9000

Pasta de arroz, salteada con huevo, tofu, vegetales y maní en salsa de pescado

SHOP SUEY VEGETARIANO

¢7000

Seco, en salsa o en sopa

ARROZ FRITO VEGETARIANO CON HIERBAS

¢7000

ARROZ TOSTADO VEGETARIANO

¢10000

Verduras y tofu en salsa de soya sobre arroz tostado en plancha caliente

 Sauvignon Blanc

Pad Thai Vegetariano

Estos ingredientes pueden **OMITIRSE** de su platillo.
Favor indicarlo a su servidor.



Huevo



Salsa de pescado



Queso o Yogurt

Tin
Jo

DIGESTIVOS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

No contiene cafeina ★



CAFÉS

CAFÉ AMERICANO

Tueste oscuro Britt

-Negro ¢1200

-Con leche (entera, delactosa, almendra) ¢1500

CAFÉ ESPRESSO ¢1500

CAFÉ CAPPUCCINO ¢2200

LICORES DIGESTIVOS

LIMONCELLO ¢2000

A limón

BAILEY'S IRISH CREAM ¢3000

A vainilla y cacao, cremoso

FRANGELICO ¢4000

A avellana

ROMANA SAMBUCA ¢3500

A anís

TÉS

TÉS EN BOLSITAS ¢1200

-Negro

-Manzanilla ★

-Menta ★

TÉS GOURMETS DE HOJAS
SUELTAS ¢2500

TÉ CHAI DE LIGIA ★ ¢2500

Frío o caliente

Canela, pimienta jamaica, cardamomo,
clavo de olor, anís estrella, pimienta negra,
jengibre y cúrcuma



VINOS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



BLANCOS

SAUVIGNON BLANC, LEYDA

Valle Leyda, Chile

1/2 COPA

¢2500

COPA

¢5000

BOTELLA

¢19250

SAUVIGNON BLANC, RUTINI

Mendoza, Argentina

¢28000

PINOT GRIGIO, CALLIA

San Juan, Argentina

¢2000

¢4000

¢15250

PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA

Trentino, Italia

¢33500

CHARDONNAY, CONO SUR BICICLETA

Trentino, Italia

¢2000

¢4000

¢15250

ALBARIÑO, PULPO

Val Do Salnés, Galicia, España

¢2500

¢5000

¢19250

TEMPRANILLO BLANCO & VIURA, FINCA MONTALVILLO

Rioja, España

¢2500

¢5000

¢19250

VINHO VERDE, CASAL MENDEZ

D.O Portugal, España

¢2000

¢4000

¢15250

RIESLING, CORRALILLO

D.O Valle Casa Blanco, España

¢28000

VERDEJO, MARQUÉS DE RISCAL

Rueda, España

¢20000



RESTAURANTE ASIÁTICO



Nuestros vinos de bajo contenido alcohólico, acidez balanceada, frescos, frutuosos y ligeros maridan armoniosamente con nuestros platillos de inspiración asiática.





VINOS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



ROJOS

PINOT NOIR, CONO SUR BICICLETA

Valle Central, Chile

1/2 COPA

¢2000

COPA

¢4000

BOTELLA

¢15250

PINOT NOIR, WILLIAM COLE

Casa Blanca, Chile

¢19500

SYRAH / TEMPRANILLO CANFORRALES (ORGÁNICO)

Castilla, España

¢2000

¢4000

¢15250

TEMPRANILLO, SANTALBA (VEGANO)

Trentino, Italia

¢24000

MERLOT, LA PLAYA

Valle de Cochalgua, Chile

¢2000

¢4000

¢15250

CARMENÈRE, CALITERRA

Valle de Cochalgua, Chile

¢19500

MALBEC, LAS MORAS

San Juan, Argentina

¢2500

¢5000

¢19250

SYRAH / CABERNET SAUVIGNON, GRAN RESERVA TARAPACÁ (ORGÁNICO)

Valle de Maipo, Chile

¢2750

¢5500

¢20000



RESTAURANTE ASIÁTICO



Nuestros vinos de bajo contenido alcohólico, acidez balanceada, frescos, frutosos y ligeros maridan armoniosamente con nuestros platillos de inspiración asiática.



Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

COCTELES

PREMIUM CON INSPIRACIÓN ASIÁTICA \$7500

MARGARITA COREANA

Tequila, triple sec, salsa gochujang

TOKIO BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, wasabi y gari

PASIÓN VIETNAMITA

Ron claro, triple sec, jugo de maracuyá, lichi y limón

GINGER BEER SAKETINI

Sake, ginebra, limón y Ginger Beer

MARGARITA THAI

Jengibre, limón, lima y tequila claro

CBD GIN TONIC

Ginebra, Fever three, limón deshidratado, aceite de CBD

LICHI MARTINI

Vodka, jugo de lichi, lichi, vermouth

\$5200

GINGER MARGARITA

Tequila, jengibre, triple sec jugo de limón

\$5200

LEMON GRASS MOJITO

Ron, zacate de limón, hierbabuena, limón

\$4900

GINGER BOMB

Infusión de gengibre con zacate de limón y ron

\$4500

MOSCÚ MULE TIN JO

Vodka, esencia de jengibre, limón Maracuyá \$5500

\$5500

TINGRIA (TIN JO SANGRÍA) \$5300

Una sangría clásica (vino tinto) con jugo de arándano

BURBUJAS DE JAPÓN

Sake, jugo de arándano, soda y menta

\$4600

MAI THAI

Ron, brandy de albaricoque, triple sec, limón

\$5200

GIN & TONIC

Mezcla de ginebra y agua tónica sobre hielo con el sabor de su preferencia: Pepino, Lichi, Maracuyá, Matcha, Frutos Rojos, Pimienta, Naranja y Limón

Hendrick's \$8000 Bombay \$6500
Tanqueray \$6500 Bulldog \$6500



Cócteles

SABORES QUE INSPIRAN

EL MEJOR ACOMPAÑAMIENTO PARA TU EXPERIENCIA





BEBIDAS

Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios



INFUSIONES FRÍAS TIN JO & TÉS FRÍOS TIN JO

Endulzadas levemente con tapa dulce o miel ¢2500

JENGIBRE Y ZACATE DE LIMÓN

JAZMÍN Y MARACUYÁ

TAMARINDO Y HIERBABUENA

LIMONADA CON HIERBABUENA

BURBUJAS TIN JO (SODAS SABORIZADAS)

Ideales para acompañar comidas picantes, sushis y mariscos

JENGIBRE Y HIERBABUENA ¢2750

MARACUYÁ ¢2750

NARANJA ¢2750

ARÁNDANO ¢3500

AGUA EMBOTELLADA DE VIDRIO

El agua que servimos es agua de tubo regular con hierba buena

SAN PEREGRINO CON GAS (ITALIA) 750ML ¢4000

PANNA (ITALIA) 750ML ¢4000

CERVEZAS & GASEOSAS

Libre de Gluten **DAURA DAMM**

Nacional **BAVARIA GOLD, BAVARIA**

Sin Alcohol **FREE DAMM**

**MASTER, BAVARIA LIGHT
IMPERIAL LIGHT, IMPERIAL
SILVER, PILSEN**

Internacional **ASAHI**

HEINEKEN

ESTRELLA

TSINGTAO

CORONA

Gaseosas **FRESCA, GINGER ALE,
COCA-COLA, COCA
COLA ZERO, SODA,
QUINADA**





Precios incluyen el 13% de impuestos y 10% de servicios

VINOS - OTROS



ESPUMANTES

Las burbujas no son solo celebración: estimulan el paladar y realzan cada bocado.



SAKE

El sake no es un vino de uva, sino de arroz. Suena simple, pero su elaboración es arte puro.



SOJU

El soju es el alma de las reuniones en Corea. Su sabor neutro lo hace increíblemente versátil.



ROSÉS

Los vinos rosados obtienen su color de un breve contacto con las pieles de las uvas.



TIN JO
COCINA ASIÁTICA DE AUTOR

ESPUMANTES

PINOT NOIR ROSÉ, SANTA LUCIA

€15000

Mendoza, Argentina

PROSECCO, CANTI MILESIMATO

€15650

Veneto, Italia

CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC TURÁ

€16000

Delle Venezie, Italia

SAKE

SAKE SHO CHIKU BAI

€6000

Jarrita

SOJU

CHUN CHURUM

€7500

Botella 360ML

ROSÉS

PINOT GRIGIO, ROSE BOTTEGA

€21000

Delle Venezie, Italia

TEMPRANILLO, ROSÉ LA VIÑA

Cataluña, España

€2000

€4000

€15000

