

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO 200 gramos de queso con pico de gallo y guacamole	\$ 90
CON CHORIZO 200 gramos de queso con chorizo, pico de gallo y guacamole	\$120
CON CHAMPIÑONES 200 gramos de queso con chorizo, pico de gallo y guacamole	\$110
AGUACHILE TILÍN: Camarón marinado en agua verde acompañado, crujiente de cebolla	\$150

CEVICHE TROPICAL: (150 gr de mariscos) Cubos de mariscos (pulpo, camarón y pescado), preparados con manzana verde, pepino, jícama, cebolla, chile cueresmeño, jugo de limón, maggi, aceite de olivo y un toque de salsa picante, acompañado de tostadas y salsa petróleo	\$130
--	-------

PESCADILLAS TILÍN: Orden de tres piezas, pesca del día en cocción a fuego bajo en una salsa mexicana acompañada de una salsa habanero tatemado.	\$ 160
---	--------

CAMARONES ROCA Camarón jumbo con cáscara a la parrilla, con preparación a elegir. Acompañados con ensalada y arroz.	\$ 160
---	--------

CHICHARRÓN DE RIB EYE: (350 gr de rib eye) Cubos de rib eye, guacamole, chiles toreados, costra de queso y tortillas hechas a mano	\$ 220
--	--------

CHICHARRÓN DE LA RAMOS: Chicharrón norteño, guacamole y tortillas hechas a mano	\$200
---	-------

PESCADITOS DE MAR ASGY Orden de tres piezas, robalo rebosado en nuestra salsa especial acompañado de un encurtido de cebolla	\$180 \$300
--	----------------

CAMARÓN JUMBO: Orden de cinco piezas, camarón al gusto (Mojo, ajillo, diablo)	
---	--

EMPANADAS TRADICIONALES DE PULPO Y CAMARÓN: Orden de tres piezas. Acompañadas de una mayonesa de habanero tatemado	\$150
--	-------

PULPO TILÍN: Orden de tres piezas. Pulpo cocción lenta en manteca de cerdo acompañado con cebolla encurtida.	\$210
--	-------

CÓCTELES Y CEVICHE

CALDO DE CAMARÓN: Caldo de camaron tradicional acompañado de zanahoria y papa.	\$120
--	-------

CÓCTEL DE CAMARÓN: Cóctel tradicional / con la salsa de casa acompañado de tostadas de maíz azul.	\$180
---	-------

TOSTADAS

PULPO ENAMORADO: (150 gr de pulpo) Mayonesa chipotle, pulpo preparado y abanico de aguacate	\$ 60 / \$ 160
---	----------------

CAMARÓN A LA DIABLA: (150 gr de camarón) Mayonesa chipotle, cama de col, camarones a la diablo con puntos de frijol y brotes de cilantro	\$ 65 / \$ 180
--	----------------

PESCADO: (150 gr de pescado) Mayonesa negra, ceviche de pescado y poro frito, decorada con brotes de cilantro	\$ 55 / \$ 130
---	----------------

CEVICHE: Orden de tres piezas. Robalo marinado en 5 leches de tigre con un toque de cítricos, servido en una tostada de maíz azul y un alioli de ceniza de verduras.	\$130
--	-------

TOSTADA INVERTIDA: (150 gr de atún) Tostada sobre timbal de cubos de atún, preparadas con cebolla, jitomate, aguacate lechuga y cubos de queso panela, acompañado de salsa ponzu	\$ 150
--	--------

ENSALADAS

ENSALADA TILÍN: Mix de lechuga, arúgula y espinaca baby, granos de elote amarillo, champiñón fileteado, cubos de queso panela, pollo, reducción de balsámica, semilla de girasol garapiñada, juliana de tortilla y reducción de jerez	\$ 190
---	--------

ENSALADA DE FRESA: Espinaca baby, arúgula, betabel rostizado, zarzamoras y queso de cabra, acompañada de aderezo de frutos rojos y nuez caramelizada	\$ 150
--	--------

100 gr de pollo extra asado o desebrado	\$ 35
--	-------

SOPAS Y PASTAS

SOPA AZTECA: Dúo de tortilla azul y amarilla, guindillas de chile ancho acompañadas de cubos de aguacate, queso y crema	\$ 95
---	-------

CALDO DE POLLO: Pollo deshebrado, arroz y garbanzo acompañado de jardín (chile, cebolla, cilantro y aguacate)	\$ 95
---	-------

CREMA DE HONGOS: Tropiezo de champiñones, aceite de trufa blanca y cebollín	\$ 95
---	-------

CREMA DE ELOTE: Tropiezo de elote, queso y elotes baby	\$ 95
--	-------

FUSILLI AL PESTO: Pesto, jitomates cherry y láminas de queso parmesano	\$ 120
--	--------

FETUCCINI ALFREDO: Tradicional salsa Alfredo, decorado con cebollín y parmesano	\$ 140
---	--------

SOPA DE MILPA: Tradicional sopa con champiñones, elote poblano y queso panela	\$ 110
---	--------

TILÍN

- COCINA DE BARRIO -

COMIDAS Y CENAS

FUERTES

PUNTAS DE RIB EYE: (250 gr Rib Eye) Puntas de rib eye, preparadas a la mexicana, acompañada de frijoles de la olla y tortillas hechas a mano	\$ 150
--	--------

FLAUTAS TILÍN DE RES: (120 gr falda de res) Sobre espejo de salsa poblana, decoradas con crema y queso cincho	\$ 130
---	--------

FLAUTAS TILÍN DE POLLO: (120 gr Pollo) Sobre espejo de salsa poblana, decoradas con crema y queso cincho	\$ 130
--	--------

ENMOLADAS: (100 gr Pollo) Rellenas de pollo decoradas con crema, queso cincho, cebolla morada y verdolagas, espolvoreadas con almendra	\$ 150
--	--------

CHAMORRO ADOBADO: (700 gr Chamorro) Acompañado de frijoles, guacamole y arroz	\$ 190
---	--------

PESCA DEL DÍA (200 gr Robalo)	\$ 250
--------------------------------------	--------

PESCA AL MOJO (200 gr Robalo)	\$ 250
--------------------------------------	--------

PESCA AL AJILLO (200 gr Robalo)	\$ 250
--	--------

PESCA A LA TALLA (200 gr Robalo)	\$ 260
---	--------

*Todas las pescas vienen acompañadas de ensalada y arroz

TACOS Y ANTOJITOS

Acompañados de cebolla, cilantro y salsa picante

PZA/ORDEN	
------------------	--

TACOS ARRIEROS	\$ 40 / \$ 110
-----------------------	----------------

TACOS DE SUADERO	\$ 40 / \$ 110
-------------------------	----------------

TACOS DE CARNITAS	\$ 40 / \$ 110
--------------------------	----------------

TACOS DE BISTECK	\$ 40 / \$ 110
-------------------------	----------------

TACOS DE POLLO	\$ 35 / \$ 100
-----------------------	----------------

TACOS DE ARRACHERA	\$ 50 / \$ 120
---------------------------	----------------

TACOS DE RIB EYE	\$ 50 / \$ 120
-------------------------	----------------

TACOS DE CHORIZO	\$ 35 / \$ 90
-------------------------	---------------

TACOS DE MAR: (90 gr Pulpo adobado, 90 gr pescado rebosado, 90 gr camarón a la diablo)	\$ 60 / \$ 160
--	----------------

TACOS TILÍN: (180 gr Solomillo) Carne asada sobre tortilla de maíz y queso acompañada de nopales y papa paja	\$ 45 / \$ 120
--	----------------

TACOS DE CAMARÓN: Camarón preparado en salsa de la casa, envueltos en tortilla de harina y fritos, sobre cama de col encurtida, decorado con rollo de aguacate, puntos de frijol y mayonesa chipotle	\$ 60 / \$ 160
--	----------------

TACOS DE CARNITAS DE ATÚN: Orden de tres piezas. Atún en cocción lenta con manteca de finas hierbas estilo Michoacán	\$ 160
--	--------

TLACOYOS DE RIB EYE: Orden de tres piezas.	\$ 120
--	--------

QUESADILLAS FRITAS: Orden de tres piezas.	\$ 120
---	--------

PAMBACITOS: Orden de tres piezas.	\$ 120
---	--------

PARRILLA

ARRACHERA: (300 gr Arrachera) Acompañados de chiles toreados y papa al horno	\$ 230
--	--------

RES RIB EYE: (300 gr Rib Eye) Acompañado de chiles toreados y papa al horno	\$ 310
---	--------

FILETE: (300 gr Filete) Acompañado de chiles toreados y papa al horno	\$ 290
---	--------

PICAÑA: (1 KG) Ensalada verde, verduras al grill y papas a la francesa	\$ 1,000
--	----------

POLLO PECHUGA: (300 gr Pechuga) Acompañados de ensalada verde o verduras al grill	\$ 190
---	--------

SALMÓN: (300 gr Salmón) Acompañados de ensalada verde o verduras al grill	\$ 280
---	--------

TORTAS Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA SENCILLA: Carnederos 90/10, queso, jitomate, cebolla, lechuga, pepinillos y papas a la francesa	\$120
---	-------

HAMBURGUESA TILÍN: (210 gr de carne molida de res 90/10) tocino, aro de queso cheddar, salsa de queso cheddar, guacamole, mermelada de jitomate, coronado con chile toreado y acompañado de papas a la francesa	\$200
---	-------

HAMBURGUESA DE POLLO: 180 gr de pollo frito, mayonesa chipotle, cebolla caramelizada, tocino, lechuga, queso cheddar y BBQ	\$180
--	-------

TORTA DE MILANESA: (180 gr Milanesa de res) quesillo, jitomate, aguacate, cebolla y frijoles	\$ 110
--	--------

TORTA DE PIERNA: (180 gr Pierna adobada) quesillo, jitomate, aguacate, cebolla y frijoles	\$ 110
---	--------

PIZZAS

HAWAIANA: (150 gr Jamón) piña y cebolla	\$ 250
---	--------

PEPPERONI: (220 gr Pepperoni) y queso mozzarella	\$ 270
--	--------

ALV TILÍN: (100 gr Tocino, 100 gr Pollo BBQ, 100 gr pepperoni) queso mozzarella, rodajas de chile cueresmeño rojo, tocino krispy y pollo BBQ	\$310
--	-------

ALITAS

BBQ, MANGO HABANERO, BUFFALO Y SALSA TILÍN HOT

6 PIEZAS	\$ 110
-----------------	--------

12 PIEZAS	\$ 185
------------------	--------

BONELESS

BBQ, MANGO HABANERO, BUFFALO Y SALSA TILÍN HOT

6 PIEZAS	\$ 100
-----------------	--------

12 PIEZAS	\$ 160
------------------	--------

 /Tilinrestaurante

 @tilinrestaurante

 @restaurantetilin

FESTEJA TU CUMPLEAÑOS CON NOSOTROS Y RECIBE UN POSTRE DE CORTESÍA

Precios en M.N. e incluyen IVA. Las imágenes son de carácter ilustrativo, la presentación puede variar. El gramaje se expresa en producto crudo y varía de acuerdo con su cocción. Productos hasta agotar existencias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas bancarias (Visa, Mastercard y American Express)



CONOCE NUESTRO MENÚ DE BEBIDAS



CONOCE NUESTRO MENÚ DE DESAYUNOS