



Tune1

CENAS 2026

VALOR CUBIERTO
POR PERSONA
\$ 5000



ENTRADAS

Langostinos al ajillo	\$ 14.500	⊗
Provoleta crocante ahumada con tomates cherry	\$ 20.100	⊗
Langostinos apanados con dips cítricos.	\$ 13.300	
Tempura de calamar con caponata	\$ 21.700	
Dúo de empanadas tucumanas	\$ 9.600	
Brusqueta de boquerones y humus	\$ 19.600	
Tartar de tomates, pepino y almendras sobre base de remolachas	\$ 10.400	✓ ⊗
Endivias rellenas con mousse de pollo	\$ 16.500	

ENSALADAS

Mollejas doradas con hojas verdes, peras queso azul y frutos secos	\$ 20.700	
Ensalada de pollo Pechuguitas en cubos, hojas verdes, crutones y hebras de parmesano.	\$ 16.900	
Ensalada atlántica Ensalada de hojas verdes, tomates secos, escamas de zanahoria y langostinos	\$ 18.100	⊗

VEGETARIANO

Rótolo de calabaza, fileto de morrones asados y crocante azul	\$17.500	✓
---	----------	---

CORDERO

Roll de cordero patagónico con budín de maíz	\$ 40.400	
--	-----------	--

PASTAS Y ARROCES

- | | | |
|---|-----------|---|
| Sorrentinos de cordero con portobellos y hongos de pino en su reducción | \$ 22.800 | |
| Tallarines salteados con langostinos, zucchini y hongos | \$ 21.300 | |
| Risotto de pulpo rojo austral | \$ 35.500 | ⓧ |
| Ñoquis soufflé de espinaca con mariscos | \$ 18.200 | |

PESCADOS Y MARISCOS

- | | | |
|---|-----------|---|
| Merluza en tempura con salsa Mornay de espinacas y papines confitados | \$ 21.900 | |
| Trucha de lago con salsa de puerros y ratatouille gratinada | \$ 38.800 | ⓧ |
| Abadejo a la plancha con repollo morado grillado y puré de papas | \$ 32.800 | ⓧ |
| Selección de pescados y mariscos | \$ 94.500 | |
- Para compartir, vieiras, almejas y langostinos enteros al vino blanco, brochetas de langostinos envueltos en panceta, salmón rosado y merluzón grillé, croquetas de abadejo
- *La variedad está sujeta a las temporadas de mariscos frescos.

CERDO

- | | |
|--|-----------|
| Pechito de cerdo deshuesado y confitado con papas hojaldre y habas | \$ 34.300 |
| Ribs BBQ con papa rellena y ensalada coleslaw | \$ 36.600 |






TERNERA

Entraña trenzada con panceta ahumada y revuelto gramajo \$ 48.400

Bife de chorizo a la manteca de los dioses y papa gratén \$ 41.200 

T-Bone marinado con milhojas de papas y merken \$ 56.800 

GRILLADOS

Entraña \$ 31.700

Ojo de bife \$ 39.300

Pechuga de pollo \$ 11.900

Matambrito de cerdo \$ 27.600

Abadejo \$ 26.000

Salmón rosado \$ 38.800

GUARNICIONES

Ensalada mixta \$ 5.100

Ensalada completa \$ 8.800

Rúcula y parmesano \$ 8.000

Papas fritas \$ 7.100

Vegetales asados \$ 4.800

Puré de papas / calabaza \$ 4.500

Papa rellena \$ 5.800

POSTRES

Marquise dorada	\$ 16.000
Marquise de chocolate con suave crema de naranjas	
Helados del Viento	\$ 20.800
Ensalada de frutas	\$ 7.700 ⓧ
Frutillas maceradas con cubos de brownie y helado de sabayon	\$ 14.500
Vegan delight	\$ 9.800 ⓧ
Cremoso de chocolate y mousse de frambuesa	
Crema catalana Con cítricos y carquiñoles de almendras.	\$ 9.000
Tiramisú de Baileys	\$ 12.500
Flan de coco y leche condensada con helado de mango	\$ 12.000
Rojos y mascarpone Lingote de queso mascarpone y frutos rojos.	\$ 13.000
Panna cotta de café y crocante de peras al moscato	\$ 12.000
Coulant de dulce de leche con helado de malbec y frutos rojos	\$ 13.500

BEBIDAS

Agua AQA	\$ 3.900
Agua mineral Pirengo	\$ 8.200
Gaseosas	\$ 4.100

CERVEZAS

Patagonia	\$ 7.200
Stella Artois	\$ 5.600
Corona	\$ 5.200

