



TuneT

CENAS 2026

VALOR CUBIERTO
POR PERSONA
\$ 5000



ENTRADAS

Langostinos al ajillo	\$ 16.500	ⓧ
Provoleta crocante ahumada con tomates cherry	\$ 20.600	ⓧ
Langostinos apanados con dips cítricos.	\$ 14.900	
Tempura de calamar con caponata	\$ 23.200	
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	\$ 40.800	
--	-----------	--

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 \$ 36.500 (X)

Ñoquis souffle de espinaca con mariscos \$ 19.200

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 \$ 42.600 (X)

Abadejo a la plancha con repollo morado grillado y puré de papas \$ 32.800 (X)

Selección de pescados y mariscos \$ 111.700

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 \$ 37.500

Ribs BBQ con papa rellena y ensalada coleslaw \$ 46.600






TERNERA

Entraña trenzada con panceta ahumada y revuelto gramajo \$ 48.400

Bife de chorizo a la manteca de los dioses y papa graten \$ 58.400 

T-Bone marinado con milhojas de papas y merken \$ 59.800 

GRILLADOS

Entraña \$ 32.500

Ojo de bife \$ 58.900

Pechuga de pollo \$ 15.900

Matambrito de cerdo \$ 34.100

Abadejo \$ 26.000

Salmón rosado \$ 38.800

GUARNICIONES

Ensalada mixta \$ 5.100

Ensalada completa \$ 8.800

Rúcula y parmesano \$ 8.000

Papas fritas \$ 9.800

Vegetales asados \$ 4.800

Puré de papas / calabaza \$ 5.500

Papa rellena \$ 6.800

POSTRES

Marquise dorada	\$ 26.000
Marquise de chocolate con suave crema de naranjas	
Helados del Viento	\$ 22.000
Ensalada de frutas	\$ 12.700 
Frutillas maceradas con cubos de brownie y helado de sabayon	\$ 19.500
Vegan delight	\$ 12.800 
Cremoso de chocolate y mousse de frambuesa	
Crema catalana Con cítricos y carquiñoles de almendras.	\$ 16.000
Tiramisú de Baileys	\$ 15.000
Flan de coco y leche condensada con helado de mango	\$ 15.600
Rojos y mascarpone Lingote de queso mascarpone y frutos rojos.	\$ 16.200
Panna cotta de café y crocante de peras al moscato	\$ 14.500
Volcán de dulce de leche con helado de malbec y frutos rojos	\$ 23.500

BEBIDAS

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

CERVEZAS

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

