

@tunetrestaurant

Cenas 2026

Tunet

VALOR CUBIERTO
POR PERSONA

\$5000

sugerencia del chef

Agnolotis de centolla con salsa de puerros

\$56.500

entradas

Langostinos al ajillo

\$18.500 ☒

Langostinos apanados

\$ 17.900 ☒

Rabas

\$ 23.200

Dúo de empanadas tucumanas

\$ 9.600

Brusqueta de boquerones y humus

\$ 19.600

Endivias rellenas con mousse de pollo

\$ 16.500 ☑ ☒

ensaladas y sopa

Mollejas doradas con hojas verdes, peras
queso azul y frutos secos

\$ 28.700

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 ☒

Sopa de arvejas y cabutias

\$ 6.500 ☑

potajes de invierno

\$24.500

Locro bien argentino

☑

Lentejas a la española

\$23.900





vegetariano

Risotto de setas patagónicas \$ 17.500

pastas y arroces

Sorrentinos caprese con salsa pomodoro \$ 22.800

Tallarines salteados con bacon, zucchinis y hongos \$ 21.300

Risotto de langostinos y calabazas \$ 27.900 (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

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

cerdo

Pechito de cerdo deshuesado y confitado con puré de calabazas \$ 38.100

Ternera

Matambre a la fugazza con revuelto gramajo	\$ 46.500
Bife de chorizo almibar de malbec y papas españolas a la provensal	\$ 58.400 
T-Bone marinado con milhojas de papas y merken	\$ 59.800

grillados

Entraña	\$ 32.500
Pechuga de pollo	\$ 15.900
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 (V)
Frutillas maceradas con cubos de brownie y helado de sabayon	\$ 19.500
Vegan delight Cremoso de chocolate y mousse de frambuesa	\$ 12.800 (V)
Crema catalana con cítricos y carquiñoses de almendras.	\$ 16.000
Tiramisú de Baileys	\$ 15.000
Flan de coco y leche condensada con helado de maracuyá	\$ 15.600

bebidas

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

cervezas

Patagonia	\$ 5.600
Stella Artois	\$ 5.600
Corona	\$ 5.200
Heineken	\$ 4.700