

@tunetrestaurant

Cenas 2026

Tunet

Feliz primavera

nuestros blancos más florales con un 30% de descuento

30% OFF

EN BOTELLAS SELECCIONADAS

45° RUGIENTES CORTE DE BLANCAS.....\$ 52.300

FUEGO BLANCO GEWURZTRAMINER.....\$ 16.500

COLECCIÓN 1310 CHARDONNAY.....\$ 28.800

VALOR CUBIERTO
POR PERSONA

\$5000

entradas

Langostinos al ajillo	\$18.500 ☒
Langostinos apanados	\$ 17.900
Rabas	\$ 23.200
Dúo de empanadas tucumanas	\$ 9.600
Omelette Maître d'hôtel Bacon y cebolla caramelizada	\$ 18.300
Endivias rellenas con mousse de pollo	\$ 16.500 ☑ ☒
Tostada de Brooklyn Brusqueta de olivas negras con hummus, pastrón casero y cebollas encurtidas	\$ 15.600

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 ☒





vegetariano

Risotto de setas patagónicas

\$ 17.500

pastas

Sorrentinos caprese con salsa pomodoro

\$ 22.800

Tallarines salteados con bacon, zucchinis y hongos

\$ 21.300

Ñoquis souffle de espinaca con mariscos

\$ 19.200

Raviolones de trucha del lago con salsa de quesos
y almendras tostadas

\$ 25.300

pescados y mariscos

Merluza grillada con manteca de hierbas y vegetales
asados con reducción de moscato

\$ 23.500

Abadejo a la plancha con repollo morado
grillado y puré de zucchinis y puerros

\$ 32.800



cerdo

Chanchito horneado, deshuesado y confitado
con milhojas de boniatos

\$ 44.500

pollo

Rolls de pollo en hojas verdes y ensalada de
repollo, champignones, rúcula y jamón crudo
con alineo honney mustard

\$31.700



ternera

Matambre a la fugazza con revuelto gramajo	\$ 46.500	
Colita de cuadril braseada con almibar de malbec y papas españolas a la provenzal	\$ 50.800	✕
Ojo de bife con salsa romesco, papas doré ajadas y mini provoleta	\$ 71.200	

grillados ✕

Ojo de bife	\$ 54.000
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)
Fantasía de pistachos	\$ 19.500
Cremoso de chocolate y helado de pistacho	
Crema catalana	\$ 16.000
con cítricos y carquiñoles de almendras.	
Tiramisú de Baileys	\$ 15.000
Flan de coco y leche condensada	\$ 15.600
con helado de maracuyá	

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