



brand new
IT'S TUCSON

OPEN
BAR



T U C S O N

TUCSON

STEAK HOUSE



WWW.TUCSONRESTAURANTE.COM.AR



WEST APPETIZERS

MOZZARELLA ST. GEORGE \$460

6 triángulos de Mozzarella rebozada con salsa Mediterraneo y aderezo Ranch.

★ TUCSON FEST ★ \$660

Degustación de Phoenix Chips, Nachos y Mozzarella St. George, con salsa Ranch, Mediterránea y Guacamole.

CHICKEN ROLLS \$430

Trío de crocante rolls de pollo, mix de quesos, frijoles, guacamole, queso crema y salsa Mediterraneo.

TUCSON STEAKS

Acompañado con Caesar's Salad

KUVA ROAST RIB EYE

Entrecotte asado a la leña, con papa rellena.

300 gr. **\$960**
400 gr. **\$1.110**

★ SAINT XAVIER BACK STEAK ★

Entrecotte marinado 48 hs. en ananá, jengibre y soja, asado a la leña, con John's Potatoes.

300 gr. **\$960**

GUADALUPE BABY - BACK RIBS

600 gr. de costillar de cerdo ahumado y bañado en salsa Barbacoa, asado a la leña con papas Tucson y cole slaw.

\$1.250

NEW ARIZONA BABY - BACK RIBS

600 gr. de costillar de cerdo ahumado asado a la leña con salsa Barbacoa y mix picante de especias, papas Hasselback, aros de cebolla y ensalada cole slaw.

\$1.250

GUADALUPE BABY - HALF RACK

\$1.040

SEAFOOD & CHICKEN

Acompañado con Caesar's Salad

ANCHORAGE FRESH SALMON

300 gr. de filet de salmón fresco asado a la leña, con cous-cous o cole slaw.

\$1.060

HONOKAM CHICKEN

250 gr. de pechuga de pollo deshuesada, marinada 48 hs. en vino blanco y especias, con tomate picado, cebollín y queso fundido, con papas fritas y cole slaw.

\$825

TOHONO CHICKEN

250 gr. de pechuga de pollo deshuesada marinada 48 hs. en vino blanco y especias, asada a la leña, con salsa Barbacoa, papas fritas y cole slaw.

\$825

NEW ITALIAN STYLE SALMON

170 gr. de filet de salmón fresco asado a la leña con risotto de calabaza y parmesano.

\$860

BURGERS

NEW HEAVEN BURGER

250 gr. de hamburguesa casera con queso cheddar, lechuga, tomate, pepino y cebolla, con papas fritas y cole slaw.

\$730

LOUIS LASEN BURGER

250 gr. de hamburguesa casera con panceta, mix de quesos, cebolla, salsa Hickory, papas fritas y cole slaw.

\$740

PASTA

TEXAS LINGUINI

Pasta linguini salteada con salsa Alfredo, trozos de pollo grillé, cilantro picado y especias Tucson.

\$680

SMOKED SALMON PASTA

Pasta linguini salteada con salsa Alfredo, trozos de salmón ahumado y eneldo picado.

\$740

FAVORITOS ARGENTINOS

BIFE DE CHORIZO

Bife de chorizo asado a la leña con ensalada o papas fritas.

400 gr. **\$960**
300 gr. **\$880**

POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA

1/4 de pollo deshuesado asado a la leña con ensalada o papas fritas.

\$670

OJO DE BIFE

Ojo de Bife asado a la leña con ensalada o papas fritas.

400 gr. **\$980**
300 gr. **\$890**

Ingredientes para su Ensalada

Tomate, zanahoria, cebolla, huevo, remolacha, lechuga criolla, lechuga morada, repollo, radicheta, espinaca.

SALADS

COBB SALAD

\$650

Lechugas frescas, 125 gr. de pollo grillado, tomate, panceta ahumada crujiente, huevo, palta y queso roquefort.

NEW PUMPKIN & VEGGIES WITH MOZZARELLA CHEESE \$660

Bastones de calabaza asada, palta, semillas de girasol, tomates cherry, hojas de espinaca y radicheta, zuchini grillado, remolacha y vinagreta de mango.

OUR FAMOUS CAESAR SALAD

\$490

Lechuga fresca romana, queso parmesano, croutones y nuestro famoso aderezo Caesar.

CON POLLO GRILLÉ \$660

CON POLLO CRISPY \$670

CON SALMÓN GRILLÉ \$790

SIDES & EXTRAS

Sólo para acompañar su plato. Como plato único lleva un adicional de \$15.-

JOHN'S POTATOES

\$195

Puré de papas con queso parmesano, manteca, crema

FRENCH FRIES

\$280

Papas fritas.

BAKED POTATO

\$260

Papa al horno rellena con queso blanco, manteca, mix de quesos, panceta ahumada y cebollines.

DESSERTS & CAKES

APPLE CRUMBLE & ICE CREAM \$330

BROWNIE & ICE CREAM \$330

HELADOS \$370

FROZEN DRINKS

GASEOSAS EN LATA

\$135

AGUA BONAQUA CON / SIN GAS

\$140

AGUA SABORIZADA AQUARIUS 500cc.

\$145

FRESH ORANGE JUICE

\$165

QUILMES STOUT 355cc.

\$200

CERVEZA CORONA 355cc.

\$235

CERVEZA PORRÓN LIEBER (sin alcohol)

\$200

RABIETA AMERICAN IPA 710cc.

\$385

RABIETA GOLDEN ALE 710cc.

\$385

RABIETA IRISH RED ALE 710cc.

\$385

COFFEE SHOP

CAFÉ \$100

CAFÉ CORTADO \$100

CAFÉ CON CREMA \$100

CAFÉ DOBLE \$115

CAFÉ DOBLE CON CREMA \$115

CAFÉ JARRO \$105

CAFÉ JARRO CON CREMA \$105

CAFÉ CON LECHE \$115

TÉ \$100

TÉ CON LECHE \$105

TÉ ESPECIAL \$105

VASO DE LECHE \$95

GASEOSAS EN LATA \$135

AGUA \$140

SUBMARINO \$150

CAPUCCINO \$150

CAPUCCINO ITALIANO \$150

Café expreso, leche, chocolate rallado, crema y canela.

CAFÉ CALIPSO \$215

Café con Tía María, chocolate, crema y canela.

CAFÉ VIENÉS \$215

Café con helado de vainilla y crema chantilly.

CAFÉ IRLANDÉS \$215

Café con whisky, chocolate, crema y canela.

CAFÉ MARTINICO \$200

Café con ron, crema y canela.

LICUADO \$180

FRESH ORANGE JUICE \$165

TOSTADAS \$160

Tostadas en pan de campo con mermelada casera, queso crema o dulce de leche.

TUCSON SPECIAL DRINKS

DELIRIO ROJO (nuevo)	\$325
Vodka Absolt, triplesec, lima, frutos rojos y azúcar.	
APPLE DRINK ROYAL (nuevo)	\$320
Whisky Red, licor de manzana, manzana verde, limas.	
GIN FRUITS (nuevo)	\$310
Gin beefeater, licor de cassis, limón, jengibre en polvo y azúcar.	
CAIPI MARACUYÁ (nuevo)	\$320
Vodka, limas, pulpa de maracuyá y azúcar.	
CAIPI FRUTOS ROJOS (nuevo)	\$320
Vodka, limas, frutos rojos y azúcar.	
SWEET MEXICO (nuevo)	\$310
Tequila, jugo de ananá y limón.	
BAILEYS FROZEN	\$325
Licor Baileys, licor amareto, helado de crema americana y salsa de chocolate.	
OLD FASHIONED	\$320
Bourbon, azúcar, jugo de naranja, hielo y cerezas al marrasquino.	
ROYAL REMIX	\$320
Espumante extra brut, licor de cassis y energizante red bull.	

ADICIONALES IMPORTADOS

VODKA ABSOLUT	\$190
JOHNNIE WALKER BLACK	\$240
GIN BEEFEATER	\$190
GIN BOMBAY	\$160

CLASSICS

\$325

DRY MARTINI

Gin, Martini Dry, aceituna.

TOM COLLIS

Gin, jugo de limón, agua gasificada, rodaja de limón.

GIN TONIC

Gin, agua tónica, rodaja de limón.

CAIPIRINHA

Cachaca, limas maceradas, azúcar.

CAIPIROSKA

Vodka, limas maceradas, azúcar.

SUNSET BEACH

Vodka, Licor de Durazno, Jugo de naranja, licor de crema de cassis.

SEX ON DE BEACH

Vodka, licor de frutillas, licor de durazno, jugo de naranja, ceste de cítricos.

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, jugo de arándanos, zumo de limas.

PISCO SOUR

Pisco, almíbar, zumo de lima, clara de huevo, gotas de angostura.

BELLINI

Champagne ext. Brut, licor de durazno, pulpa de durazno.

MARGARITA

Tequila, triple sec, jugo de limón y azúcar.

MOJITO

Ron, limas, hojas de menta, agua gasificada, angostura y azúcar.

CUBA LIBRE

Ron, cola, limón.

PIÑA COLADA

Ron Malibú, ananá natural, leche de coco, azúcar.

GANCIA BATIDO

Aperitivo Gancia, jugo de limón y azúcar.

DAIQUIRIS FRUTALES

WHISKIES

CHIVAS REGAL 21 YEARS	\$750
CHIVAS 12 YEARS	\$490
BALLANTINES 12 YEARS	\$450
JACK DANIELS	\$420
JOHNNIE W BLACK	\$360
JOHNNIE W RED	\$325
BALLANTINES	\$310
JIM BEAM	\$295
J&B	\$295

LIQUOR

BAILEYS	\$340
DRAMBUIE	\$320
GRAN MARNIER	\$395
COINTREAU	\$620
TIA MARIA	\$240
STREGA	\$240
CASSIS	\$240
AMARETTO	\$240

RON

HAVANA CLUB	\$275
FLOR DE CAÑA ORO	\$230
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$210

VODKA

ABSOLUT	\$250
SMIRNOFF	\$250
HIRAM WALKER	\$200

GIN

BOMBAY SAPPRE	\$295
BEEFETEAR	\$250
HIRAM WALKER	\$225

APERITIVOS

FERNET BRANCA	\$240
GANCIA	\$240
APPEROL	\$240
MARTINI DRY	\$240
MARTINO ROSSO	\$240
MARTINI BIANCO	\$240

LICUADOS

LICUADOS	\$170
LICUADO ESPECIAL	\$180
MILK SHAKE	\$210
ICE CREAM SODA	\$200

WINE & CHAMPAGNE

OPEN
BAR

MALBEC

	187cc.	375cc.	750cc.
ALAMOS	-	\$385	-
TUCSON	-	-	\$535
ALAMOS SELECCIÓN	-	-	\$790
LATITUD 33°	-	-	\$685
ALTOS DEL PLATA	-	-	\$725
TRUMPETER	-	\$420	\$865
FINCA LA LINDA	-	\$405	\$745
ALARIS	\$200	-	-
MANOS NEGRAS	-	-	\$1045
NICASIA RED BLEND	-	-	\$815
PETIT BOBO RED BLEND	-	-	\$1055
ANKO	-	-	\$1100
LA POSTA FAZZIO	-	-	\$1040
ARUMA MALBEC	-	-	\$1005
LUIGI BOSCA	-	-	\$1290
TERRAZAS RESERVA	-	-	\$1165

CABERNET SAUVIGNON

	375cc.	750cc.
SANTA JULIA	-	\$550
LATITUD 33°	-	\$685
ALTOS DEL PLATA	-	\$730
ALAMOS	-	\$785
FINCA LA LINDA	-	\$695
LUIGI BOSCA	-	\$1290

COPA DE VINO

SELECCIÓN DEL MES (187 CC.)	\$200
-----------------------------	-------

SYRAH

	750cc.
CALLIA ALTA - SYRAH MALBEC	\$520
PASARISA	\$735
SAINT FELICIEN	\$1105
TERRAZAS RESERVA	\$1165

ROSÉ

	750cc.
SANTA JULIA ROSÉ	\$520
FINCA LA LINDA ROSÉ	\$700

CHARDONNAY

	750cc.
LATITUD 33°	\$685
TRUMPETER	\$870
PETIT BOBO	\$1060
FINCA LA LINDA	\$740
ALTOS DEL PLATA	\$710

SAUVIGNON BLANC

	187cc.	375cc.	750cc.
LATITUD 33°	-	-	\$685
TRUMPETER	-	\$430	-
ALARIS	\$200	-	-
LAS MORAS	-	\$320	-

MORE WINES

	375cc.	750cc.
NORTON COSECHA TARDÍA	-	\$610
LATITUD 33° DULCE	-	\$685
CAFAYATE RESERVE TORRONTÉS	-	\$665
RUTINI CABERNET / MALBEC	\$730	-
SAINT FELICIEN CABERNET MERLOT	-	\$1105
ISLA, CLERICÓ DE TORRONTÉS MARACUYÁ Y CEDRÓN	\$600	-
ISLA, SANGRÍA DE PINOT NOIR CON POMELO Y BITTER	\$600	-

ESPUMANTES

	187cc.	750cc.
CHANDON DELICE	-	\$1105
FINCA LA LINDA EXTRA BRUT	-	\$925
ALAMOS EXTRA BRUT	-	\$935
CHANDON EXTRA BRUT	-	\$1025
CHANDON ROSÉ	\$320	\$1025
SAINT FELICIEN NATURE	-	\$1170
BARON B. EXTRA BRUT	-	\$1860
LUIGI BOSCA BRUT NATURE	-	\$1750
ROSELL BOHER ROSÉ	-	\$2700
BARON B. BRUT NATURE MILLESIME	-	\$2050
CHANDON APÉRITIF	-	\$1025

SELECCIONADOS

	750cc.	750cc.	
RUTINI SAUVIGNON BLANC	\$1805	LUIGI BOSCA D.O.C. MALBEC	\$1900
LUIGI BOSCA CHARDONNAY	\$1165	GALA 1 (MALBEC PETIT VERDOT - TANNAT)	\$2185
ANGÉLICA ZAPATA CHARDONNAY	\$2370	BRAMARE MALBEC	\$2935
GALA 3 (CHARDON - VIOGNIER - RIESLING)	\$1865	ANGÉLICA ZAPATA MALBEC ALTA	\$3140
DV CATENA ZAPATA MALBEC	\$1895	YACOHUYA MALBEC	\$3405
SAN PEDRO DE YACOHUYA	-	ANGÉLICA ZAPATA CABERNET	\$2385
RUTINI CABERNET SAUVIGNON	\$1805		