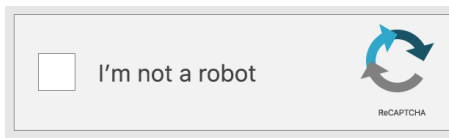


# El restaurante “Tres” cautiva con su exquisita variedad de pastas elaboradas con ingredientes frescos y de proximidad

Empresariales



Publicada el: 06/01/25	Visitas: 128
Comentarios: 0	Ver comentarios
Votos: 36	Puntaje: 4.5

[https://www.ultimasnoticias.com.uy/empresariales/el-restaurante-tres-cautiva-con-su-exquisita-variedad-de-pastas-elaboradas-con-ingredientes-frescos-y-de-proximidad\\_13724.php](https://www.ultimasnoticias.com.uy/empresariales/el-restaurante-tres-cautiva-con-su-exquisita-variedad-de-pastas-elaboradas-con-ingredientes-frescos-y-de-proximidad_13724.php)



## *Empresariales*

*El restaurante “Tres” cautiva con su exquisita variedad de pastas elaboradas con ingredientes frescos y de proximidad*

**El restaurante “Tres” deslumbra a los comensales con su selecta gama de pastas, confeccionadas con ingredientes frescos y locales que resaltan el auténtico sabor de la cocina.**

## **José Ignacio: Un Destino Gastronómico Imperdible en la Nueva Temporada**

El balneario de José Ignacio se consolida como un atractivo turístico que vale la pena explorar, especialmente si se considera el emblemático restaurante “Tres”, dirigido por el reconocido chef argentino Félix Babini.

A pesar del complicado tránsito en las rutas y calles al este del arroyo Maldonado, la propuesta culinaria de Babini justifica la visita.

### **Bienvenida a la Experiencia “Tres”**

Babini y su equipo de colaboradores argentinos regresan por tercera temporada consecutiva, ofreciendo una experiencia gastronómica que deleita los sentidos.

En conversación con Correo de Punta del Este, el chef resalta el notable crecimiento y mejora de su establecimiento, gracias a su dedicación constante y esfuerzo inquebrantable.

### **Compromiso con lo Local**

Félix Babini enfatiza la importancia de utilizar productos locales y frescos, lo que no solo apoya a los agricultores y pescadores de la región, sino que también asegura una calidad superior en los platos.

Para ello, realiza visitas frecuentes a huertas cercanas y mantiene relaciones directas con pescadores locales para abastecerse de ingredientes frescos.

### **Pasta: Una Pasión Irrefrenable**

La pasta ocupa un lugar especial en el menú de “Tres”, siendo un alimento versátil que le permite al chef experimentar con diversas preparaciones.

“Nuestra pasta del día cambia constantemente y usamos los productos más ricos y frescos para hacerla”, asegura.

Babini adapta recetas tradicionales a un estilo más creativo, incorporando sabores únicos que sorprenden a sus comensales.

### **Desafíos del Sector Gastronómico**

A pesar de su éxito, Babini enfrenta desafíos relacionados con la estacionalidad del negocio, como la rotación del personal, lo que puede influir en el servicio y cohesión del equipo.

Sin embargo, expresa su entusiasmo por la llegada de una nueva temporada de verano en José Ignacio, invitando a turistas a disfrutar de su oferta gastronómica única.

## **Platos Destacados de la Temporada**

Para esta temporada, “Tres” presenta platos que combinan frescura e innovación, junto a clásicos que han hecho de este restaurante un favorito en la región.

Algunas opciones del menú incluyen: Chipirones a la plancha con humita y maíz baby Costilla de vaca aseada Collar de corvina con barbacoa ahumada de duraznos Pollo galeto baby glaceado

## **Ambiente y Experiencia Integral**

Con el apoyo de sus socios, Tomás Ballester y Lucas Werthein, Babini ha creado un espacio que trasciende la gastronomía tradicional.

“Tres” se ha posicionado como un destino obligado para turistas de Argentina, Brasil y otros países, ofreciendo no solo una experiencia culinaria de primer nivel, sino también noches de música en vivo que enriquecen la atmósfera.

## **Selección de Ingredientes y Barra de Tragos**

El compromiso de “Tres” con la calidad se manifiesta en su selección de ingredientes, provenientes de productores locales.

El menú resalta la riqueza de la gastronomía uruguaya mediante una cuidada elección de pescados, mariscos, cortes de carne y vegetales orgánicos.

Además, la barra de tragos, liderada por Ramiro Ferrari, ofrece cócteles clásicos y de autor que complementan la experiencia gastronómica, en un ambiente donde el house y el jazz crean un marco musical perfecto.

## **Información para los Visitantes**

“Tres” abre todos los días de 20:00 a 00:00 horas.

Las reservas se pueden realizar a través de su cuenta de Instagram, @TresLaJuanita.

Fuente: Correo Punta del Este

## **Imágenes**

# EL RESTAURANTE 'TRES' CAUTIVA CON SU EXQUISITA VARIEDAD DE PASTAS ELABORADAS CON INGREDIENTES FRESCOS Y DE PROXIMIDAD

restaurante tres cautiva con su exquisita variedad de pastas elaboradas con ingredientes frescos y de proximidad

## Tags

*productos, culinaria, destino, experiencia, restaurante, frescos, ingredientes, locales, temporada, compromiso, ignacio, comensales*

## Noticias relacionadas

- 3.8 \*** *La herencia de la cocina italiana en el paladar uruguayo*
- 4.0 \*** *Lo de Tere" se consagra como el mejor restaurante de Uruguay y se posiciona entre los 50 más destacados de América del Sur*
- 4.1 \*** *¿Te imaginas ser atendido por un robot en un restaurante? Esta innovadora experiencia ya se vive en África*
- 4.8 \*** *Lacalle Pou disfrutó de un almuerzo en un restaurante de Pocitos y evitó pronunciarse sobre las elecciones al abandonar el lugar*
- 4.0 \*** *Delicias de la Cocina Griega: Un Viaje Gastronómico al Corazón del Mediterráneo*
- 3.6 \*** *El auténtico sabor del puchero uruguayo: una tradición que une generaciones*
- 4.0 \*** *Álvaro Delgado critica al Fa por priorizar "aventuras empresariales" en vez de construir la represa de Casupá*
- 4.4 \*** *Orsi responde a las inquietudes de las cámaras empresariales respecto al trabajo: "El Fa ya tuvo su oportunidad en el Gobierno*
- 4.1 \*** *Cámaras empresariales manifiestan su profunda inquietud ante el*

**3.6 \*** *En China, el consumo muestra una diversidad creciente y fascinante*

## Categorías

Interior
aldea
Breves
básquet
cartas
ciencia
Clima
columnistas
Cotizacion monedas
Cultura
Curiosidades
departamentales
Deportes
derechos humanos
Economía
Empresariales
Empresas
Fútbol internacional
Fútbol uruguayo
Fúnebres
fútbol
General
género y feminismos
internacional
Internacionales
latidos
Maldonado
Mascotas
minuto a minuto
Mundo
municipales
Nacional
Estados Unidos
noticias de local

México
noticias de salud
noticias de tecnología
obituarios
Opinión
policial
Policiales
Política
Principal
Resultados de juegos
Rurales
Salto
Salud
Show
sin categoría
sindicales
Sociedad
Tecnología & internet
titulares del día
tribuna
Turf
uncategorized
uruguay decide 2024
viajes y turismo