



*Los senderos han sido testigos de encuentros,
intercambios culturales y, sobre todo, de la celebración
de los sentidos a través de la comida.*

*En Sendero, nos inspiramos en esos viajes para crear
un recorrido gastronómico que cruza fronteras.*

*Te invitamos a recorrer un mapa de sabores que abraza
ingredientes, técnicas y tradiciones de diversos
caminos del mundo.*

*Nuestro menú es un tributo a la diversidad, donde cada plato
representa una parada en el viaje, un homenaje a esos senderos
que nos inspiran y conectan.*

*Que este viaje culinario sea una experiencia para recordar
y una celebración de los sentidos a través de la comida.*



ENTRADAS

PAR DE OSTRAS 
frescas de la Patagonia

CEVICHE DE PESCA BLANCA 
ají amarillo y maíz chulpi

TRUCHA ARCOIRIS CURADA 
remolachas asadas, palta y naranja

BURRATA 
pasta de tomates secos, praline de almendras y berro

TAQUITOS DE LANGOSTINOS CROCANTES
lechuga capuchina, emulsión de limones curados

COLIFLOR ASADO AL CARBÓN  
chimichurri de granada y aceite verde

BUÑUELOS DE KALE Y KIMCHI 
alioli y salsa picante

EMPANADAS DE VACÍO FRITAS
salen 2 unidades

PROVOLETA A LA CHAPA 
pimientos marinados
y nueces pecanas tostada

CAZUELA DE SETAS FRESCAS,
huevo escalfado, escarola fina y croutons

A LAS BRASAS

TRUCHÓN PATAGÓNICO

PECHUGA DE POLLO

MATAMBRITO DE CERDO

OJO DE BIFE DE NOVILLO

BIFE DE CHORIZO MARIPOSA

HAMBURGUESA CASERA
sale con fritas

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS FRITAS  

ESPINACAS A LA CREMA 
gratinadas

PURÉ DE PAPAS 
a la manteca noisette

PURÉ DE ZAPALLO CABUTIA
y aceite de oliva Arbequina

BONIATOS ASADOS  
con chimi de hierbas y frutos secos

GRATIN DE PAPAS
queso Lincoln y tomillo

BRÓCOLI ASADO  
con puré de castañas
naranja, jalapeño y chips de cebolla

REMOLACHAS ASADAS
con piel de limón en conserva y ricota.



NUESTRA COCINA

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO

RISOTTO DE HONGOS 

PAPPARDELLE CASEROS
con albóndigas

AGNOLOTTIS DE CABUTIA
queso cuartirolo, manteca cítrica, arvejas

CURRY VERDE DE POROTOS MUNG 
leche de coco, vegetales asados
y huevo poché

ENSALADAS

ENSALADA DE HOJAS Y HIERBAS FRESCAS
vinagreta cítrica

RÚCULA SELVÁTICA
y parmesano

CAESAR
Lechuga, aderezo Caesar clásico, Parmesano y croutons
Acompaña con langostinos
Acompaña con pollo



POSTRES

HELADOS ARTESANALES 
Clásicos y de temporada

CRÈME BRÛLÉE
de vainillas de Papúa, Nueva Guinea

CREMOSO DE CHOCOLATE 
merengue quemado, salsa toffee
y crocante de sésamo

PAVLOVA 
con crema de maracuyá
y frutas en nage

**PANQUEQUE TIBIO
DE DULCE DE LECHE**
caramelizado

DEGUSTACIÓN DE HELADOS
5 cucuruchos para compartir