



*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

**CARPACCIO DE TOMATES ORIGINARIOS**   
ricota, anchoas y alcaparras

**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

**FALAFEL Y PAN A LA PARRILLA**  
tatziki, ensalada de hierbas y limón

## A LAS BRASAS

TRUCHÓN PATAGONICO 

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

ZANAHORIAS ASADAS   
labne, reducción de naranja,  
gremolata

ENSALADA MIXTA   
CON DURAZNOS 

TOMATE AL MEDIO   
tomates originarios, aceite de oliva,  
hierbas y sal marina



## NUESTRA COCINA

---

### MILANESA DE BIFE DE CHORIZO

#### ARROZ ESPAÑOL

pollo al carbon, chorizo colorado, pimientos marinados, cebollas al rescoldo

#### MALFATTI DE SALMÓN

gratinados con crema de eneldo

#### CAVATELLI ALLA PUTTANESCA

con anchos, tomate, alcaparras y olivas negras

#### SPAGHETTI NERO DI MARE

con langostinos, mejillones, calamares y manteca de ostras

## ENSALADAS

---

### CAESAR

Lechuga, aderezo Caesar clásico, Parmesano y croutons

### TABOULE DE QUINOA

con choclo quemado, pimientos marinados, tomate, cebolla morada y hierbas

### RÚCULA Y PARMESANO

Aderezo de aceto y oliva

Acompañala con langostinos

Acompañala con pollo

Acompañala con falafel



## POSTRES

**HELADOS HECHOS EN LA CASA**    
Clásicos y de temporada

**CRÈME BRÛLÉE**   
de vainillas de Papúa, Nueva Guinea

**CREMOSO DE CHOCOLATE**   
merengue quemado, corazón de maracuyá,  
crocante de sesamo y granita de frambuesa

**TORTA VASCA**  
frutas de estación y coulis de naranja

**FLAN DE DULCE DE LECHE**   
crema y crocante de coco

**DEGUSTACIÓN DE HELADOS**  
5 cucuruchos para compartir

**TIRAMISÚ AFFOGATO**    
con helado de crema y café

**SENDERO** | VERANO FREnte AL RIO

EVENTOS: [eventos@senderoresto.com](mailto:eventos@senderoresto.com)