



*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@senderorestor.com