



*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

\$14.000

CEVICHE DE PESCA BLANCA

ají amarillo y maíz chulpi

\$25.000

TRUCHA ARCOIRIS CURADA

remolachas asadas, palta y naranja

\$23.000

BURRATA

pasta de tomates secos, praline de almendras y berro

\$ 21.000

TAQUITOS DE LANGOSTINOS CROCANTES

lechuga capuchina, emulsión de limones curados

\$26.000

CARPACCIO DE TOMATES ORIGINARIOS

ricota, anchoas y alcaparras

\$18.000

BUÑUELOS DE KALE Y KIMCHI

alioli y salsa picante

\$19.000

EMPANADAS DE VACÍO FRITAS

salen 2 unidades

\$17.000

PROVOLETA A LA CHAPA

pimientos marinados
y nueces pecanas tostada

\$26.000

FALAFEL Y PAN A LA PARRILLA

tatziki, ensalada de hierbas y limón

\$19.000

A LAS BRASAS

TRUCHÓN PATAGONICO 
\$39.000

PECHUGA DE POLLO 
\$27.000

MATAMBRITO DE CERDO 
\$32.000

OJO DE BIFE DE NOVILLO 
\$45.000

BIFE DE CHORIZO MARIPOSA 
\$39.000

HAMBURGUESA CASERA
sale con fritas
\$27.000

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS TRUFADAS  
\$17.000

PAPAS FRITAS  
\$12.000

ESPINACAS A LA CREMA 
gratinadas
\$11.000

PURÉ DE PAPAS 
a la manteca noisette
\$11.000

PURÉ DE ZAPALLO CABUTIA  
y aceite de oliva Arbequina
\$12.000

BONIATOS ASADOS  
con chimi de hierbas y frutos secos
\$11.000

GRATIN DE PAPAS 
queso Lincoln y tomillo
\$14.000

ZANAHORIAS ASADAS 
labne, reducción de naranja,
gremolata
\$10.000

ENSALADA MIXTA  
CON DURAZNOS
\$11.000

TOMATE AL MEDIO  
tomates originarios, aceite de oliva,
hierbas y sal marina
\$10.000



NUESTRA COCINA

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO

\$33.000

ARROZ ESPAÑOL

langostinos, pimientos marinados, cebollas al rescoldo,
chorizo colorado

\$35.000

MALFATTI DE SALMÓN

gratinados con crema de eneldo

\$31.000

CAVATELLI ALLA PUTTANESCA

con anchoas, tomate, alcaparras y olivas negras

\$32.000

SPAGHETTI NERO DI MARE

con langostinos, mejillones, calamares y manteca de ostras

\$39.000

ENSALADAS

CAESAR

Lechuga, aderezo Caesar clásico, Parmesano y croutons

\$22.000

TABOULE DE QUINOA

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

\$22.000

RÚCULA Y PARMESANO

Aderezo de aceto y oliva

\$20.000

Acompañala con langostinos (+\$8.000)

Acompañala con pollo (+\$7.000)

Acompañala con falafel (+\$7.000)



POSTRES

HELADOS HECHOS EN LA CASA

Clásicos y de temporada

\$12.000

CRÈME BRÛLÉE

de vainillas de Papúa, Nueva Guinea

\$15.000

CREMOSO DE CHOCOLATE

merengue quemado, corazón de maracuyá,
crocante de sesamo y granita de frambuesa

\$14.000

TORTA VASCA

frutas de estación y coulis de naranja

\$13.000

FLAN DE DULCE DE LECHE

crema y crocante de coco

\$15.000

TIRAMISÚ AFFOGATO

con helado de crema y café

\$16.000

SENDERO | VERANO FRENTE AL RIO

EVENTOS: eventos@senderorestor.com