



*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

ESPÁRRAGOS ASADO AL CARBÓN  
ricota, zaatar y sumac

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

CORAZONES DE ALCAUCIL 
huevo frito y sriracha

A LAS BRASAS

TRUCHÓN PATAGONICO 

LENGUADO 
con manteca de alcaparras y limón

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 DE HOJAS
Y HIERBAS FRESCAS

ENSALADA DE RÚCULA
SELVÁTICA Y PARMESANO



NUESTRA COCINA

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO

RISOTTO DE ESPINACAS 
pasta de tomates secos y flores

MALFATTI DE SALMÓN 
gratinados con crema de eneldo

AGNOLOTTIS DE CABUTIA
queso cuartirolo, manteca cítrica, habas y arvejas

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

ENSALADAS

CAESAR
Lechuga, aderezo Caesar clásico, Parmesano y croutons

QUINOA Y ESPINACA
Remolachas asadas, huevo mollet y semillas de girasol

RÚCULA Y TOMATES SECOS
Portobellos grillados y almendras

Acompañala con langostinos
Acompañala 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

TORTA VASCA
frutillas y coulis de naranja

**PANQUEQUE TIBIO
DE DULCE DE LECHE**
caramelizado

DEGUSTACIÓN DE HELADOS
5 cucuruchos para compartir

SENDERO | PRIMAVERA FRENTE AL RIO

EVENTOS: eventos@senderorestor.com