



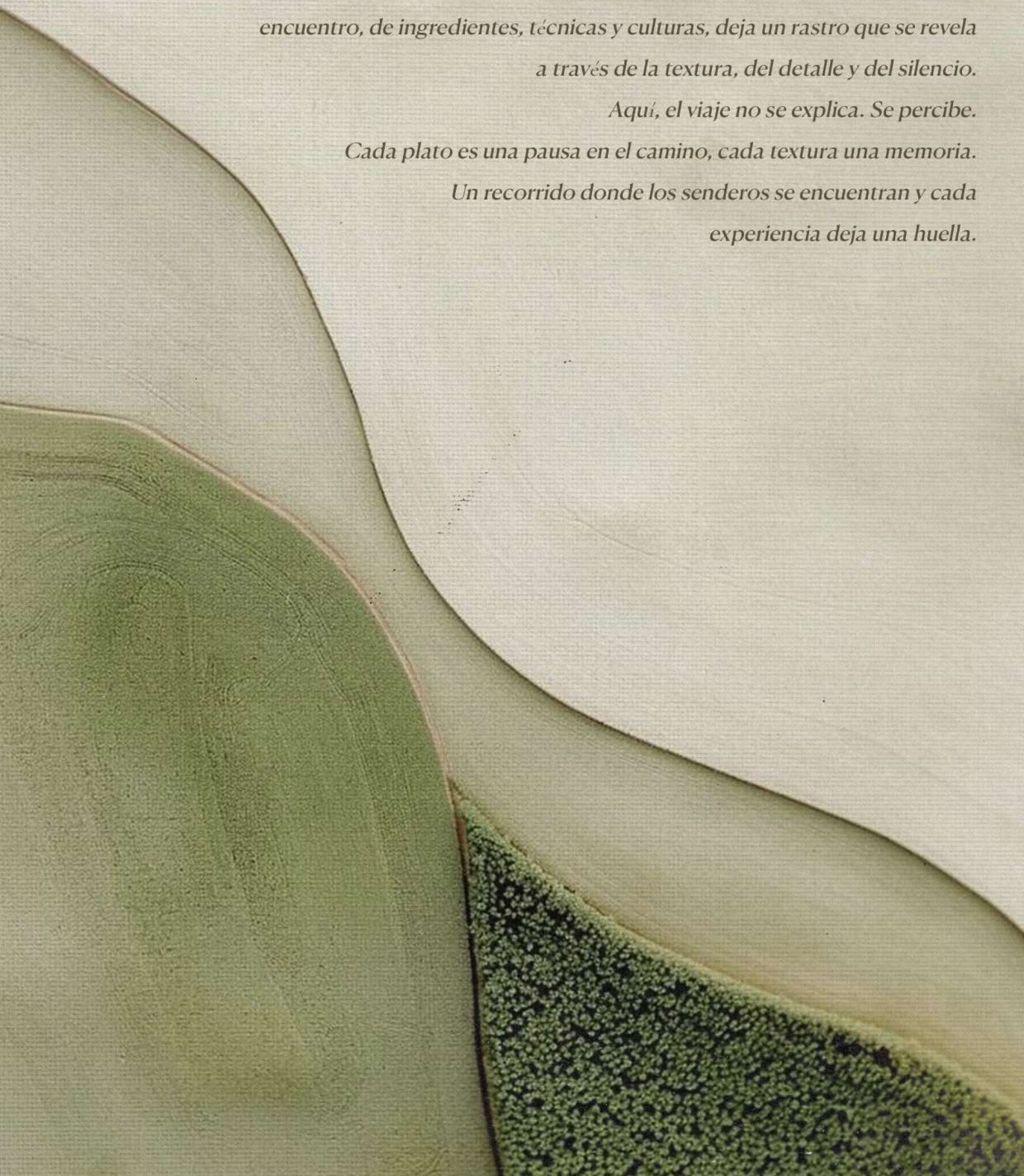
SENDERO



Los senderos existen porque han sido recorridos.
Son huellas que el tiempo deja en la materia, marcas que permanecen.

En Sendero, el recorrido no es geográfico, es sensorial. Cada
encuentro, de ingredientes, técnicas y culturas, deja un rastro que se revela
a través de la textura, del detalle y del silencio.

Aquí, el viaje no se explica. Se percibe.
Cada plato es una pausa en el camino, cada textura una memoria.
Un recorrido donde los senderos se encuentran y cada
experiencia deja una huella.



SENDERO

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, praliné y berros

\$21.000

LANGOSTINOS CROCANTES

sweet chili y ensaladilla de pickles

\$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

2 unidades

\$17.000

PROVOLETA A LA CHAPA (🌿)

pimientos marinados y nueces pecanas tostadas

\$26.000

FALAFEL Y PAN A LA PARRILLA

tatziki, ensalada de hierbas, limón y escarola fina

\$19.000

SENDERO

A LAS BRASAS

TRUCHÓN PATAGÓNICO (🌾)
\$39.000

PECHUGA DE POLLO (🌾)
\$27.000

MATAMBRITO DE CERDO (🌾)
\$32.000

OJO DE BIFE DE NOVILLO (🌾)
350 gr
\$45.000

BIFE DE CHORIZO (🌾)
350 gr
\$39.000

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO
\$33.000

HAMBURGUESA CASERA
con papas fritas
\$27.000

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS (🌾) (🌿)
\$12.000

PAPAS TRUFADAS (🌾) (🌿)
\$17.000

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

GRATÍN DE PAPAS (🌾)
queso Lincoln y tomillo
\$14.000

ZANAHORIAS ASADAS (🌾)
labne, reducción de naranja y gremolata
\$10.000

ENSALADA MIXTA CON (🌾) (🌿)
DURAZNOS
\$11.000

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

SENDERO

NUESTRA COCINA

ARROZ ESPAÑOL

langostinos, pimientos marinados, cebollas al rescoldo y chorizo colorado

\$35.000

MALFATTI DE SALMÓN

gratinados con crema de eneldo

\$31.000

CAVATELLI ALLA PUTANESCA

con anchoas, tomate, alcaparras y olivas negras

\$32.000

SPAGHETTI NERO DI MARE

con langostinos, mejillones, calamares y manteca de ostras

\$39.000

ENSALADAS

CAÉSAR

lechuga, aderezo caesar, parmesano y croutons

\$22.000

TABOULÉ 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)

SENDERO

POSTRES

HELADOS HECHOS EN LA CASA (V) (V)

clásicos y de temporada

\$12.000

CRÊME BRÛLÉE (V)

de vainillas de Papúa - Nueva Guinea

\$15.000

CREMOSO DE CHOCOLATE (V)

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

\$14.000

TORTA VASCA

frutas de estación y cuolis de naranja

\$13.000

FLAN DE DULCE DE LECHE (V)

crema y crocante de coco

\$15.000

TIRAMISÚ AFFOGATO (V) (V)

con helado de crema y café

\$16.000

WIFI

Red: CLIENTES

Contraseña: Resto6650

@senderocostanera
eventos@senderorestor.com
www.senderocostanera.com
Contacto 11-4170-7922

