vinetur

La Patriada Esnaola lleva el dulce de batata y membrillo a siete días de cocina porteña

Restaurantes de Buenos Aires prepararán platos especiales entre el 9 y el 15 de julio por la Independencia argentina

martes 30 de junio de 2026



La Patriada Esnaola celebrará la Independencia argentina del 9 al 15 de julio con una edición dedicada al dulce de batata y al dulce de membrillo, dos productos muy ligados a la mesa del país. Durante esa semana, varios restaurantes de la Ciudad de Buenos

Aires servirán platos especiales que incorporan ambos ingredientes en recetas dulces y saladas.

La iniciativa arrancará el próximo 9 de julio con una peña en La Morena, en Austria 2032, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. El encuentro está planteado como una celebración de la fecha patria con música en vivo, bandas, pastelitos y pastafrola.

Agustina Dana, gerente de Marketing y Trade de Esnaola, afirma que La Patriada nació con la idea de mantener vivos sabores que forman parte de la historia argentina. La directiva sostiene que evolucionar no implica dejar atrás el origen, sino conservarlo en nuevas mesas y en propuestas distintas sin perder su esencia. Por eso, añade, la marca ha elegido que el dulce de batata y el dulce de membrillo sigan presentes en nuevas preparaciones.

A lo largo de la semana participarán distintos espacios gastronómicos porteños. Parrilla Villegas ofrecerá un flan de membrillo y queso mascarpone que incorpora el dulce desde la propia elaboración. Onno presentará un chipá vigilante con corazón de queso azul y dulce de membrillo, además de un alfajor de batata que sustituye la naranja de su receta original por este ingrediente y mantiene su ganache de chocolate y café.

Iberá servirá un bành mi de panceta con chutney de membrillo y un budín de pan brioche con dulce de batata. Carmen participará con su propuesta Dulce Matrimonio, que combina provolone ahumado en leña, almendras tostadas y panal de miel con dulce de batata o de membrillo, a elección del comensal. La Morena, además de acoger la peña del arranque, tendrá disponible durante toda la semana su versión de queso y dulce Esnaola.

Gino incluirá en su carta un cheesecake de batata, una sfogliatelle patria de batata y membrillo y pepas en dos variedades. Por su parte, Laserio llevará a la mesa una provoleta con cherrys asados y dulce de membrillo picante, junto con gyosas fritas de queso azul y membrillo.

La propuesta gira en torno a productos muy presentes en meriendas, postres, picadas y recetas familiares argentinas. Desde Esnaola plantean esta edición como una forma de sostener esos sabores en circulación y de darles nuevas aplicaciones dentro de la cocina urbana de Buenos Aires durante la semana de la Independencia.