vinetur

Buenos Aires dedica una semana al dulce de batata y membrillo con menús especiales

La Patriada Esnaola reunirá a varios locales de la ciudad con platos y postres inspirados en dos clásicos argentinos

martes 4 de agosto de 2026



La Patriada Esnaola celebrará del próximo 17 de agosto al próximo 23 de agosto una edición dedicada al dulce de batata y al dulce de membrillo, dos productos muy presentes en la mesa argentina. La iniciativa reunirá durante una semana a varios

restaurantes y espacios gastronómicos de la Ciudad de Buenos Aires con propuestas especiales creadas a partir de ambos ingredientes.

La edición llevará el nombre de San Martín y arrancará el próximo 17 de agosto en Orno, situado en Beruti 3336, en el barrio de Palermo. Ese día, entre las 12.30 y las 16.30, el local acogerá el lanzamiento con música en vivo a cargo de Nelson Giménez y su Banda y un menú preparado para la ocasión.

En Orno se servirán empanadas de queso y cebolla con dip de membrillo picante, pizza napolitana de cuatro quesos y membrillo y un soft serve de vainilla con salsa de batata y dulce de batata y chocolate. La propuesta se completará con Vermú Carpano Rosso y un cóctel de autor.

Durante el resto de la semana, distintos establecimientos de Buenos Aires ofrecerán platos, postres y piezas de pastelería con dulce de batata o dulce de membrillo. Antonio D participará con una trucha grillada con glaseado de membrillo y puré cremoso de arvejas, además de un cheesecake de dulce de batata con crocante de dátiles.

Orno mantendrá en su oferta la pizza napolitana de cuatro quesos y membrillo. Por su parte, 4 Perros Un Livin presentará un alfajor glaseado de helado de membrillo, elaborado con una masa tipo frola, relleno de helado de membrillo a base de crema y cubierto con glaseado.

Labán se incorporará con cuatro elaboraciones: una pepa de membrillo, un alfajor de batata y chocolate, un macaron de batata y queso y un pan dulce de membrillo y chocolate. Koi ofrecerá un bun con chutney de membrillo, mientras que Café Mar del Plata preparará un sanguchito de miga vigilante. Loreto Garden Bar servirá un vigilante clásico.

Desde La Patriada Esnaola señalan que la propuesta busca mantener vivos sabores ligados a la historia gastronómica argentina y reafirmar la presencia del dulce de batata y del dulce de membrillo en la mesa del país. La programación gira así en torno a recetas dulces y saladas que reinterpretan dos productos tradicionales en formatos que van desde la pizza y los bocados de panadería hasta postres, helados y platos de pescado.