

Alexandra Restaurant

Appetizers

Sopa del día <i>Soup of the day</i>	\$5
Ensalada Mesclun, tomates, segmentos de china y toronja, aguacate y coco fresco en vinagreta cítrica <i>Mesclun salad, tomatoes, orange and grape fruit segments avocado and fresh coconut in citrus vinaigrette</i>	\$10
Ensalada de espinaca con manzana, arándanos, piñones, tocineta y “blue cheese” y vinagreta de mostaza y miel <i>Spinach salad with apple, cranberries, pine nuts, bacon and blue cheese with mustard and honey vinaigrette</i>	\$10
Ensalada “caprese” con “mozzarella di bufala”, tomate y albahaca <i>Caprese salad with “mozzarella di bufala”, tomato and basil</i>	\$11
Trío de camarones; croqueta de camarones, camarón en “beurre blanc” con polenta frita y camarón en salsa criolla con mofongo <i>Shrimp trio; shrimp croquette, fried polenta with shrimp in beurre blanc and green plantain “mofongo” with shrimp in creole sauce</i>	\$11
Calamares rellenos de chorizo en salsa agri dulce de guayaba <i>Calamari stuffed with spanish “chorizo” in a sweet and sour guava sauce</i>	\$9
Atún “tartar” y ensalada de hojas mixta en vinagreta de balsámico servido con frituritas de arroz y parmesano <i>Tuna tartar and mix green salad in balsamic vinaigrette served with rice and parmesan fritters</i>	\$11
Chayote relleno de carrucho fresco en salsa cremosa con queso “gruyère” “au gratin” <i>“Christophen” stuffed with fresh conch in cream sauce with “gruyère” cheese “au gratin”</i>	\$10
Coctel clásico de camarones <i>Classic shrimp cocktail</i>	\$15
“Pizetta” de plátano con salsa manchego, “prosciutto”, cebollas caramelizadas y espinacas <i>Plantain “pizetta” with manchego sauce, prosciutto, caramelized onions and spinach</i>	\$10
Costillitas de cerdo en salsa barbacoa de la casa, puré de batatas <i>Pork baby back ribs in BBQ glazed, sweet potatoes puree</i>	\$10