

# Alexandra Restaurant

## Entrée

Paella de mariscos: langosta, camarones, calamares, mejillones y vieiras <i>Seafood "paella": spiny lobster, shrimp, squid, mussels and scallops</i>	\$26
"Risotto" de cangrejo y calabaza, salsa de "cabernet sauvignon", tocineta y perejil <i>Crab meat and pumpkin "risotto", cabernet sauvignon sauce, bacon and parsley</i>	\$22
Camarones salteados en una crema de ajo rostizado y "carpaccio" de amarillos <i>Sautéed shrimps in roasted garlic cream and ripe plantain carpaccio</i>	\$22
Filete de salmón, corteza de mangó y limón servido con una lasaña de berenjena y calabaza <i>Fresh salmon filet with mango and lemon crust served with eggplant and pumpkin lasagna</i>	\$22
Chillo entero frito en salsa criolla y mofongo de yuca <i>Deep fried whole red snapper in creole sauce and cassava "mofongo"</i>	\$22
Pescado fresco: pesca del día, al horno o frito <i>Fresh fish: catch of the day; baked or fried</i>	\$__
* Langosta fresca a la parrilla (aprox. 26 oz.), sujeto a disponibilidad <i>Grilled fresh local lobster (26 ounces approx.), on availability</i>	\$40
Rabo de langosta a la termidor con papas rojas en mantequilla y tomillo <i>Lobster tail termidor sauce with roasted red bliss potatoes in butter and thyme</i>	\$35
Pechuga de pollo rellena de "prosciutto" y queso manchego en salsa marsala servido con una polenta de queso de cabra <i>Roasted chicken breast stuffed with "prosciutto" and manchego cheese marsala sauce, served with goat cheese polenta</i>	\$20
Filete de cerdo a la milanesa con salsa marinara y queso "mozzarella" <i>Pork tenderloin milanese, with "mozzarella" and marinara sauce</i>	\$19
"Rib-eye steak" (16 oz.), con papas gratinadas y vegetales crujientes <i>Rib-eye steak (16 ounces), with potatoes "au gratin" and roasted vegetables</i>	\$35
Filete de miñón a la parrilla, salsa de porto y zetas "porcini" servidos con un puré de viandas <i>Grilled filet mignon, port wine and porcini mushroom sauce served with local root vegetables puree</i>	\$28
Filete de res tierno encebolla'o con arroz mamposteo <i>Beef tenderloin "encebolla'o" with "mamposteo" rice</i>	\$20
<del>#####</del> Churrasco (16 oz.) a la parrilla, servido con yuca frita <del>#####</del> <i>Grilled "churrasco" Steak (16 onces), served with fried cassava</i>	\$20

\* Cargo adicional de \$12 al paquete todo incluido/All inclusive package additional charge of \$12