

# Restaurante Alexandra

## Menú de Degustación

- 5 Cursos -

**Sashimi de Capitán Fresco** con aguacate, toronja, mangó, pepinillo y togarashi, aderezado en una vinagreta de jengibre y soya blanca.

*Colome, Torrontes, Argentina, 2017*

**Ravioli de Calabacín** relleno de espinaca, cebolla caramelizada, tomate seco y queso ricota en una salsa pomodoro rústico.

*Barbera d'Asti, Michele Chiarlo, Italia, 2010*

**Pasta del Día** al estilo cassere en crema de prosciutto, setas y tomates cherry, salpicado con prosciutto tostado.

*Locations E, España*

**Costillas de Cordero** en salsa de malta, vino tinto y bayas de enebro, servido con papas Yukón rostizadas en mantequilla oscura con tomillo.

*Sequoia Grove, Cabernet, California, 2015*

**Tarta de Caramelo Salado** servida con helado de vainilla y merengue quemado.

*Caposaldo, Moscato, Italia*

\$75 por persona | \$95 con pareo de vino por persona

*Se requiere reservación. Por mesa solamente.*

*\*Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.*