

Restaurante Alexandra

Menú de Degustación del Chef

- 7 Cursos -

Sopa del Día

Pareo del Día

Carpaccio de Melón con espinaca, prosciutto, tomates cherry, piñones y hoja de bálsamo de limón, aderezado en vinagreta de jengibre y yuzu.

Nobilo, Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda, 2015

Tuna Tataki con ensalada de quinoa y remolacha amarilla, aderezado con mayonesa de ajíes dulces.

Hugel, Riesling, Francia, 2014

Camarones en crema de especias de la casa, servido con arroz mampostea'o de habichuelas blancas y salami.

Artadi, Tempranillo, España, 2015

Filete de Res en salsa de vino tinto con esencia de limón añejado, servido con puré de ñame y vegetales de temporada.

Sequoia Grove, Cabernet, España, 2015

Cortes Fríos

Viña Aranza, Reserva, España, 2008

Crema de Pistacho relleno de mousse de coco y montado en un crujiente de nueces.

Taylor, Tawny Port, Portugal

\$95 por persona | \$115 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.