

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.*

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.