



Restaurante
Alexandra

Christmas

December 24 -25, 2024

6:00 pm - 9:30 pm

APPETIZERS

Cream of fresh country pigeon peas served with boiled plantain croquettes, avocado mousse, and crispy fried plantain.

or

Mixed greens served with dates, heirloom tomatoes, pickled red onions, crispy prosciutto, ultra-thin slices of Manchego cheese, and toasted pine nuts, dressed with cranberry vinaigrette.

or

Pork and sausage croquettes with aioli, fennel chutney, garlic, and olive oil over a bed of crushed crispy pork rinds.

ENTREES

Fresh salmon fillet with yellow pepper sauce, accompanied by Yukon potato pavé and roasted baby carrots.

or

Roasted pork tenderloin with a dried fruit, rosemary, and brandy sauce, accompanied by "apastelado" risotto and sweet plantain cubes.

or

Beef tenderloin with creamy four-pepper sauce, mashed sweet potatoes with coconut cream and spices, and broccolini.

DESSERTS

Rice Pudding Croquettes with coconut ice cream and a caramel-rum sauce.

or

Nougat ice cream with almond cake, Swiss meringue, and fresh fruit.

or

Chocolate mousse with ginger cookies, dark chocolate crisp, strawberry compote, and whiskey.

\$69 PER ADULT

Does not include taxes or gratuities. Children's menu available.





Restaurante
Alexandra

Navidad

24-25 de diciembre de 2024

6:00 pm - 9:30 pm

APERITIVOS

Crema de gandules frescos del país con croquetas hervidas de guineos, mousse de aguacate y crocante de plátano frito.

o

Ensalada de hojas mixtas con dátiles, tomates heirlooms cebolla lila curtida, crocante de prosciutto, rebanada super finas de queso manchego y pine nut tostados aderezada con vinagreta de cranberry.

o

Croquetas de cerdo y longaniza servidas con un alioli, Chutney de hinojo, ajo y aceite de oliva sobre una cama de chicharron volao triturado.

PRINCIPALES

Filete de Salmón fresco con salsa de pimientos amarillos acompañado con un pave de papas Yukón y zanahorias rostizadas.

o

Solomillo de cerdo asado servido con salsa de frutas secas, romero y brandy acompañado de risotto apastelado y cubos de plátano maduro.

o

Filete de res servido con salsa de cremosa de cuatro pimientos, majado de batata, crema de coco y especias servido con brocolini.

POSTRES

Croquetas de arroz con dulce servidas con helado de coco y salsa de caramelo y ron.

o

Helado de turrón servido con bizcocho de almendra, merengue suizo y frutas frescas.

o

Mousse de chocolate servido con galletas de jengibre, crocante de chocolate oscuro, compota de fresas y whiskey.

\$69 POR ADULTO

No incluye impuestos ni propinas. Menú de niños disponible.

