

Restaurante
Alexandra

Noche Asiática

POR CHEF EJECUTIVO FERNANDO NIEVES

Welcome Cocktail
TAKARA MIO SPARKLING SAKE

Amuse Buche
Delicias de Sushi del Chef
Chef's Sushi Delights
HESS SAUVIGNON BLANC

Primer curso
Tonkotsu ramen en consomé de cerdo con soya blanca y ponzu, medallón de cerdo, huevo de codorniz, vegetales frescos y aceite de semillas sesame.
Tonkotsu ramen in pork consomé with white and ponzu, pork medallion, quail egg, fresh vegetables and sesame seed oil.
S.A. PRUM ESSENCE RIESLING

Segundo curso
Sashimi de atún con vinagreta de mango, yuzu y soya blanca, servido con un crocante de arroz, cebollines, mung bean sprout y segmentos cítricos.
Tuna sashimi with mango, yuzu and white soy vinaigrette, served with crispy rice, scallions, mung bean sprout and citrus segments.
BROOKS PINOT NOIR

Tercer curso
Filete de bacalao con corteza de tres pimientos, en salsa de miso oriental, servido con puré de papas Yukón y col de Bruselas.
Cod fillet blackened with a three-pepper crust in an oriental miso sauce, served with mashed Yukon potatoes and Brussels sprouts.
DOMINIO DE FOURNIER RESERVA

Cuarto curso
Cheesecake esponjoso con crema de chocolate de avellanas, helado de fresa y frutas frescas.
Sponge cheesecake with hazelnut chocolate cream, strawberry ice cream and fresh fruit.
PORTO TAYLOR FLAGATE LBV

\$120 PER PERSON
Does not include taxes or gratuities.