



Restaurante
Alexandra

HAPPY
Valentine's Day

THREE COURSE MENU

February 13 - 15, 2024 | 6 pm - 9:30 pm

APPETIZERS

Lobster soup with bacon, potato, and a buttered crostini.

or

Duck confit salad with arugula, dates, orange segments, pine nuts, fennel, mixed berries, and ginger vinaigrette.

or

Apio and rabbit croquet with fricassee cream.

ENTREES

Fresh snapper filet and shrimp duet in white wine and butter sauces, with scalloped potato tower and zucchinis.

or

Lamb loin in porto wine and four peppercorn sauce, with truffle goat cheese and ricotta stuffed cannelloni, and baby carrots.

or

French cut chicken breast with roasted garlic and herbs sauce, with turnip puree and roasted beets.

DESSERTS

Cheesecake with white chocolate ice cream, vanilla and dry raspberry sable, coconut cake toast and blueberry jelly.

or

Strawberry short cake with vanilla cake, vanilla mousse, strawberry marmalade, and lemon merengue.

or

Chocolate cloud with chocolate hazelnut cake, dark chocolate mousse, dark rum, and caramel sauce.

\$75 per person

Does not include taxes or gratuities.





Restaurante
Alexandra

FELIZ DÍA DE
San Valentín

MENÚ DE TRES CURSOS
February 13 - 15, 2024 | 6 pm - 9:30 pm

APERITIVOS

Sopa de Langosta con tocineta, papa y crostinni en mantequilla.

o

Ensalada de pato confitado con arugula, segmentos de Naranja, nueces de pino, hinojo, variedad de fresas y vinagreta de jengibre.

o

Croqueta de conejo y apio en una crema de fricasé.

PRINCIPALES

Duo de filete de chillo y camarones en salsa de mantequilla y vino blanco acompañado de una torre de papas escalopadas y calabacín.

o

Chuletas de lomo de cordero en una salsa de vino porto y cuatro granos de pimienta. Acompañado de trufa de queso de cabra y Canelones rellenos de ricota, zanahoras pequeñas.

o

Pechuga de pollo en corte francés en salsa de hierbas y ajo rostizado acompañado de pure de nabo y remolacha rostizada.

POSTRES

Tarta de queso con helado de chocolate blanco, vainilla y polvillo seco de frambuesa, tostada de bizcocho de coco y jalea de arándanos.

o

Pastel de fresas con helado y espuma de vainilla, mermelada de fresa y merengue de limón.

o

Nube de chocolate con bizcocho de avellanas, espuma de chocolate oscuro, ron oscuro y salsa de caramelo.

\$75 por persona

No Incluye impuestos ni propinas.