



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 pimentas, 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.

