

Restaurante
Alexandra

Prix Fixe de Acción de Gracias

Experiencia gastronómica de cinco tiempos



AMUSE-BOUCHE

Vol-au-Vent

Huevo de codorniz suave, caviar de esturión, crème fraîche de cebollín y ralladura de limón.

PRIMER CURSO

Seleccione uno

Risotto de Calabaza

Pesto de arúgula y Parmigiano-Reggiano laminado.

o

Vieiras Selladas

Salsa de curry verde y zanahorias caramelizadas.

o

Latke de Pato Confitado

Cebollas rojas encurtidas, estragón y reducción de papaya y maple.

INTERMEZZO

Granité de Limoncillo

Limpiador de paladar de limoncillo fresco.

PLATO PRINCIPAL

Seleccione uno

Raviolini de Calabaza

Streusel de nueces y crema de Gorgonzola.

o

Ballotine de Pavo

Puré de chirivía, chicharrón de pavo, gremolata y vegetales baby.

o

Entrecôte

Puerro confitado, papas fondant y gel de arándanos.

POSTRE

Seleccione uno

Bizcocho de Zanahoria y Nueces

Mousse de queso crema especiado, compota de arándanos y helado de maple.

o

Tarta de Pecanas

Caramelo de mantequilla avellanada, crème fraîche de vainilla y pecanas caramelizadas.

\$65++ POR PERSONA · MARIDAJE DE VINOS \$40++

Precios sujetos a impuestos y cargo por servicio. Menú sujeto a disponibilidad de temporada.