

ALEJANDRA GOURMET

Menú del Pacífico / *Pacific Menu*

ENTRADAS / APPETIZERS

Mi ceviche peruano / My Peruvian ceviche

De pescado blanco con cebolla colorada, maíz tostado picante, chile de cera, camote horneado y leche de tigre
Cubes of white fish marinated in lime juice and orange juice with red onion, crispy spicy corn, and baked sweet potato; in its own juices.

\$140

Tártara de atún / Tuna tartar

Marinada en soya y jugo de cítricos, acompañada con sandía, nueces mixtas, juliana de vegetales y germinados micro
Marinated in soy sauce and citrus juices, accompanied by watermelon, mixed nuts, julienned vegetables and micro greens

\$140

Mejillones en su concha / Mussels in their shells

Cocinados lentamente es salsa de tomate al vino blanco
Steamed in white wine with pomodoro sauce

\$150

Pastelitos de cangrejo / Crab Cakes

Crujientes y acompañados con arúgula baby y salsa de pepinos, yogurt y menta
Crispy crab cakes accompanied by baby arugula and cucumber, yogurt and mint dressing

\$170

Fritto Misto

De calamar, pescado y vegetales con salsa tártara y salsa coctel
Calamari, fish and vegetables, breaded and deep fried and accompanied by tartar and cocktail sauce

\$120



SOPAS / SOUPS

Fondo claro de pescado / Clear fish soup

Con verduras y azafrán / *With vegetables and saffron*

\$110

Crema de mejillones con patatas / Mussel and potato cream soup

Con perejil y cebolla caramelizada / *With parsley and caramelized onions*

\$130

Sopa de mariscos mediterránea / Mediterranean seafood soup

Con puerros, apio, hinojo, limón real y alioli

With leeks, celery, dill, lemon and aioli

\$180

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Hongos asados a las finas hierbas, acompañados con arroz pilaf y germinados micro

Grilled mushrooms with fine herbs, accompanied by rice pilaf and micro greens

\$175

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Espada al grill / Grilled swordfish

Filete de pez espada salpicado con romero fresco, perejil y limón real, acompañado con espárragos y papas al vapor / *Swordfish filet sprinkles with fresh rosemary, parsley and lemon, accompanied by asparagus and steamed potatoes*

\$280

Pez sable frito / Fried Swordfish

Filete de pez espada ligeramente frito, sobre arroz jazmín pilaf y cubierto con chutney de mango, cilantro y cebollas crujientes / *Accompanied by rice pilaf and covered with mango chutney, cilantro and crispy onions*

\$280



Salmón pimienta / Black pepper salmon

Filete de salmón marinado término medio con sal ahumada, azúcar, reducción de vino blanco y pimienta, arroz canario y juliana de vegetales (término recomendado: "pasado de medio")
Grilled filet of salmon marinated in smoked salt, sugar and reduction of white wine with pepper; served with canary rice and julienned vegetables (recommended preparation: medium well)

\$260

China Brasserie

Salmón parrillado término medio y marinado con jengibre, chalote y yuzu; glaseado con salsa de ostión y servido con ensalada de julianas (término recomendado: "pasado de medio")
Salmon marinated in ginger, shallots and yuzu juice, grilled, glazed in oyster sauce and served with julienned vegetables (recommended preparation: medium well)

\$260

Atún Centenario / Centenario tuna

Parrillado y bañado con mantequilla negra, acompañado con puré de papa con wasabi y vainitas verdes (término recomendado: "medio rojo")
Grilled and covered with black butter, served with wasabi potato purée and green beans (recommended preparation: medium rare)

\$260

Atún Almadraba / Almadraba-style tuna

Estofado de atún al vino blanco con tomate, patatas y morrones, acompañado con tostada de pan al alioli / Tuna stewed in white wine with tomatoes, potatoes and bell peppers, accompanied by toast with aioli

\$260

Dorado al pastor / Mahi-mahi al pastor

Filete de dorado al a parrilla, marinado en adobo rojo con piña asada, cebolla frita, coulis de cilantro y ralladura de limón real / Grilled mahi mahi marinated in red adobo chili with grilled pineapple, fried onion, cilantro coulis and lemon zest

\$210

Dorado criollo / Creole mahi-mahi

Filete de dorado horneado y marinado en especias criollas, acompañado con jardinera de frutas y arroz pilaf / Filet of mahi mahi marinated in Cajun seasoning, roasted and accompanied by fruit salad and rice pilaf

\$210

Pescado a la florentina / Florentine fish filet

Ligeramente dorado a la plancha, sobre espinacas salteadas con hongos, cebolla, ajo y tocino; gratinado con salsa holandesa y parmesano / Lightly grilled filet of fish over spinach sautéed with mushrooms, onion, garlic and bacon, topped with hollandaise sauce and parmesan cheese

\$210

Fish & Chips

Filete de pescado blanco frito y rebozado en salsa Orly de cerveza negra; acompañado con papas gajo adobadas, salsa tártara y salsa coctel
White fish filet battered in dark beer Orly sauce and deep fried, accompanied by seasoned potato wedges, tartar sauce and cocktail sauce

\$210

