



Menú de temporada

Así de rápido...

Crema del día
\$ 4.000

Tabla de quesos acompañada de tostadas caseras
\$ 7.500

Hamburguesa de Vacuno en Pan Brioche, con Lechuga, Tomate, Queso Mantecoso, Palta, Pepinillos y Alioli
\$ 7.500

Sandwich vegetariano
en pan brioche, rucula y queso cabra, tomate cherry, mayonesa de maní
\$ 7.500

Sandwich de pescado frito
En pan brioche, con Guacamole y Pebre
\$ 7.500



Entrantes

Ensalada
Compuesta de mezclum de Hojas frescas, Espárragos asados, coliflor, pimentón, pepino, ricota, frutos secos
\$ 5.500

Textura de apio y palta
Apio, palta, guacamole, manzana, uva, albahaca
\$ 5.500

Risotto de quínoa
Quínoa, Parmigianino, tomate cherry asado, verduras de estación
\$ 5.500

El Ceviche
Un ceviche de pesca servido con guacamole, mango y piña y quínoa
\$ 7.500

Crudo Alegre
Crudo de filete, mayonesa de carbón, yema perfecta y tostadas
\$ 7.500

Ostiones al Azafrán
Ostiones salteados, puré de patatas avellanado, espuma de tocino, aire de azafrán
\$ 8.500



Fuertes (de la tierra)

El Filete
Demi-Glacé, zanahoria en texturas, verduras salteados
\$ 13.500

El Cordero
Garrón de cordero, espinaca a la crema, papas y vegetales
\$ 13.500

Tricornis de betarraga
con rucula y ricotta, salsa tomate y albahaca.
\$ 12.500

Fuertes (del mar)

Pesca del Día
Servido con pastelera de choclo y ensaladilla fresca de hinojo, menta, habas, rabanitos, manzana verde y pepino
\$ 12.500

El Congrio
Servido con puré de porotos, espinaca a la mantequilla, yuca frita, y gajos de naranja
\$ 12.500

Risotto de Camarones
Arroz Carnaroli, , tomate asado, cebollin y limón.
\$ 13.500



Postres

Chai nevado
Crema inglesa chai, marshmallow, zapallo, naranja, praliné, brioche
\$ 5.500

Chirimoya Alegre
Mousse de Chirimoya, daquoise de almendra, leche condensada, naranja.
\$ 5.500

El Alfajor
Cremosos chocolate, galleta alfajor, dulce de leche, salsa de maní, helado vainilla plátano.
\$ 5.500

Frutas de estación
Pomelo bruleado, piña asada, pera cocida al vino tinto y puré de plátano
\$ 5.500

Dulce del día
La especialidad del Chef
\$ 5.500

Menú Degustación

Un recorrido de sabores de nuestra zona
Consta de 6 tiempos

Para un mejor servicio, aconsejamos que este menú sea servido a la mesa completa
\$ 32.000 por persona

Menu para Niños
Pollo o bastones de pescado caseros con acompañamiento (puré, papas fritas o verduras), helado del día.
\$ 8.000

Restaurant Alegre

Calle Montealegre 149 – Valparaíso – Chile
alegre@hotelpalacioastoreca.com - 32 212 2944