



Sixto's Restaurante

CARTA

ENTRADAS:

- Selección de quesos 16€ 1/2 ración9€
- Mousse de foie grass sobre tosta de brioche 14€ 1/2 ración ...8€
- Anchoa ahumada del cantábrico con pico de gallo.....15€
- Croquetas cremosas de chorizo asturiano.....12 € 1/2 ración ...7€
- Pulpo del pedreru y aguachile de tomates.....19€ 1/2 ración...11€
- Callos de bacalo con emulsión de espinacas ligeramente picante.....18.50€
- Taco (mexicano) de bonito y salsa de chiles frescos y encurtidos.....8€/unidad
- Carabinero asado.....19€/unidad



SEGUNDOS

-Arroces (mínimos 2 raciones)

-Arroz de guiso de
calamares y crema de sidra
picante..... 21€/ración

-Fideuá o arroz con pitu de
caleya y ali oli de piquillos
confitados..... 19€/Ración

-Arroz con
carabineros
..... 25€/ración

-Pescados a consultar S/M



-Cochinillo confitado con mole blanco de
piñones..... 23€

-Entrecot de carne roja..... 24€



POSTRES



-Crema de arroz con leche
requemado.....5.50€

-Pan de elote (maíz) con helado de
dulce de leche.....6€

-Cremoso de queso afuega'l pitu y
crujiente de avellana.....6€

-Bizcocho fluido de chocolate y helado
de frambuesa.....6€

MENÚ SIXTO'S

-  Pan y mantequillas artesanas
-  Croquetas cremosas de chorizo
-  Pulpo del pedreru con aguachile de tomates
-  Taco (mexicano) de bonito y salsa de chiles frescos y encurtidos
-  Arroz de guiso de calamares con crema de sidra picante
-  Cremoso de queso y limón con crujiente de avellana
-  Precio 35€ con bebida aparte
El menú se servirá a mesa completa a un máximo de 4 personas



BODEGA

SIDRAS

- Viuda de Angelón
1947.....12€
- Emilio Martínez
Brut..... 14€
- Práu Monga Brut.....16€



VINOS ASTURIANOS

- Escolinas blanco (Albarín, Cangas).....20€
- Escolinas mezcla canguesa (Cangas).....19€

ESPUMOSOS

- Rimarts 24 Brut nature (cava).....16€
- Recaredo Terrers Brut Nature (cava).....30€
- At Roca “Esparter” Gran Reserva
(Penedes)...26€
- At Roca rosado (Penedes).....19.50€
- Pierre Gimonnet Cuis 1er cru Brut
(Champagne).....45€

BLANCOS

- Abadia de San Capio (albariño).....16€
- Zárate (albariño).....19€
- Terras Gauda (albariño).....22€
- Erebo (godello, Valdeorras).....16.50€
- José Pariente (Rueda).....17€
- Cucú (Verdejo, Castilla y León).....17.50€
- Ossian (verdejo, Castilla y León).....19€
- Ostatu blanco (Rioja).....13.50€
- Petit Caus (Penedés).....15.50€
- Jean León 3055 Chardonnay (Penedés).....19€
- Las Moradas Albill Real (Madrid).....20€
- La Vieille Ferme Blanc (Francia).....15€
- Domaine fevre (Chablis, Francia).....24€
- Kerpen Riesling Handpicked (Alemania)....17.50€

ROSADOS

- El Aprendiz (Prieto picudo, Castilla y León).....15€
- Karmán (Rioja).....13€
- Rosa Azul y Garanza (Navarra).....14€

TINTOS

- Sardón (Castilla y León).....16€
- Val de la Loba de Pittacum (Bierzo).....20€
- Edra Xtrasyrah (Ribera del gallego).....21€
- Dehesa de Gago (Toro).....16€
- Antídoto (Ribera del Duero).....21.50€
- Arzuaga Crianza (Ribera del Duero).....30€
- Tomás Postigo 3er año (Ribera del Duero).....34€
- Heraclio Alfaro crianza (Rioja).....16€
- Artuke Pies Negros (Rioja).....19€
- La Montesa (Rioja).....19.50€
- Remelluri Reserva (Rioja).....27€
- Xisto Ilimitado (Douro, Portugal).....20€
- La Causa del Itata Gran Reserva (Chile).....21€