

Mayo 2021



# Sixto's Restaurante

CARTA

# ENTRADAS:

-Selección de quesos

.....16€ 1/2 ración ....9€

-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 carrillera y chile

guajillo.....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€



- 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 carrillera y chile guajillo
-  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



## SIDRAS

- Viuda de angelon  
1947..... 11€
- Emilio Martínez  
Brut..... 14€



## VINOS ASTURIANOS

- La fanfarria blanco (albarin blanco).....15€
- La fanfarria tinto (albarin tinto).....14€

## ESPUMOSOS

- Rimarts 24 Brut nature (cava).....15€
- At Roca gran reserva barrica (classic Penedes)..... 25€
- At Roca rosado (clasic Penedes ).....18€
- Pierre Gimonet Cuis 1er cru Brut (champagne).....42€

## BLANCOS

- Abadia de san capio (albariño).....14€
- Zárate (albariño).....18€
- Terras gauda (albariño).....22€
- Erebo (godello, valdeorras).....15€
- Ostatu blanco (Rioja).....13.50€
- Ossian quintaluna (verdejo).....17€
- Kerpen riesling handpicked (Alemania).....16.50€
- Jean león 3055 (chardonnay, Penedes).....17€
- Domaine fevre (chablis).....23€



## ROSADOS

- El Aprendiz  
(Prieto  
picudo).....14€
- Rosa Azul y  
Garanza  
(Navarra).....13€



## TINTOS

- Sardon de quinta sardonía (tempranillo, Castilla y León).....16€
- Val de la Loba de pttacum (mencia, Bierzo).....20€
- Edra Xtrasyrah (syra, ribera del gallego).....20€
- Dehesa de Gago (toro).....16€
- Antídoto ( tinto fino, ribera del Duero).....19€
- Arzuaga Crianza (tinto fino, Ribera del Duero).....27€
- Tomás postigo ( tinto fino, Ribera del Duero).....32€
- Remelluri Reserva (Rioja).....27€
- Herencia remondo La Montesa (Rioja).....19€
- Heraclio Alfaro crianza (Rioja).....16€
- Artuke Pies Negros (Rioja).....17€
- La Causa gran reserva (Chile).....18€
- Xisto Ilimitado (Douro, Portugal).....18€