

Junio 2020



# **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.....18€ 1/2 ración...10€

-Callos de bacalo con emulsión de espinacas  
ligeramente picante.....18€

-Taco (mexicano) de rabo de vacuno en  
adobo.....7€/unidad

-Carabinero asado.....18€/unidad



## SEGUNDOS

-Arroces (mínimos 2 raciones)

-Arroz de guiso de  
calamares y crema de sidra  
picante..... 19€/ración

-Fideuá o arroz con pitu de  
caleya y ali oli de piquillos  
confitados..... 17€/Ración

-Arroz con  
carabineros .....  
..... 23€/ración

-Pescados a consultar S/M



-Ragout de jabalí y crema de boniato.....18€

-Cochinillo confitado con mole blanco de  
piñones..... 22€

-Entrecot de carne roja.....23€



# POSTRES



-Crema de arroz con leche  
requemado.....5€

-Pan de elote(maíz) con helado de  
dulce de leche.....5,50€

-Cremoso de queso y limón y crujiente  
de avellana.....5,50€

-Bizcocho fluido de chocolate y helado  
de frambuesa.....5,50€

# MENÚ SIXTO'S

-  Pan y mantequillas artesanas
-  Croquetas cremosas de chorizo
-  Pulpo del pedreru con aguachile de tomates
-  Taco (mexicano) de rabo de vacuno en adobo
-  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 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 (classic Penedes ).....18€  
-Pierre Gimonnet 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 sardonia (tempranillo, Castilla y León).....16€
- Val de la Loba de pittacum (mencia, Bierzo).....20€
- Edra Xtrasyrah (syra, ribera del gallego).....20€
- Dehesa de Gago (toro).....16€  
Antídoto ( tinto fino, ribera del Duero).....19€
- Arzuga 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€