

Entrantes

Fondue clásico salado.   8,00

Queso caliente acompañado de salchichas, patatas fritas, nueces y salami y salsa de fresa.

Almejas al ajillo.    9,00

Almejas salteadas con ajo, aceite, perejil y vino, con pan pita tostado.

Combinación de Tomates.    8,50

Dados de tomate natural con salsa pepinillo, queso de búfala con salsa pesto, helado de tomate con aceite de oliva, albahaca y tomate deshidratado; mermelada de tomate.

Brocheta de frutas y helado de Queso.   8,50

Frutas de temporada, queso mahón y helado de queso de cabra.

Tabla de quesos Españoles.   10,00

Queso crema, queso mahón, queso azul, queso manchego, queso rulo de cabra y queso romero.

Croquetas caseras 2 sabores con salsa de pimientos. 7,50

Croquetas caseras de jamón y atún acompañadas de salsa de pimientos.

Tabla de Ibéricos Españoles.   10,00

Morcilla, chorizo, butifarra, lomo y salchichón; aceitunas verdes y picatostes.

Boletus edulis, huevo y foie.  8,50

Huevo escalfado, algas, boletus al vapor con nata y escalope de foie.

Ensaladas

Ensalada de cecina y patata morada.   9,50

Espinacas baby, cecina, patata morada al vapor, rodajas de nabos, tomates cherry's; aliñado con aceite de sésamo, bayas del goji y almendras trituradas.

Ensalada tropical, piña y mango.    8,00

Lechugas variadas con capas de piña, mango y salsa agridulce.

Ensalada de pato y orejones.   9,00

Lechuga acompañada de láminas de jamón de pato, orejones picado, avellanas y salsa de naranja, limón y soja.

Ensalada de gulas y cebolla crujiente.  9,00

Rúcula con gulas salteadas, cebolla picada horneada; salsa de aceite y vinagre balsámico.



Ensalada de carpaccio de presa Ibérica.  8,50

Lechugas verdes, finísimas láminas de presa, dados de tofu, salsa de mostaza y azafrán.








Carnes

Estofado de Cebón con jugo de carne.   17,50







Carrillada de cebón estofado con verduras, plátano y patatas bastón fritas.

Lomo de ciervo a la parrilla con patata violeta.   20,00








Lomo de ciervo a la parrilla con salsa de arándanos, patata violeta al vapor y escalope de foie.

- Estofado de jabalí con manzana.   Sin 18,50
 Jabalí en dados estofado con manzana, sobre bizcocho y crujiente de jengibre.
- Cadera de Canguro a la parrilla con salsa Española.   Sin 19,50
 Cadera de canguro acompañada de arroz amarillo con salsa de carne.
- Entrecote de toro de lidia con salsa de coco.  19,00
 Lomo de entrecot a la parrilla con salsa de coco y lombarda salteada.
- Secreto Ibérico crujiente con patata bastón.   Sin 17,50
 Secreto a la parrilla rebozado en harina de arroz, patata bastón y salsa de vodka.
- Hamburguesa casera de Potro. 12,00
 Carne de Potro molida en hamburguesa, patatas fritas, queso en lonchas, pepinillos, tomate; con pan de ajo casero.



Pescados

- Rodaballo al vapor con salsa tamarindo.   Sin 20,00
 Patatas, rodaballo al vapor con salsa de tamarindo.
- Corvina parrilla con tallarines al pesto . 19,00
 Rodajas de corvina a la parrilla acompañada de tallarines salseados con pesto y tomates cherry's.
- Atún rojo parrilla con quicos y salsa de pimientos.   Sin 18,00
 Lomo de atún rojo a la parrilla aliñado con quicos triturados y salsa de pimientos.
- Lomos de Tilapia al vapor con salsa del bosque.   Sin 17,50
 Lomos de tilapia sin espinas y piel al vapor, con salsa de frutos del bosque; acompañado de verduras a la plancha.




Pastas y arroces

- Espaguetis negro con queso manchego al aceite.   Sin 12,00
 Espaguetis al dente con queso manchego en dados en aceite de finas hierbas.
- Espaguetis sepia a la provenzal y alioli. 12,00
 Espaguetis al dente, con salteado de sepia al ajillo y acompañado de salsa ali-olí.
- Ñoquis con guiso de tomate y salsa de queso.   Sin 10,50
 Bolitas de puré de patata con pasta, salsa de tomate frito casero con pimientos y salsa de queso crema.
- Arroz caldoso de calamar y almejas.  12,50
 Arroz blanco, calamar en tiras, almejas con caldo de pescado.
- Arroz cremoso de setas y espinacas.   Sin 10,50
 Arroz, setas salteadas, cebolla, espinacas en hojas y espesado con nata y queso.

Verduras





- Verduras salteadas y seitán.   Sin 14,00
 Mezcla de verduras salteadas con salsa provenzal, patatas fritas y seitán.




Restaurante

Timbal de verduras y queso de cabra.    12,00

Calabacín, berenjena, pimiento de colores, champiñones, cebolla, gratinado con queso rulo de cabra.

Postres 5,00

- Bizcocho empapado en lima con helado de ron.
 - Tapón de castañas y sorbete de manzana.
- Tarta de zanahoria con helado de algodón de azúcar.
- Tarta de chocolate negro con helado de fresa y albahaca.
- Tarta brownie junto a queso cuajado y helado de nueces.
- Helado artesanal de pistachos sobre lichis licuados al regaliz. 
 - Memoria de Gin-Tonic. 
- Sandwich de Cacahuete, Dulce de Leche y Mousse de Chocolate.
 - Sorbete de fresa con ruibarbo. 
 - Sorbete de pera william. 

Platos adaptables para intolerantes a la lactosa, vegetarianos y celíacos.   

Todos Nuestros Precios tienen el 8% de Iva Incluido.



HORARIO

Lunes a Domingo de 13:30 a 16:30

Lunes a Sábado de 20:30 a 23:30

Cerrado Domingos noche.

reservas@restaurantesextosentido.es

Teléfono. 91 882 29 32

