

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

ENTRANTES

Crema de espárragos blancos, huevo a baja temperatura  
y crujiente de jamón

13.40 €

Ensalada tricolor con mozzarella de búfala, pesto de albahaca,  
tomate asado km0 y aguacate palmero

18.50 €

Salmon marinado, chutney de papaya con pimienta palmera,  
queso gorgonzola y aguacate

24.00 €

Carpaccio de angus curado, setas de chopo, parmesano,  
rúcula y vinagreta de frambuesa

26.00 €

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

PASTAS Y RISOTTOS

Risotto de carabinieri con su carpaccio, emulsión de ajo,  
aroma de limón y brotes de cilantro

35.00€

Canelones de rabo de toro, crema de parmesano y trufa con  
escamas de jamón

23.00€

Reginette con ragu de cabra estofada al vino tinto y pecorino  
crujiente

32.00 €

Bucatini negros con salsa de tinta de calamar sahariano y  
anillas fritas

35.00 €

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

CARNES

Panceta de cochino negro canario a baja temperatura glaseada  
con miel de palma, soja y batata asada

24.00 €

Carrillera de ternera al aroma de canela y cafe,  
con polenta cuatro quesos

27.00 €

Solomillo de ternera, crema de boletus y foie gras,  
sobre taco de patatas crujientes

32.00 €

Pierna de cordero lechal a baja temperatura, salsa de vino marsala  
y pure de coliflor caramelizada

35.00 €

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

PESCADOS

Calamares fritos, tocino, timbal de brocoli con anchoas  
y aceite de sesamo

€27

Pulpo glaseado con mojo de tomate seco y dátiles,  
trofie a la puttanesca y polvo de alcaparras

29.00 €

Lubina con ajo, piñones, aceitunas y tomatitos  
sobre puerros confitados

30.00 €

Suprema de cherne con salsa verde  
y polenta de mar

30.00 €

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

POSTRES CASEROS

Pannacotta de regaliz, tierra de almendras caramelizadas  
y helado de vainilla tahiti

9.00 €

Milhoja de espuma de mascarpone y amaretto  
con helado de tiramisù

10.00 €

Souffle de chocolate blanco, crema de pistacho  
y helado de gofio

10.00 €

Piña del hierro asada al cardamomo, helado de agua de rosas  
y coulis de frutos rojos

11.00 €

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**VINOS**  
WINES

# VINOS ITALIANOS

## ITALIAN WINES



### ESPUMOSO • SPARKLING

PROSECCO DE GIUSTI EXTRA DRY

*Glera*. Prosecco DOC

7.10 30.50

PROSECCO DE GIUSTI BRUT

*Glera*. Prosecco DOC

30.50

PROSECCO DE GIUSTI ROSATO

*Glera*. Prosecco DOC

30.50

### BLANCO • WHITE

IL PUMO SAN MARZANO

*Sauvignon Blanc, Malvasía* Salento IGP

20.70

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI GAROFOLI

*Verdicchio* . Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

26.20

VERMENTINO DI GALLURA ZANATTA

*Vermentino*. Vermentino di Gallura DOC

34.90

SASS TER FRIULANO

*Friulano* . Friuli DOC

34.90

GRECO DI TUFO DOCG MASTROBERDINO

*Greco di Tufo* . Greco di tufo DOCG

41.40

PINOT GRIGIO

6.10 34.90

### ROSADO • ROSÉ

REMOLE ROSATO FRESCOBALDI

*Sangiovese* . Toscana IGT

28.30

TRAMARI ROSE DI PRIMITIVO IGP SALENTO

*Garnacha Tinta*. Salento IGP

34.90



## TINTO • RED

### PINOT NERO CASTEL FIRMIAN

*Pinot Nero*. Trentino DOC

24.00

### PILUNA PRIMITIVO IGT CASTELLO MONAC

*Primitivo*. Salento IGP

30.50

### TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SAN MARZANO

*Primitivo*. Primitivo di Manduria DO

32.70

### DOLCETTO LANGHE VISADI DOMENICO CLERICO

*Dolcetto*. Langhe DOC

42.50

### LACRYMA CHRISTI ROSSO

*Piedirosso Aglianico*. Lacryma Christi del Vesubio DOC

42.50

### VALPOLICELLA RIPASSO SANTA SOFIA

*Molinara, Corvina, Rondillena*. Valpolicella Ripasso DOC

45.80

### NIPOZZANO CHIANTI RUFINO

43.60

## VINOS NACIONALES & INTERNACIONALES NATIONALS & INTERNATIONALS WINES

### ESPUMOSO • SPARKLING

#### MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE

*Macabeu, Xarel-lo, Parellada*. DO Cava

5.00 27.50.

## BLANCO • WHITE

#### MOON AFRUTADO

*Listán Blanco, Moscatel*. DO Valle de Güímar

6.60 30.80

#### MARTIVILLI VERDEJO

*Verdejo*. DO Rueda

4.90 24.20

Todos los precios son en Euros. IGIC incluido.  
All prices are in Euros. IGIC (Tax) included.



### SIN PALABRAS

*Albariño. DO Rias Baixas*

6.50 31.90

### EL REMORDIMIENTO

*Chardonnay. DO Jumilla*

6.10 34.10

### LUBERRI ZURI

*Viura, Malvasía. DO Ca Rioja*

26.40

### TEMPUS MARMAJUELO

34.10

### ROFE BLANCO

*Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Lanzarote*

50.60

### BIMBACHE BLANCO

*Listán Blanca, Vijariego Blanca, Gual, Pedro Ximénez . DO El Hierro*

53.90

### PALO BLANCO

*Listán Blanco, Gual, Marmajuelo, Forastera. Tenerife*

61.60

## ROSADO · ROSÉ

### SOCO ROSADO

*Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote*

7.60 42.90

### UMEA ROSADO

*Garnacha Tinta. DO Navarra*

5.00 20.90



## TINTO • RED

### LUNAS DE YAIZA TINTO

*Tempranillo. DO Valle de Güímar*

7.60 39.60

### EL ARTE DE VIVIR

*Tempranillo. DO Ribera del Duero*

5.00 24.20

### LUBERRI JOVEN

5.50 26.40

### BENJE TINTO

*Listán Negro. DO Ycoden Daute Isora*

7.70 40.70

### NEO RESERVA

*Tempranillo. DO Ribera del Duero*

52.80

### ROFE TINTO

*Listán Negro. DO Lanzarote*

50.60

### LA SANTA DE ÚRSULA

*Listán Negro, Negramoll. Tenerife*

50.60

## GENEROSO • FORTIFIED

### MANZANILLA CAÑABOTA 0,50cl

*Palomino Fino. DO Jerez*

5.50 35.20

### MEMÒRIES DEL PRIORAT DOLÇ 0,375cl

*Garnacha Blanca. DO Ca Priorat*

13.20 62.70

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**BEBIDAS**

**REFRESCOS**

Agua San Pellegrino  
Con Gas 3.10

Agua Km Cero 2.60  
Refrescos 4.40

Soda Botella 3.30  
Appletiser Botella 3.80  
Zumos 3.30  
Naranja, Piña, Tomate,  
Melocotón

**CERVEZAS Y SIDRAS**

Jarra Peronni 4.90  
Caña Peronni 3.80

Moretti Botella 33cl 4.70  
Cerveza Sin Alcohol Botella 5.00

**LICORES**

Tía María 7.10  
Bailey´s 7.10  
Sambuca 7.10  
Amaretto 7.10

**APERITIVOS**

Martini Rojo 4.40  
Martini Bianco 4.40  
Martini Seco 4.40  
Aperol 4.90  
Campari 4.90

**DIGESTIVOS**

Jägermeister 4.90  
Tequila Don Julio 8.70  
Amaro El Capo 6.00  
Amaro Ramazzotti 6.00  
Amaro Braulio Reserva 6.50  
Gagliano Limoncello 4.90  
Grappa Amarone  
La Morbida Santa Sofia 6.00  
Grappa Marzadro 18 Lune 9.30  
Grappa Gagliano  
Reserva Bacio 4.90

**BELLINIS**

CLÁSICO prosecco, zumo de melocotón 10.90  
DI STAGIONE 11.40  
prosecco, zumo de frutas de temporada

**CLASSICS**

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda 11.90  
CAMPARI SPRITZ 11.40  
vemouth rosso, campari, prosecco

**VODKAS**

Smirnoff 5.50  
Absolut 6.00  
Au Blue Raspberry 6.50

IGIC INCLUIDO.

Por favor, si tiene alguna intolerancia en comida o bebida consulten con nuestro personal

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
 ITALIANO DIVERSO

**BEBIDAS**

**GINEBRAS**

Beefeater	4.90
Gordons	4.90
Hendricks	9.30
Bulldog	9.30
Bombay	8.70
London Extra Dry	8.70

**BRANDYS**

103 E.n.	5.50
Gran Duque De Alba	10.40
1866 °	14.70

**COÑAC**

Remy Martin Vsop	14.70
Hennessy	14.70
Courvoisier	14.70
Martell	12.50

**WHISKYS**

Johnnie Walker ER	6.00
Johnnie Walker EN	9.30
Cardhu	9.30
Lagavulin	18.50
Macallan 12	7.60
Jameson	6.50

**RONES**

Bacardi	5.50
Havana Club 7	6.50
Brugal	7.60
Guajiro	5.50
Barceló Imperial	9.30

**SUGERENCIAS G&T**

<b>BULLDOG</b>	15.30
Bulldog gin, Schweppes , twist de lima, pimienta negra (PICANTE)	

<b>COOLCUMBER</b>	15.30
Hendrix, romero, pepino y Schweppes (SECO)	

<b>STAR ANISE</b>	14.20
Seagrams extra dry, anis estrellado, naranja deshidratada y Schweppes . (SEMI)	

<b>MAGMA</b>	14.20
Macaronesian gin, frutos rojos, fresa, menta y Schweppes (DULCE)	

<b>EDNA MAMMA</b>	14.20
Bombay gin, zumo de lima, ginger ale y frutas cítricas (FRESCO)	

**CAFÉS**

Expreso	2.70
---------	------

Machiato o Cortado	2.70
--------------------	------

Café Con Leche	2.90
----------------	------

Americano	2.90
-----------	------

Descafeinado	2.90
--------------	------

Capuchino	3.30
-----------	------

Tes, Infusiones	2.70
-----------------	------

Doble Expreso	3.50
---------------	------

IGIC INCLUIDO.

Por favor, si tiene alguna intolerancia en comida o bebida consulten con nuestro personal