

Alcalá de Henares
Restaurante
SEXTO SENTIDO
30 € iva inc. por persona

RUDOLPH



Bienvenidos.
Servicio de pan.

Aperitivo.

Jamón Ibérico de cebo Origen Extramadura
con regañas variadas.

Alérgeno(Lácteo).

EMPEZAMOS CON (A COMPARTIR)

Ensalada brusheta.

Lechuga, tomate cherry, cebolla morada,
albahaca, higos, queso de yogur
aromatizado al boletus.

Alérgeno(Lácteo).

Champiñones con Pate de pato.

Champiñones portobello a la plancha con laminas de Pate de pato y
salsa de ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra.

Alérgeno(lácteos).

CONTINUAMOS CON (A ELEGIR).

Falda Soasada.

Falda de ternera hecha a baja temperatura,
y planchada, sobre patata panadera
y salsa de cebolla morada.

Ó

Bacalao a baja temperatura

Lomo de bacalo hecho a baja temperatura con
Salsa de apio y verduritas al vapor.

Alérgeno(pescado, apio).

Edulzamos con

Bizcocho de coca – cola al micro.

Bizcocho de almendra en polvo , coca cola, leche, harina, clara
de huevo, azúcar con helado de donut´s y crema de vainilla.

Alérgeno (Lácteos, gluten, huevo, producto de cáscara).

**Amenizamos con.
Surtido Navideño.**

Bebida.

Agua mineral natural,

Bodega.

Vino tinto tempranillo,
D.O Madrid.

Buen Provecho ...

Alcalá de Henares
Restaurante
SEXTO SENTIDO
34 € iva inc. por persona

ELFO



Bienvenidos.
Servicio de pan.

Aperitivo.

Jamón Ibérico de cebo Origen Extramadura
con regañas variadas.

Alérgeno(Lácteo).

EMPEZAMOS CON (A COMPARTIR)

Morcilla y piña.

Timbal de crema de morcilla de burgos rehogada con bebida de soja y
terminado con piña, grisines y flambeado con licor 43.

Alérgeno(Gluten, soja).

Queso mozzarella con tomates verdes.

Domino de Tomates kumato y queso mozzarella,
aliñado con salsa de albahaca, sal, pimienta y aceite.

Alérgeno(lácteos).

CONTINUAMOS CON (A ELEGIR).

Ravioli de rabo de toro.

Rabo de toro cocinado con verduras a baja temperatura y
acompañado con salsa española y timbal de patata mortero.

Alérgeno(Gluten).

Ó

Emperador al Mole Verde.

Lomo de emperador a la parrilla con mole verde (albahaca,
eneldo, cebollino, rúcula, cacahuetes, aceite,
sal y pimienta sobre acelga choi.

Alérgeno (Pescado, Frutos de cáscara).

Edulzamos con

Tarta fría de nubes de algodón.

Nubes, galletas trituradas, mantequilla, nata y Zumo de naranja.

Alérgeno (Lácteos, gluten).

**Amenizamos con.
Surtido Navideño.**

Bebida.

Agua mineral natural,

Bodega.

Vino tinto tempranillo,
I.G.P Tierras de Castilla

Buen Provecho ...

- Menús disponibles para grupos mayores de 10 personas.
- La bodega es de 1 botella de vino (75 cl) cada 4 personas.
- Reservas: Tel. 918822932
- email: reservas@restaurantesextosentido.es
- Solicite disponibilidad para cualquier evento.
- Todos nuestro precios tienen el 10% de iva incluido.
- Solicitamos que nos informen de los alérgenos en el grupo.
- Se realizaran minutas personalizadas para grupos con el menú seleccionado.
- **Existen políticas de pago y políticas de cancelación.**
- Cualquier consumo extra sera cobrado al precio de la carta.
- Para la reserva de cualquier menú, se solicitará una señal del valor total, en concepto de reserva y logística del evento.
- **NOTA:** Para la reserva de alguno de Los siguientes menús el restaurante requiere que por favor el cliente nos comunique con un mínimo de 10 de antelación al evento de las cantidades que se tomaran en los segundos platos (carne o pescado),
- Menús disponibles bajo previa reserva.
- Los entrantes a compartir serán de 1 plato cada 4 comensales.

Alérgenos

