

Menú "Oído"



Alcalá de Henares
Restaurante SEXTO SENTIDO
único, mágico
Aperitivo.

Tres Mantequillas, Directa al Paladar.

Primeros (a compartir un plato cada 4 personas)

Ensalada de Setas Riojanas al Yogur

Mezcla de lechugas con setas riojanas a la plancha con salsa de yogur, zumo de limón, azúcar, sal, pimienta, mostaza y perejil, con dados de jamón ibérico.

Timbal de Patata y Lacón a la Feira.

Cama de patata gruesa al vapor, capa de pimientos rojos del piquillo, lacón ahumado y aliñado con aceite de pimentón.

Segundos (a elegir)

Secreto Ibérico.

Milhojas de Cerdo Ibérico rebozado en harina de pan, láminas de mango y salsa de vodka al caramelo, dátiles y pipas de calabaza.

Verdel Marinado.

Verdel Marinado en aceite, Vinagre, Azúcar, Cilantro, Sal y Soja Durante 48 Horas; Sobre cama de Picada de Frutas en Almíbar Mezcladas con Cebolla Roja.

Postre

Tapón de Chocolate.

Bebidas

Agua Mineral Natural de la Sierra de Peña Mayor Principado de Asturias.

Bodega

Vino tinto 100% tempranillo.
D.O. Vinos de Madrid.

Café e Infusiones

Café 100% Natural. Origen Colombia.



Compromiso
de Calidad Turística

Menú "Olfato"



Alcalá de Henares

Restaurante SEXTO SENTIDO

único, mágico

Aperitivo.

Tres Mantequillas, Directa al Paladar.

Primeros (a compartir un plato cada 4 personas)

Mezclum de Pollo y Coco.

Lechugas variadas con láminas de pollo a la plancha, Coco e intercalada y aliño de aceite, acheto y orégano.

Meloso de Pato con Jugo Español.

Arroz meloso con trozos de magret de pato guisado con salsa de carne.

Segundos (a elegir)

Espetón Ibérico.

Cerdo Ibérico a la Plancha sobre Cama de Patata Panadera y Chutney de Peras y Jengibre.

Medallones de Atún con Costra.

Atún en medallones con costra de crema de aceitunas negras y aceite de oliva virgen con rodajas de tomate de Barbastro.

Postre

Bizcocho Empapado en Lima y Ron con Pasas Sultanas Heladas.

Bebidas

Agua Mineral Natural de la Sierra de Peña Mayor Principado de Asturias.

Bodega

Vino Blanco 100% Tempranillo
D.O. Navarra Roble.

Café e Infusiones

Café 100% Natural. Origen Colombia



Compromiso
de Calidad Turística

Menú "Gusto"



Alcalá de Henares

Restaurante SEXTO SENTIDO

único, mágico

Aperitivo.

Tres Mantequillas, Directa al Paladar.

Primeros (a compartir un plato cada 4 personas)

Ensalada de Papaya.

Rúcula aliñada con Aceite, Azúcar, Limón
Papaya y espolvoreada con nueces
y cilantro picado.

Arroz espeso de Hongos.

Arroz cocido con cebolla, salteado con hongos
y espesado con nata y queso. Con virutas
de Micuit de Foie.

Segundos (a elegir)

Carrillada de Cebón.

Carrillada de Cebón Estofado al Hinojo
desmechado, formando un timbal intercalando
plátano y napado con su misma salsa y
acompañado con patata bastón.

Medallones de Atún con Costra.

Atún en medallones con costra de crema de
aceitunas negras y aceite de oliva virgen con
rodajas de tomate de Barbastro.

Postre

Dos Tartas Brownie.

Bebidas

Agua Mineral Natural de la Sierra de Peña
Mayor Principado de Asturias.

Bodega

Vino Tinto 100% Garnacha.
D.O. Cariñena

Café e Infusiones

Café 100% Natural. Origen Colombia.



Compromiso
de Calidad Turística

Menú "Vista"



Alcalá de Henares

Restaurante SEXTO SENTIDO

único, mágico

Aperitivo.

Tres Mantequillas, Directa al Paladar.

Primeros (a compartir un plato cada 4 personas)

Carpaccio de Piña al Escabeche.

Capa de carpaccio de piña sobre lechuga, con ventresca de atún natural al escabeche y aliñado con aceite, vinagre y vainilla.

Tabla de Quesos de la Tierra.

Cabrales, Tetilla, Pimentón, Alpujarreño, Crema y de Cabra en Rulo. Cortados en formas irregulares; decorando con miel, nueces, ciruelas, arándanos, cebollino y colines artesanales.

Segundos (a elegir)

Entrecot de Toro de Lidia.

Lomo de Toro a la parrilla con robellones salteados al ajillo y salsa blanca.

Pargo del Bosque

Pargo al vapor con calabacín y salseado con frutos del bosque; decorando con aceitunas verdes y suave crema de albahaca.

Postre

Sándwich Dulce cacahuete y cacao y helado de chicle.

Bebidas

Agua Mineral Natural de la Sierra de Peña Mayor Principado de Asturias.

Bodega

Vino Tinto 100% Tinta de Toro.
D.O. Toro. Roble..

Café e Infusiones

Café 100% Natural. Origen Colombia.



Compromiso
de Calidad Turística

Menú "Tacto"



Alcalá de Henares

Restaurante SEXTO SENTIDO

único, mágico

Aperitivo.

Tres Mantequillas, Directa al Paladar.

Primeros (a compartir un plato cada 4 personas)

Ensalada Chicharrona.

Lechuga, embutido de chicharrones, Níspero, avellanas, pimienta rosa, todo aderezado con salsa de naranja, limón, soja, aceite, pimienta, sal y Queso de Cabra Mini.

Risotto Trufa.

Arroz cocido con cebolla, perejil y cava, salteado con trufa negra y espesado con nata y queso.

Segundos (a elegir)

Bistec de Potro.

Carne de Potro confitura dulce de hongos, Cebolla, espárragos verdes, tomate raf y pamelita crujiente.

Suprema de Corvina al Jerez.

Corvina al horno con salteado de tallarines frescos al Jerez con pésto y tomate cherry.

Postre

Tarta de Zanahoria con Queso Quark.

Bebidas

Agua Mineral Natural de la Sierra de Peña Mayor Principado de Asturias.

Bodega

Vino Tinto 60% Tempranillo, 20% Garnacha, 20% Parraleta. D.O. Navarra Roble.

Café e Infusiones

Café 100% Natural Origen Colombia.



Compromiso
de Calidad Turística