



Servicio de pan.

Aperitivo.

Rollito de carpaccio de pera relleno de queso azul y jamón a la plancha.

Primero.

Sopa de queso con niscalos a la plancha con provenzal y caldo de ave.



Segundo.

Judías pintas guisadas con cebolla, ajo, carne molida, tomate y pimientos de padrón; acompañado de tosta de maíz, queso quark y crema de aguacate.



Tercero.

Fideua de mariscos y pescado. Cebolla, ajo, ñora, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, azafrán, pescado, gambas, almejas, mejillones, calamar y caldo de pescado.



Prepostre

Postre.

Tarta Bávara de uvas.

Bebida

Agua mineral natural,

Bodega

Vino tinto tempranillo, D.O. Vinos de Madrid

Buen Provecho

Cualquier consumo fuera del menú establecido será cobrado a precio de carta.

Elaboraciones adaptables a:



Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que requiere para disfrutarlos adecuadamente, solo se servirán a mesa completa durante los servicios de comidas y cena.

restaurantesextosentido.es

Menú

Descubrimiento

Disponible en el servicio de comidas.
Días Laborables.

Alcalá de Henares
del 24 al 28 de Noviembre
12€ iva inc. pax



único, mágico

MENÚ 6TH SENSE

Disponible en el servicio de comidas y cenas.

Alcalá de Henares
del 23 al 30 de Noviembre.

22€ iva inc. pax

APERITIVO.

Lascas de Jamón Ibérico de cebo.

ENTRANTE.

Flores de queso

PRIMERO.

TIMBAL DE ENSALADA CRISPI.

Lechugas verdes, picatostes, cebolla crujiente, bacon crispy, cresta de queso de cabra y salsa de vino tinto.

SEGUNDO A ELEGIR.

CRUCETA

Cruceta de cerdo rebozado en pan rallado japonés con salsa de queso cabrales y patata al mortero con pimentón de la vera.

LOMO DE TRUCHA DE LOS FIORDOS

Taco de Lomo a la plancha con setas salteadas y salsa de cebolla.

PREPOSTRE.

POSTRE.

Dos tartas Brownie con helado artesanal.

BEBIDA

Agua mineral natural,

BODEGA

Vino Tinto Crianza Tempranillo, D.O. Vinos de Madrid.

Servicio de pan 1,80€ iva inc pax

Buen Provecho

Cualquier consumo fuera del menú establecido será cobrado a precio de carta.

Elaboraciones adaptables a:



Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que requiere para disfrutarlos adecuadamente, solo se servirán a mesa completa durante los servicios de comidas y cena.

restaurantesextosentido.es

Navidad 2014

ÚNICO. 30 €

Cocktail de Bienvenida
Servicio de pan

ENTRANTE

Flores de Queso Manchego Curado, tomate cherry sobre tosta de pan con salsa de frutos rojos.

PRIMERO

Ensalada Cumberland.

Lechugas variadas, taco de queso emmental, frambuesas naturales, pan pita homeado, pavo a las finas hierbas al vapor, con salsa cumberland:
(vinagre, salsa de carne, piel naranja, cebolla, salsa pérnins, sal, azúcar, pimienta y vino tinto)

SEGUNDO

Carrillera de ternera.

Moflete de ternera estofado con verduras acompañado de patata y chirimía al mortero con salsa de carne.

POSTRE

Sopa Frutuosa.

Sopa de guanábana con frutas naturales de temporada y caviar de frutos rojos.

SOBREMESA

Surtidos Navideños.

BEBIDA

Agua mineral Natural
Vino Tinto Tempranillo Roble
D.O. Vinos de Madrid.

Que aproveche...

MÁGICO. 32€

Cocktail de Bienvenida
Servicio de pan

ENTRANTE

Jamón Ibérico de cebo con regañas.

PRIMERO

Parfait de foiegras de oca.

Canónigos, manzana natural, pasas, gelatina de manzana y paté de oca, aliñado con un aceite casero de especias: (aceite, azafrán, vainilla, canela, clavo y pimienta)

SEGUNDO

Falda con salsa de cebolla morada.

Falda de ternera asada a baja temperatura, a la plancha sobre patata panadera y salsa de cebolla morada.

POSTRE

Tarta Santiago.

Tarta de almendras con helado de caramelo sobre coulis de café.

SOBREMESA

Surtidos Navideños.

BEBIDA

Agua mineral Natural

BODEGA

Vino Tinto Tempranillo Crianza
D.O. Vinos de Madrid.

Que aproveche...

- Menús disponibles para grupos mayores de 10 personas.
- La bodega es de 1 botella de vino (75 cl) cada 4 personas.
- Reservas: Tel. 91 6822932
- email: reservas@restaurantesautocentido.es
- Todos nuestros precios tienen el 10% de IVA incluido.
- Solicitamos que nos informen de los alérgenos en el grupo.
- Pregunte por nuestra política de pago, política de cancelación
- Cualquier consumo extra será cobrado al precio de la carta.
- Para la reserva de cualquier menú, el restaurante solicita el 50 % del total del evento en concepto de reserva.
- Se anexará a cada reserva una orden de servicio.
- Se realizarán minutas personalizadas para grupos con el menú seleccionado.