



### 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 Bávvara 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](http://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](http://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](mailto: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.