

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**TAGLIERI PER DUE PERSONE / TABLAS PARA DOS PERSONAS**

**Di mare**

Fritura mixta, ensalada de pulpo con patatas, tartar de salmón, chipirones arrabiata, pan carasau, alioli de tinta y crema de aguacate.

38,00

**Tradizionale**

Carpaccio de bresaola con rúcula y parmigiano, jamón de parma, papada con pimienta, queso pecorino, queso parmigiano, focaccia, nueces y tomate seco.

35,00

**Vegetale**

Bastones de verdura con vinagreta, ensalada caprichosa con veganesa de lima, tortitas con grelos al ajillo, aceitunas calabresas, cebollitas marinadas, paté de alcachofas y tomates secos aliñados

33,00

**ANTIPASTI CALDI E FREDDI / ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES**

**Crema di asparagi.**

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

15,00

**Zuppa di crostacei e molluschi.**

Sopa de crustáceos y moluscos con quinoa.

16,00

**Capesante grigliate.**

Vieiras a la plancha, praliné de almendras y grelos salteados con papada.

23,00

**Insalata tiepida di baccala.**

Ensalada tibia de bacalao, naranja, gel de campari y vinagreta de maracuyá.

20,00

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**ANTIPASTI CALDI E FREDDI / ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES**

**Caprese con burrata.**

Burrata ahumada, tomate asado km0, tierra de olivas y espuma de aceite de arbequina con albahaca.  
(opción vegana sin burrata ahumada, con aguacate aliñado)

20,00

**Carpaccio di lingua e bagnetto verde.**

Carpaccio de lengua de ternera con salsa verde y ensalada mézclum.

18,00

**PASTE E RISOTTI / PASTA Y RISOTTOS**

**Tagliatelle con funghi e anatra.**

Tagliatelle con boloñesa de pato, setas porcini y queso pecorino romano.

19,00

**Spaghetti con gamberoni e pesto rosso.**

Spaghetti con langostinos, calabacín y pesto rojo.  
(opción vegana sin gambas, con soja texturizada)

18,00

**Cannelloni di coda a la vaccinara.**

Canelones de rabo, crema de parmigiano reggiano con trufa blanca y escamas de jamón.

23,00

**Ravioli neri con baccala e gamberi.**

Raviolis negros de bacalao con tomate cherry y salsa de gambas al ajillo.

18,00

**Risotto pere e gorgonzola.**

Risotto de queso gorgonzola, avellanas y peras caramelizadas  
(opción vegana sin gorgonzola, con tofu marinado)

18,00

**Risotto con asparagi e finferli.**

Risotto de chantarelas, espárragos trigueros y foie gras.

20,00

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**CARNES**

**Agnello a bassa temperatura.**

Pierna de cordero lechal a baja temperatura, salsa de vino marsala,  
polenta con setas y cebolletas glaseadas.

35,00

**Maialino aromatizzato all'arancia.**

Taco de cochinillo aromatizado a la naranja con spaghetti carbonara vegetal.

26,00

**Filetto de manzo al grill.**

Solomillo de buey, orecchiette con mantequilla trufada y salvia.

32,00

**Tagliata al gorgonzola.**

Entrecot de ternera laminado a la mostaza con rúcula y queso gorgonzola.

26,00

**PESCI / PESCADOS**

**Lubina allá ligure.**

Lubina con ajo, piñones, aceitunas, tomatitos y linguine al pesto genovés.

26,00

**Baccala confit.**

Bacalao confitado, espinacas salteadas, mermelada de zanahoria con  
jengibre y espuma de limón.

(opción vegana con filete de pescado vegano)

22,00

**Merluzzo della graciosa.**

Merluza graciosa, crema de puerro, mejillones y crumble de jamón.

25,00

**Cernia brasata con pasta a la puttanesca.**

Cherne braseado, pesto de rúcula y avellana, conchas de pasta a la puttanesca.

26,00

**GUARNIZIONE, A SCELTA / GUARNICIONES A ELEGIR**

Patatas del día, verduras del día, ensalada verde, ensalada mixta.

2,60

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**IL NOSTRI DOLCI**

**Il nostro tiramisú.**

Nuestro tiramisú tradicional con helado de caramelo salado.  
8,50

**Pannacotta allo yogurt di capra.**

Pannacotta de yogurt de cabra con culís de maracuyá.  
8,50

**Cannoli allá siciliana.**

Cannolis sicilianos con helado de pistacho.  
9,00

**Timballo di frutta canaria.**

Timbal de frutas canarias, reducción de frutos rojos y sorbete de mango.  
9,00

**Tagliere di formaggi.**

Tabla de quesos italianos y canarios con mermeladas bio.  
9,00

IGIC INCLUÍDO.

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

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**VINOS**  
WINES

VINOS ITALIANOS  
ITALIAN WINES



ESPUMOSO • SPARKLING

PROSECCO DE GIUSTI EXTRA DRY  
*Glera. Prosecco DOC*

6 28

PROSECCO DE GIUSTI BRUT  
*Glera. Prosecco DOC*

28

PROSECCO DE GIUSTI ROSATO  
*Glera. Prosecco DOC*

28

BLANCO • WHITE

IL PUMO SAN MARZANO  
*Sauvignon Blanc, Malvasía Salento IGP*

19

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI GAROFOLI  
*Verdicchio . Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC*

24

VERMENTINO DI GALLURA ZANATTA  
*Vermentino. Vermentino di Gallura DOC*

32

SASS TER FRIULANO  
*Friulano . Fiuri DOC*

32

GRECO DI TUFO DOCG MASTROBERDINO  
*Greco di Tufo . Greco di tufo DOCG*

38

CRIVELLINO PASSERINA DOC BIO  
*Passerina . Crivellino Passerina DOC*

40

CRIVELLINO PECORINO DOC BIO  
*Primitivo. Crivellino Pecorino DOC*

45

ROSADO • ROSÉ

REMOLE ROSATO FRESCOBALDI  
*Sangiovese . Toscana IGT*

26

TRAMARI ROSE DI PRIMITIVO IGP SALENTO  
*Garnacha Tinta. Salento IGP*

32



**TINTO • RED**

|                                                                                                                  |  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| <b>PINOT NERO CASTEL FIRMIAN</b><br><i>Pinot Nero . Trentino DOC</i>                                             |  | 22 |
| <b>PILUNA PRIMITIVO IGT CASTELLO MONAC</b><br><i>Primitivo. Salento IGP</i>                                      |  | 28 |
| <b>TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP SAN MARZANO</b><br><i>Primitivo. Primitivo di Manduria DO</i>                  |  | 30 |
| <b>DOLCETTO LANGHE VISADI DOMENICO CLERICO</b><br><i>Dolcetto. Langhe DOC</i>                                    |  | 39 |
| <b>LACRYMA CHRISTI ROSSO</b><br><i>Piedirosso Aglianico. Lacryma Christi del Vesubio DOC</i>                     |  | 39 |
| <b>VALPOLICELLA RIPASSO SANTA SOFIA</b><br><i>Molinara, Corvina, Rondillena. Valpolicella Ripasso DOC</i>        |  | 42 |
| <b>RISERVA DUCALE GALLO NERO RUFFINO</b><br><i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese. Chianti Classico DOCG</i> |  | 45 |

**VINOS NACIONALES & INTERNACIONALES**  
**NATIONALS & INTERNATIONALS WINES**

**ESPUMOSO • SPARKLING**

|                                                                                                |     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE</b><br><i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. DO Cava</i>            | 4,5 | 25 |
| <b>X. LECONTE SIGNATURE DU HAMEAU</b><br><i>Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. AOC Champagne</i> | 12  | 64 |

**BLANCO • WHITE**

|                                                                                     |     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>MOON AFRUTADO</b><br><i>Listán Blanco, Moscatel. DO Valle de Güímar</i>          | 6   | 28 |
| <b>SOCO BLANCO</b><br><i>Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote</i> | 7,5 | 39 |
| <b>MARTIVILLI VERDEJO</b><br><i>Verdejo. DO Rueda</i>                               | 4,5 | 22 |

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

SIN PALABRAS

Albariño. DO Rias Baixas

EL REMORDIMIENTO

Chardonnay. DO Jumilla

LUBERRI ZURI

Viura, Malvasía. DO Ca Rioja

MARMAJUELO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Valle de Güimar

ROFE BLANCO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Lanzarote

BIMBACHE BLANCO

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

TESTEYNA BLANCO

Listán Blanca, Malvasía, Vijariego Blanco. DO Lanzarote

PALO BLANCO

Listán Blanco, Gual, Marmajuelo, Forastera. Tenerife

REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

Viura, Malvasía. DO Ca Rioja

ROSADO • ROSÉ

SOCO ROSADO

Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote

UMEA ROSADO

Garnacha Tinta. DO Navarra



6 29

5,5 31

24

31

46

49

52

56

70

39

4,5 19

**TINTO • RED**



**LUNAS DE YAIZA TINTO**

*Tempranillo. DO Valle de Güímar*

7 36

**EL ARTE DE VIVIR**

*Tempranillo. DO Ribera del Duero*

4,5 22

**LUBERRI JOVEN**

*Tempranillo. DO Ca Rioja*

5 24

**BENJE TINTO**

*Listán Negro. DO Ycoden Daute Isora*

37

**MONJE DE AMESTOY RESERVA**

*Tempranillo. DO Ca Rioja*

43

**MIGAN**

*Listán Negro. Tenerife*

46

**NEO RESERVA**

*Tempranillo. DO Ribera del Duero*

48

**ROFE TINTO**

*Listán Negro. DO Lanzarote*

46

**LA SANTA DE ÚRSULA**

*Listán Negro, Negramoll. Tenerife*

48

**GENEROSO • FORTIFIED**

**MANZANILLA CAÑABOTA 0,50cl**

*Palomino Fino. DO Jerez*

4,5 25

**MEMÒRIES DEL PRIORAT DOLÇ 0,375cl**

*Garnacha Blanca. DO Ca Priorat*

12 64

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**BEBIDAS**

**REFRESCOS**

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Agua San Pellegrino<br>Con Gas                          | 2,80 |
| Agua Aquapanna<br>Con Gas                               | 3,10 |
| Agua Km Cero                                            | 2,10 |
| Refrescos                                               | 4,00 |
| Tónica Sabores<br>Limón, Naranja, Yuzu, Fresa           | 4,50 |
| Soda Botella                                            | 3,00 |
| Appletiser Botella                                      | 3,50 |
| Zumos<br>Naranja, Piña, Tomate,<br>Melocotón, Arándanos | 3,00 |

**CERVEZAS Y SIDRAS**

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Jarra Peronni               | 4,50 |
| Caña Peronni                | 3,50 |
| Peronni Botella 33cl        | 4,20 |
| Moretti Botella 33cl        | 4,30 |
| Cerveza Sin Alcohol Botella | 4,50 |

**LICORES**

|           |      |
|-----------|------|
| Tía María | 6,50 |
| Bailey´s  | 6,50 |
| Sambuca   | 6,50 |
| Amaretto  | 6,50 |

**APERITIVOS**

|                |      |
|----------------|------|
| Martini Rojo   | 4,00 |
| Martini Bianco | 4,00 |
| Martini Seco   | 4,00 |
| Aperol         | 4,50 |
| Campari        | 4,50 |

**DIGESTIVOS**

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Jägermeister                             | 4,50 |
| Tequila Don Julio                        | 8,00 |
| Amaro El Capo                            | 5,50 |
| Amaro Ramazzotti                         | 5,50 |
| Amaro Braulio Reserva                    | 6,00 |
| Sambuca Molinari                         | 5,00 |
| Gagliano Limoncello                      | 4,50 |
| Grappa Amarone<br>La Morbida Santa Sofia | 5,50 |
| Grappa Marzadro 18 Lune                  | 8,50 |
| Grappa Gagliano<br>Reserva Bacio         | 4,50 |

**BELLINIS**

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| CLÁSICO prosecco, zumo de melocotón                  | 10,00 |
| DI STAGIONE<br>prosecco, zumo de frutas de temporada | 10,50 |

**CLASSICS**

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda               | 10,50 |
| CAMPARI SPRITZ<br>vemouth rosso, campari, prosecco | 10,50 |

**VODKAS**

|                   |      |
|-------------------|------|
| Smirnoff          | 5,00 |
| Absolut           | 5,50 |
| Au Blue Raspberry | 6,00 |

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

RISTORANTE  
**SESTO SENSO**  
ITALIANO DIVERSO

**BEBIDAS**

**GINEBRAS**

|                  |      |
|------------------|------|
| Beefeater        | 4,50 |
| Gordons          | 4,50 |
| Hendricks        | 8,50 |
| Bulldog          | 8,50 |
| Bombay           | 8,00 |
| London Extra Dry | 8,00 |

**SUGERENCIAS G&T**

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BULLDOG</b>                                                          | 14,00 |
| Bulldog gin, tonica premium,<br>twist de lima, pimienta negra (PICANTE) |       |
| <b>COOLCUMBER</b>                                                       | 14,00 |
| Hendrix, romero, pepino<br>y tónica premium (SECO)                      |       |

**BRANDYS**

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 103 E.n.           | 5,00  |
| Gran Duque De Alba | 9,50  |
| 1866 °             | 13,50 |

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>STAR ANISE</b>                                                                    | 13,00 |
| Seagrams extra dry, anis estrellado,<br>naranja deshidratada y tónica naranja (SEMI) |       |

**COÑAC**

|                  |       |
|------------------|-------|
| Remy Martin Vsop | 13,50 |
| Hennesy          | 13,50 |
| Courvoisier      | 13,50 |
| Martell          | 11,50 |

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MAGMA</b>                                                          | 13,00 |
| Macaronesian gin, frutos rojos, fresa,<br>menta y tónica yuzu (DULCE) |       |

**WHISKYS**

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Johnnie Walker ER | 5,50  |
| Johnnie Walker EN | 8,50  |
| Cardhu            | 8,50  |
| Lagavulin         | 17,00 |
| Macallan 12       | 7,00  |
| Jameson           | 6,00  |

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>EDNA MAMMA</b>                                                  | 13,00 |
| Bombay gin, zumo de lima, ginger ale<br>y frutas cítricas (FRESCO) |       |

**CAFÉS**

|                    |      |
|--------------------|------|
| Expreso            | 2,50 |
| Machiato o Cortado | 2,50 |
| Café Con Leche     | 2,50 |
| Americano          | 2,50 |
| Descafeinado       | 2,50 |
| Capuchino          | 3,00 |
| Tes, Infusiones    | 2,50 |

**RONES**

|                  |      |
|------------------|------|
| Bacardi          | 5,00 |
| Havana Club 7    | 6,00 |
| Brugal           | 7,00 |
| Guajiro          | 5,00 |
| Barceló Imperial | 8,50 |

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