

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

TAGLIERI PER DUE PERSONE / SHARING BOARDS

Di mare

Selection of fried fish, octopus salad with potatoes, salmon tartar,
baby squid a la arrabiata, carasau bread, black alioli & avocado
38,00

Tradizionale

Bresaola carpaccio with arugula and parmigiano cheese, parma ham,
peppered jowl, pecorino and parmigiano cheese, focaccia,
walnuts & dried tomato.
35,00

Vegetale

Vegetable sticks with vinaigrette, caprichiosa salad with lime veganesa,
pancakes with turnip greens & garlic, Calabrian olives, marinated onions,
artichoke pate & seasoned dried tomatoes.
33,00

ANTIPASTI CALDI E FREDDI / STARTERS

Crema di asparagi.

White asparagus cream, low-temperature free-range egg & crispy Parma ham
15,00

Zuppa di crostacei e molluschi.

Crustacean and mollusk soup with quinoa.
16,00

Capesante grigliate.

Grilled scallops, almond praline & sautéed turnip greens with jowls.
23,00

Insalata tiepida di baccala.

Warm cod salad with orange, campari gel & passion fruit vinaigrette.
20,00

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

ANTIPASTI CALDI E FREDDI / STARTERS

Caprese con burrata.

Smoked burrata, local roasted tomato , tapenade & arbequina oil foam with basil.
20,00

Carpaccio di lingua e bagnetto verde.

Beef tongue carpaccio with green sauce & mixed salad.
18,00

PASTE E RISOTTI / PASTA & RISOTTOS

Tagliatelle con funghi e anatra.

Tagliatelle with duck bolognese, porcini mushrooms & Pecorino Romano cheese.
19,00

Spaghetti con gamberoni e pesto rosso.

Spaghetti with prawns, zucchini & red pesto.
18,00

Cannelloni di coda a la vaccinara.

Ox tail cannelloni, Parmigiano reggiano cream with white truffle & ham shavings.
23,00

Raviolineri con baccala e gamberi.

Black cod ravioli with cherry tomato & garlic prawns sauce.
18,00

Risotto pere e gorgonzola.

Gorgonzola cheese risotto, hazelnuts & caramelized pears.
18,00

Risotto con asparagi e finferli.

Chanterella risotto, wild asparagus & foie gras.
20,00

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

CARNES / MEAT

Agnello a bassa temperatura.

Slow cooked leg of suckling lamb, Marsala wine sauce, polenta with mushrooms & glazed spring onions.

35,00

Maialino aromatizzato all'arancia.

Orange flavored suckling pig taco with vegetable carbonara spaghetti.

26,00

Filetto de manzo al grill.

Beef tenderloin, orecchiette with truffled butter & sage.

32,00

Tagliata al gorgonzola.

Mustard rolled veal entrecote with arugula & Gorgonzola cheese.

26,00

PESCI / FISH

Lubina allá ligure.

Sea bass with garlic, pine nuts, olives, tomatoes & Genoese pesto linguine.

26,00

Baccala confit.

Confit cod, sautéed spinach, carrot jam with ginger & lemon foam.

22,00

Merluzzo della graciosa.

Graciosera hake, leek cream, mussels & ham crumble.

25,00

Cernia brasata con pasta a la puttanesca.

Braised grouper, arugula & hazelnut pesto with puttanesca pasta shells.

26,00

GUARNIZIONE, A SCELTA / ON THE SIDE, TO CHOOSE FROM

Potatoes of the day, vegetables of the day, green salad, mixed salad.

2,60

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

IL NOSTRI DOLCI

Il nostro tiramisú.

Our traditional tiramisú with salted caramel ice-cream.
8,50

Pannacotta allo yogurt di capra.

Goat yogurt pannacotta with passion fruit coulis.
8,50

Cannoli allá siciliana.

Sicilian cannolis with pistachio ice cream.
9,00

Timballo di frutta canaria.

Canary fruit timbale, with a red fruit reduction & mango sorbet.
9,00

Tagliere di formaggi.

Table of Italian and local Canarian cheeses with bio jams.
9,00

IGIC INCLUDED

Please if you have any food or drink intolerance, contact a member of the team

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

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

VINOS NACIONALES & INTERNACIONALES
NATIONALS & INTERNATIONALS WINES

ESPUMOSO • SPARKLING

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

BLANCO • WHITE

MOON AFRUTADO <i>Listán Blanco, Moscatel. DO Valle de Güímar</i>	6	28
SOCO BLANCO <i>Malvasía Volcánica, Diego, Listán Blanco. DO Lanzarote</i>	7,5	39
MARTIVILLI VERDEJO <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 Güímar

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

DRINKS

SOFT DRINKS

Sparkling Water San Pellegrino	2,80
Sparkling water Aquapanna	3,10
Water Km Cero 1/2	2,10
Soft drinks Bottle	4,00
Tónico:	4,50
Lemon, Orange, Yuzu, Strawberry	
Soda Bottle	3,00
Appletiser Bottle	3,50
Juice	3,00
Orange, Pineapple, Tomato, Peach, Blueberry	

BEERS & CIDERS

Large beer Peronni	4,50
Caña Peronni	3,50
Peronni, Bottle 33cl	4,20
Moretti, Bottle 33cl	4,30
Alcohol free beer Bottle	4,50

LIQUORS

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

VERMOUTH

Red Martini	4,00
Martini Bianco	4,00
Dry Martini	4,00
Aperol	4,50
Campari	4,50

SPIRIT DRINKS

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	
La Morbida Santa Sofia	5,50
Grappa Marzadro 18 Lune	8,50
Grappa Gagliano	
Reserva Bacio	4,50

BELLINIS

CLÁSICO prosecco, peach juice	10,00
DI STAGIONE	10,50
prosecco, seasonal fruit juice	

CLASSICS

APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda	10,50
CAMPARI SPRITZ	
vemouth, campari, prosecco	10,50

VODKAS

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

IGIC INCLUDED

Please if you have any food or drink intolerance, contact a member of the team

RISTORANTE
SESTO SENSO
ITALIANO DIVERSO

DRINKS

GINEBRAS

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

SUGGESTIONS G&T

BULLDOG	14,00
Bulldog gin, premium tonic, lime twist, black pepper (SPICED)	
COOLCUMBER	14,00
Hendrix, rosemary, cucumber and premium tonic (DRY)	

BRANDYS

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

STAR ANISE	13,00
Seagrams extra dry, anis estrellado, dehydrated orange and orange tonic (SEMI)	

COÑAC

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

MAGMA	13,00
Macaronesian gin, berries, strawberry, mint and yuzu tonic (SWEET)	

EDNA MAMMA	13,00
Bombay gin, lime juice, ginger ale and citrics fruits (FRESH)	

WHISKEY

Johnnie Walker ER	5,50
Johnnie Walker EN	8,50
Cardhu	8,50
Lagavulin	17,00
Macallan 24	7,00
Jameson	6,00

COFFEE

Espresso	2,50
Machiato o Cortado	2,50
White coffee	2,50
Large black coffee	2,50
Decaffeinated coffee	2,50
Capuchino	3,00
Tea & Herbal infusions	2,50

RUM

Bacardi	5,00
Havana Club 7	6,00
Brugal	7,00
Arehucas	5,00
Barceló Imperial	8,50

IGIC INCLUDED

Please if you have any food or drink intolerance, contact a member of the team