

A photograph of a restaurant interior. The ceiling is made of horizontal wooden slats. The walls are covered in a large, textured mural of a mountain range. Several large, white, ribbed pendant lights hang from the ceiling. In the foreground, there are several tables set with white linens, glassware, and plates. The tables are surrounded by light-colored upholstered chairs. A large window with horizontal blinds is visible on the right side of the image. The text "Six" is overlaid in a large, black, cursive font in the center of the image.

Six

Menús Comuniones 2026

Terminos y condiciones

- I Los menús se han de contratar con, al menos 48 horas, para la organización interna.
- II Los menús incluyen bebidas de la casa o las reflejadas en cada menú.
- III Se podrán seleccionar vinos fuera del menú con el correspondiente sobrecoste.
- IV Los menús no incluyen espirituosos o coctels.
- V Los cambios o modificaciones del menú, pueden suponer cargos adicionales.
- VI Para los eventos privados, disponemos de reservado, con capacidad para 35 personas sentadas y 50 personas en formato cóctel. Los menús tipo coctel serán personalizados y a partir de 25 personas.
- VII Para más información, planificación, presupuestos y detalles, por favor, consulten con dirección en six@sixrestaurants.com
- VIII Se tratarán las alergias e intolerancias, dando opción de cambio para las mismas, con aviso previo.

Menú para niños

50€ / persona

Bebidas

Agua y refrescos incluidas

Entrantes:

Patatas fritas trufadas

Rollitos primavera

Croquetas de Jamón

Gyozas de pollo

Queso provolone con tomate y grissini

Plato principal (a elegir):

Burger con salsa “Big Six” con patatas fritas

Escalope de ternera con huevo frito y patatas fritas

Espagueti Pomodoro

Postre

Tarta de chocolate

Six





Menú adultos 1

70€ / persona

Six

Bebidas

Refrescos, cerveza de barril y vinos de la casa hasta ½ botella por persona

Entrantes:

Nigiri de atún rojo

Degustación de cremas: Hummus, muhammara y mutabbal, con pan artesanal

Langostinos Tigre en tempura, con spicy mayo y vinagreta de ají amarillo

Uramaki de langostino en tempura, salmón y puerro frito

Brochetas al carbón de contramuslo de pollo tandoori

Plato principal (a elegir):

Berenjena a la Parmesana, con parmesano y mozzarella, al horno de leña

Butter Chicken marinado en salsa cremosa con especias y arroz basmati

Ceviche de lubina con leche de tigre de ají amarillo

Tataki de lomo alto al carbón con salsa japonesa

Postre (a elegir):

Tarta de chocolate

Tarta de queso

tarta tres leches con chantilly

Menú adultos 2

80€ / persona

Bebidas

Refrescos, cerveza de barril y vinos de la casa hasta ½ botella por persona

Entrantes:

Nigiri de gamba roja con reducción de sus cabezas y sisho frito

Ensalada burrata con rúcula y pesto de albahaca

Carpaccio de lomo alto con reducción de vinagreta de jerez y tapenade de aceitunas verdes

California King Crab, Uramaki con mayo spicy y tobiko rojo

Tartar de Toro con tumaca, negui y parmesano

Plato principal (a elegir):

Tataki de lomo alto al carbón con salsa japonesa

Pasta marinara con almeja de carril, mejillones, gambas y calamares

Pescado del día al pilpil de txacolí, al carbón, con guarnición de berenjena miso

Postre (a elegir):

Tarta de chocolate

Tarta de queso

Tiramisú

Six

