



**XIXÓN**  
spanish restaurant

*Aruba*  
- WINE LIST -

**APERTURA/OPEN**

LUNES — SÁBADO  
Monday Saturday

de 05.00 a 11.00 pm

DOMINGO  
Sundays

de 11 am a 11.00 pm

**LUGAR/PLACE**

PASEO HERENCIA- LOCAL B 09  
J.E. IRAUSQUIN BLVD 382-A  
NOORD, ARUBA  
PHONE: +297 592 8998

info@xixonspanishrestaurant.com



[www.xixonspanishrestaurant.com](http://www.xixonspanishrestaurant.com)





# HAPPY HOUR

LUNES ————— VIERNES  
Monday Friday

from 5.00 pm - 6.00 pm



Cervezas, Cocktails, Copa  
de Vinos y Sangrías

2x1

Beers, Cocktails, Wine cup and Sangrías.

Sábados Saturday

20% dto.  
en vinos / wines

**XIXÓN**

spanish restaurant

**EVENTOS**

Partys

**PEDIDOS**

Pick up



[www.xixonspanishrestaurant.com](http://www.xixonspanishrestaurant.com)



# XIXÓN

spanish restaurant

## • VINOS DE ESPAÑA / WINES OF SPAIN •

### RIAS BAIXAS

- Vinos frescos, aromáticos, afrutados, con muy buena acidez, muy elegante y bien equilibrada, se aconsejan acompañarlos con: Boquerones en Vinagre, Almejas frescas a la plancha, Salpicón de Marisco, Pescados a la plancha o a la Sal.-

#### • VINOS TINTOS Red Wines •

|                              |         |                                   |         |
|------------------------------|---------|-----------------------------------|---------|
| ROSA RUIZ, 100% ALBARIÑO     | \$63,00 | BOUZA DO REY, 100% ALBARIÑO       | \$31,00 |
| SANTIAGO RUIZ, 100% ALBARIÑO | \$61,00 | RABELINO ALVARIÑO, 100 % ALBARIÑO | \$29,00 |
| FEFIÑANES, ALBARIÑO          | \$63,00 | MAR DE FRADES, ALBARIÑO           | \$58,00 |

### RIBERA DEL DUERO

- Zona de gran valor de vinos en España, con una gran variedad de ellos, desde vinos jóvenes hasta vinos Gran Reserva, demostrando su viveza en sus largas crianzas en barrica y Botella. Siendo joven, muestra un rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo. En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa). Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza para seguir año tras año, poder ir evolucionando sobre colores mas débiles como el Piel de cebolla, ocre, marrones ligeros y con una nariz super espiritual y una boca delicada y dulce que nos hace entender la larga crianza. Tiene un amplio de ofertas gastronómicas en nuestra Carta del Menu, pudiendolos compartir desde: Quesos, Embutidos, Carnes a la parrilla, Pescados a la Sal o al Horno.-

#### • VINOS TINTOS Red Wines •

|                                          |            |                                             |             |
|------------------------------------------|------------|---------------------------------------------|-------------|
| PESQUERA CZA, 100% TEMPRANILLO           | \$ 84,00   | VALDUERO GRAN RVA., 100% TEMPRANILLO        | \$ 288,00   |
| CONDADO DE HAZA, CZA, TEMP., CAB. SAV.   | \$ 51,00   | ALENZA GRAN RVA, TEMPRANILLO                | \$ 212,00   |
| MALLEOLUS DE SANCHOMARTIN, TEMPRANILLO   | \$ 361,00  | BOSQUE DE MATASNOS CZA, TEMPRANILLO         | \$ 106,00   |
| MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO, TEMPRANILLO   | \$364,00   | TORRE PINGON. CZA., TEMPRANILLO Y CAB. SAV. | \$ 44,00    |
| EMILIO MORO, 100% TEMPRANILLO            | \$ 71,00   | VALBUENA, TEMP. CAV. SAB, MERLOT            | \$ 384,00   |
| EMILIO MORO, FINCA RESALSO, TEMPRANILLO  | \$ 52,00   | VEGA SICILIA, UNICO, TEMPRANILLO            | \$ 1027 ,00 |
| HACIENDA DE MONASTERIO CZA. TEMPRANILLO  | \$ 138,00  | VEGA SICILIA, UNICO RVA ESP TEMPRANILLO     | \$ 1348,00  |
| CONDE DE SIRUELA, RESERVA, TEMPRANILLO   | \$ 74,00   | ALIÓN 100% TEMPRANILLO                      | \$ 212,00   |
| CONDE DE SIRUELA CZA., 100 % TEMPRANILLO | \$ 61,00   | PRADO DE REY RVA., TEMPRANILLO              | \$ 79,00    |
| AALTO CZA., 100% TEMPRANILLO             | \$ 147,00  | PRADO DE REY ROBLE, TEMPRANILLO             | \$ 31,00    |
| PINGUS. CZA., TEMPRANILLO /SEGÚN AÑADA   | \$ 2488,00 | CUESTA LA LIEBRES. TEMP, CAB. SAV MERLOT    | \$ 497,00   |
| FLOR DE PINGUS. CZA., 100% TEMPRANILLO   | \$ 249,00  | PAGO DE CARRAOVEJAS, TEMP, CAB. SAV.        | \$ 122,00   |
| PSI CZA., 100% TEMPRANILLO               | \$ 95,00   | MERLOT TEÓFILO REYES RVA                    | \$ 136,00   |
| VALDUERO CZA., 100% TEMPRANILLO          | \$ 69,00   | TEÓFILO REYES, ED. LIMITADA                 | \$ 62,00    |
| VALDUERO RVA., 100% TEMPRANILLO          | \$ 104,00  | PROTOS CZA., 100% TEMPRANILLO               | \$ 63,00    |
| UNA CEPA CZA., 100% TEMPRANILLO          | \$ 99,00   | PROTOS RVA., 100% TEMPRANILLO               | \$ 84,00    |



# XIXÓN

spanish restaurant

## ● VINOS DE ESPAÑA / WINES OF SPAIN ●

### RIBERA DEL DUERO

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                             |          |                                            |          |
|---------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|----------|
| VIZAR, TEMP. 2019, ORGANIC                  | \$31,00  | PAGO DE LOS CAPELLANES CZA . 2018 , TEMP . | \$74,00  |
| ARZUAGA, LA PLANTA 2019, TEMP.              | \$36,00  | PAGO DE LOS CAPELLANES, NOGAL 2016, TEMP.  | \$159,00 |
| ARZUAGA CZA. 2018, TEMP. CAB. SAV. & MERLOT | \$69,00  | PAGO DE LOS CAPELLANES, PICON, TEMP.       | \$449,00 |
| ARZUAGA RVA. 2017, TEMP. CAB. SAV.          | \$106,00 | MATARROMERA CZA. 2018, TEMP.               | \$69,00  |
| ARZUAGA G RVA. 2015, TEMP.                  | \$277,00 |                                            |          |

### RIOJA

- Partiendo de los gustos actuales, Bodegas Clasicas tratan de recrear nuevos "classicos", recuperando así, desde la sencillez y la elegancia, la filosofía de los grandes vinos. Los de Bodega Classica son vinos expresivos, aromáticos y muy agradables al paladar, entre lo tradicional y la Alta Expresión, vinos capaces de satisfacer a los aficionados más exigentes y, a la vez, ser disfrutados plenamente por el consumidor. Sus vinos tintos van desde Vinos jóvenes ya sean Blancos o Tintos, expresando la fruta roja fresca, hasta vinos con largas crianzas en sus Barricas de Roble americano y Frances y una posterior crianza en Botella, para darnos vinos desde mucha estructura y con gran cuerpo hasta vinos elegante, afinados y muy delicados como los grandes Borgoña. Maridaje de estos vinos: Parrillada de Verduras, Alcahofas, Arroces, Pescados Azules y Blancos en salsa o al horno. Mariscos. Carnes rojas, Carne de Aves. Pates y embutidos.-

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                           |           |                                             |           |
|-------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| LAN CRIANZA, TEMPRANILLO.                 | \$ 41,00  | MARQUES DE MURRIETA RVA., TEMPRANILLO       | \$ 72,00  |
| LAN GRAN RESERVA, TEMP. MAZUELO, GARNACHA | \$ 68,00  | VIÑA REAL CZA., TEMPRANILLO Y GRACIANO      | \$ 41,00  |
| LAN RESERVA, MAZUELO Y TEMPRANILLO        | \$ 52,00  | IMPERIAL RVA., TEMPRANILLO Y MAZUELO        | \$ 175,00 |
| CONTINO RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO    | \$ 106,00 | EL COTO DE IMAZ RVA., TEMPRANILLO           | \$ 51,00  |
| MUGA RVA, TEMP, MAZUELO, GRAC, GARNACHA   | \$ 69,00  | LUIS CAÑAS CZA. 2017, TEMP.                 | \$52,00   |
| MUGA S. E. RVA. TEMP, MAZUELO Y GARNACHA  | \$ 106,00 | LUIS CAÑAS RVA. 2014, TEMP. MAZ. GARNACHA   | \$74,00   |
| VIÑA ALBERDI RVA., TEMPRANILLO Y MAZUELO  | \$ 61,00  | LUIS CAÑAS RVA. SELECC. FAMILIA 2016, TEMP. | \$95,00   |
| VIÑA ARDANZA RVA., TEMP. Y GARNACHA       | \$ 95,00  | REMIREZ DE GANUZA RVA. 2013, TEMP.          | \$169,00  |
| 904 RIOJA ALTA, GRAN RVA., TEMPRANILLO    | \$ 164,00 | MARQUEZ DE LEGARDA CZA. 2017, TEMP.         | \$31,00   |
| 890 RIOJA ALTA. GRAN RVA, TEMP. MAZUELO   | \$ 552,00 | MARQUEZ DE LEGARDA RVA. 2015, TEMP.         | \$38,00   |
| ARTADI VIÑA DE GAIN., TEMPRANILLO         | \$ 52,00  | MARQUEZ DE LEGARDA G. RVA. 2004, TEMP.      | \$52,00   |
| ARTADI VALDEGINES, 100% TEMPRANILLO       | \$ 144,00 |                                             |           |

# XIXÓN

spanish restaurant

## ● VINOS DE ESPAÑA / WINES OF SPAIN ●

### RIOJA

#### ● VINOS BLANCOS Whites Wines ●

REMIREZ DE GANUZA BLANCO 2018, VIURA, MALVASIA, MOSCATEL \$91,00

### PRIORAT

- El Priorato esta dando un cambio increíble, renovando la viticultura, la elaboración y la crianza aportando vinos con mas finura y complejidad sin desvirtuar el carater y la fuerza que caracterizan los vinos de esta zona. La calidad de sus caldos, tanto los tradicionales como los nuevos, se basa en un microclima y un suelo únicos La uva clásica del Priorato es la Garnacha Tinta, que se encuentra en la mayoría de los viñedos antiguos. También están autorizadas la Garnacha Peluda Cariñena, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Cabernet. También se permite la utilización de cuatro tipos de uvas blancas: Garnacha Blanca, Macabeo Pedro Ximénez y Chenin. Los tradicionales tintos de Priorato están compuestos en su totalidad de Garnacha Tinta o de una mezcla de Garnacha y Cariñena, que envejece especialmente bien.-

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                        |          |                                          |           |
|----------------------------------------|----------|------------------------------------------|-----------|
| "VEGA ESCAL, MERLOT, GARNACHA NEGRA,   |          | ESCALADEI VI DE LA VILA                  | \$ 52,00  |
| CAB. CARIÑENA Y SYRAH                  | \$ 83,00 | LES TERRASSES- GARNACHA, CABERNET, SYRAH | \$ 106,00 |
| CLOS BERENGUEL DE TAFALL ,TINTO,MEZCLA | \$ 63,00 |                                          |           |

### TORO

- Los vinos tintos se elaboran principalmente con la variedad Tinta de Toro, buscando siempre el grado de madurez necesario para obtener vinos donde el equilibrio de sus componentes redunde en la notable calidad de los vinos. Sus vinos son expresivos y elegantes, con un carácter frutal muy marcado (cereza, grosella y frutos del bosque) en perfecta consonancia con los aromas propios de la crianza en roble (regaliz, pimienta negra, leves toques de vainilla y ligeros tostados) sobre un delicado fondo balsámico, con recuerdos a monte bajo. Muy recomendable, para comer con nuestras Tablas de Quesos selectos, Callos a la madrileña, Tosta de Solomillo de cerdo, hasta unos deliciosos Dátiles con Beicon.-

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                    |           |                                             |           |
|------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| "TRITON, 100% TINTA DE TORO        | \$ 69,00  | TESO LA MONJA, E. LIMIT. 100% TINTA DE TORO | \$2835,00 |
| SAN ROMAN. 100% TINTA DE TORO      | \$ 101,00 | EL PIMER PASO 2019, TEMP.                   | \$41,00   |
| NUMANTHIA CZA., 100% TINTA DE TORO | \$ 89,00  | EL TITÁN DEL BENDITO 2017, TEMP.            | \$154,00  |
| PINTIA CZA., 100% TINTA DE TORO    | \$ 149,00 |                                             |           |
| ALABASTER CZA.100% TINTA DE TORO   | \$ 489,00 |                                             |           |

# XIXÓN

spanish restaurant

## ● VINOS DE ESPAÑA / WINES OF SPAIN ●

### CASTILLA Y LEÓN

- Vinos de diferente zona dentro de la región de Castilla León, en que no se acogen a la Denominación de Origen, pero realizados con el mismo respeto, Vinos de diferentes Bodegas con gran prestigio en España con grandes elaboraciones. Realizados con diferentes variedades de Uvas que hacen de ellos grandes vinos, con mucha estructura, siendo vinos serios con mucha concentración de fruta madura, con una muy buena integración con sus barricas de crianza, aportando matices de tostados, caramelos, unidos a un terroir trabajado como si de su jardín de casa se tratase. Vinos que mayoritariamente, son válidos la mayoría para acompañar, Carnes Rojas a la parrilla, Cochinillo Lechal o hasta un buen Pescado elaborado al Horno.-

.-

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                            |          |                                     |          |
|--------------------------------------------|----------|-------------------------------------|----------|
| DEHESA LA GRANJA- CRIANZA 100% TEMPRANILLO | \$ 51,00 | ABADIA RETUERTA S. ESP. TEMPRANILLO | \$ 73,00 |
| ALTA PAVINA- PINOT NOIR                    | \$ 61,00 |                                     |          |

#### ● VINOS BLANCOS Whites Wines ●

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| "PRADO DE REY BLANCO, BLEN DE UVAS BLANCAS DE LA ZONA | \$ 38,00 |
|-------------------------------------------------------|----------|

### JUMILLA

- El marco geográfico de la zona hacen a estas tierras ideales para el cultivo de la uva más importante de la D. O.: la uva Monastrell, a partir de la cual se obtienen tintos de color rubí intenso, con tonos violetas, abundantes aromas frutales, franco en nariz, cálidos en boca, con una graduación media de entre 12 y 14 grados, habiéndoles reducido la oxidación para lograr unos buenos vinos jóvenes, crianzas o reservas. Otras variedades son la Garnacha, la Garnacha tintorera y la Cencibel, utilizada para fabricar rosados, color rojo cereza, con aromas frutales muy vivos, plenos y frescos en la boca. Recientemente también se han admitido las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Los vinos blancos se elaboran a partir de las variedades Airén, Pedro Ximénez o Macabeo, obteniéndose unos vinos color pajizo dorado, con aromas vivos, frutales y fragantes, equilibrados en boca, redondos. Vinos para compartir: Quesos de pasta blanda, Pintxos, Chistorra, Datiles.-

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| JUAN GIL BLUE LABEL- MOURVEDRE | \$ 74,00 |
|--------------------------------|----------|

### CAVA ESPAÑA

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| TORRELLO BRUT, CAVA   | \$ 58,00 |
| ANNA CODORNIU- ROSE   | \$ 31,00 |
| ANNA CODORNIU- BLANCO | \$ 31,00 |

# XIXÓN

spanish restaurant

## ● VINOS DE ESPAÑA / WINES OF SPAIN ●

### OTRAS DENOMINACIONES

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                      |          |                                                  |           |
|--------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|-----------|
| ENATE TEMPRANILLO (SOMONTANO)        | \$ 31,00 | TIERRA CALMA                                     | \$ 106,00 |
| ALAYA TIERRA 100% GARNACHA (ALMANSA) | \$ 69,00 | VAL DE LOS FRAILES, CIGALES, 100% TINTA DEL PAÍS | \$ 83,00  |

#### ● VINOS BLANCOS Whites Wines ●

|                                  |          |                                             |          |
|----------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------|
| O LUAR DO SIL GODELLO 2020, TEMP | \$ 41,00 | O LUAR DO SIL GODELLO SOBRE LÍAS 2017, TEMP | \$ 51,00 |
| JOSE PARIENTE, VERDEJO           | \$ 37,00 | JOSE PARIENTE, SAV BLANC                    | \$ 48,00 |

## ● VINOS DE E.E.U.U. / WINES OF UNITED STATE ●

#### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

|                                            |           |                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|-----------|
| ESTANCIA, CAB. SAV, PASO ROBLES            | \$ 31,00  | RIDGE THREE VALLEYS, ZINFANDEL, SONOMA     | \$ 48,00  |
| CAYMUS, SUISUM, TINTO DURIF, CALIFORNIA    | \$ 64,00  | SILVER OAK, CAB. SAV., SONOMA              | \$ 236,00 |
| CAYMUS- CAB SAV 1 LT, NAPA VALLEY,         | \$ 176,00 | CAKEBREAD CABERNET PREMIERE, NAPA VALLEY   | \$ 202,00 |
| SEA SUN, PINOT NOIR, CALIFORNIA            | \$ 29,00  | FARNIENTE CAB.SAV. NAPA VALLEY, CALIFORNIA | \$ 267,00 |
| BELLE GLOS CLARK & TELEPHONE VINEYARD      | \$ 64,00  | LA CREMA PINOT NOIR, RUSSIAN RIVER VALLEY  | \$ 74,00  |
| BONANZA, CAB. SAV, CALIFORNIA              | \$ 32,00  | DUCKHORN MERLOT, NAPA VALLEY               | \$ 77,00  |
| DOBLE DIAMOND, CAB. SAV. 2018, OAKVILLE    | \$ 159,00 | JOSEPH PHELPS CAV. SAV., NAPA VALLEY       | \$ 211,00 |
| DERANGE RED BLEND 2017, CALIFORNIA         | \$ 208,00 | STAGS LEAP -CAB SAV.,NAPA VALLEY           | \$ 157,00 |
| ROBERT MONDAVI, CAB. SAV. CALIFORNIA       | \$ 74,00  | CONUNDRUM 2018, BLEND, CALIFORNIA          | \$ 31,00  |
| THE PRISONER, CALIFORNIA                   | \$ 96,00  | TREANA, CAB.SAV., PASO ROBLE, CALIFORNIA   | \$ 48,00  |
| PALERMO, ORIN SWIFT - CAV. SAB.,CALIFORNIA | \$ 93,00  | PENFOLDS, BIN 704, CAB. SAV. CALIFORNIA    | \$ 163,00 |
| YEARS IN THE DESERT, ZINFANDEL, CALIFORNIA | \$ 89,00  | PAPILLON,ORWIN SWIFT, CAB. SAV.            | \$ 169,00 |
| FOLLEY JHONSON CAB. SAV., RUTHERFORD       | \$ 116,00 | RED SCHOONER, VOGAGE 9, N.V. MALBEC        | \$ 64,00  |
| SEA FLOORED, PINOT NOIR, CALIFORNIA        | \$ 112,00 | RAYWOOD, CAB. SAV. CALIFORNIA              | \$ 31,00  |
| FUNKY JORY, PINOT NOIR 2018                | \$ 127,00 | AUSTIN HOPE, CAB. SAV. PASO ROBLES         | \$ 74,00  |
| DUELING PISTOLS, ZINFANDEL Y SYRAH         | \$ 79,00  |                                            |           |

#### ● VINOS BLANCOS Whites Wines ●

|                                     |          |                                    |           |
|-------------------------------------|----------|------------------------------------|-----------|
| SEA SUN, BLANCO. CALIFORNIA         | \$ 29,00 | CACKEBREAD, CHARDONAY, NAPA VALLEY | \$ 94,00  |
| EMMOLO, SAV. BLANC 1 LT, CALIFORNIA | \$ 29,00 | DUCKHORN CHARDONEY, NAPA VALLEY    | \$ 77,00  |
|                                     |          | MER DOLEI, CHARDONNAY              | \$ 41,00  |
|                                     |          | FAR NIENTE VINTAGE, CHARDONNAY     | \$ 278,00 |

#### ● CHAMPAGNE Champagne ●

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| LOWIS ROEDERER, BRUTT PREMIER, CHAMPAGNE | \$ 87,00 |
|------------------------------------------|----------|

# XIXÓN

spanish restaurant

## • VINOS DE ARGENTINA / ARGENTINA WINES •

### • VINOS TINTOS Red Wines •

|                             |           |                                         |          |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------------------|----------|
| PURO UNO - GRAN RVA. MALBEC | \$ 79,00  | AR BELSACO MALBEC                       | \$ 29,00 |
| PURO UNO -MEGA MALBEC BLEND | \$ 79,00  | LUIGI BOSCA, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA | \$ 36,00 |
| PURO UNO- SUPER PREMIUM     | \$ 103,00 | ESCORIHUELA 1884 MEG, BLEND 2019        | \$ 83,00 |
|                             |           | ESCORIHUELA 1884 G. RVA MALBEC 2019     | \$ 37,00 |

## • VINOS DE AUSTRALIA / WINES OF AUSTRALIA •

### • VINOS TINTOS Red Wines •

|                                        |           |                                         |             |
|----------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-------------|
| PENFOLDS, BIN 407, CAB. SAV. AUSTRALIA | \$ 179,00 | PENFOLDS GRANGE, SIRAZ, SYRAH, CAB.SAV. | \$ 1.794,00 |
|----------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-------------|

## • VINOS DE NUEVA ZELANDA / WINES OF NEW ZEALAND •

### • VINOS BLANCOS Whites Wines •

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| ORCHARD LANE, SAV BLANC | \$ 42,00 |
|-------------------------|----------|

## • VINOS DE FRANCIA / WINES OF FRANCE •

### • VINOS TINTOS Red Wines •

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| VOCARET CHABLIS, BOURGOGNE    | \$ 62,00  |
| DE LAS CHAT DU RHONE, RHONE   | \$ 31,00  |
| DE LAS COTES DU PAPE, RHONE   | \$ 104,00 |
| LE P'TIT PAYSAN 2019, CAB SAV | \$ 56,00  |

### • VINOS ROSADOS Rose Wines •

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| WHISPERING ANGEL, ROSE WINE      | \$ 42,00 |
| DOMAINE FONTVAL, ROSE 2020       | \$ 29,00 |
| LUCIEN ALBRETECH CREMANT, ALSACE | \$ 38,00 |

### • VINOS BLANCOS Whites Wines •

|                                      |          |                         |          |
|--------------------------------------|----------|-------------------------|----------|
| SANCERRE 2020, DOMAINE SYLVAN BAILLY | \$ 52,00 | CHABLIS, VOCARET & FILS | \$ 69,00 |
| LES ANGES SAV BLANC 2021, LOIRE      | \$ 29,00 |                         |          |

### • CHAMPAGNE Champagne •

|                               |           |                  |          |
|-------------------------------|-----------|------------------|----------|
| VUEVE CLICQUOT, CHAMPAGNE     | \$ 159,00 | LANSON,CHAMPAGNE | \$ 94,00 |
| MOET IMPERIAL ROSE, CHAMPAGNE | \$ 122,00 |                  |          |



# XIXÓN

spanish restaurant

## VINOS DE ITALIA / WINES OF ITALY

### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

SANTA MARGHERITA CHANTI

\$ 52,00

SOLAIA, SANGIOVESE, CAB.SAV., CAB. FRANC.

\$ 836,00

### ● VINOS ROSADOS Rose Wines ●

SANTA MARGHERITA ROSE

\$ 52,00

### ● VINOS BLANCOS Whites Wines ●

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO

\$ 52,00

### ● PROSECO Proseco ●

DA LUCCA PROSECO - ESPUMOSO-GLERA, ITALIA \$ 31,00

## VINOS DE PAÍS VASCO / BASQUE COUNTRY WINES

### ● VINOS TINTOS Red Wines ●

"ETXETCO TXACOLI, 100% HONDARRABI-ZURI, PAÍS VASCO \$ 46,00



## CONSULTAR POR VINOS ESPECIALES ONLY TO GO

DESCORCHE  
Uncorking

\$45

  
**XIXÓN**  
spanish restaurant

*Aruba*  
- MENÚ -

---

**APERTURA/OPEN**

LUNES — SÁBADO  
Monday Saturday

de 05.00 a 11.00 pm

DOMINGO  
Sundays

de 11 am a 11.00 pm

**LUGAR/PLACE**

PASEO HERENCIA- LOCAL B 09  
J.E. IRAUSQUIN BLVD 382-A  
NOORD, ARUBA

info@xixonspanishrestaurant.com



[www.xixonspanishrestaurant.com](http://www.xixonspanishrestaurant.com)





# HAPPY HOUR

LUNES ————— VIERNES  
Monday Friday

de 5.00 a 6.00 pm



Cervezas, Cocktails, Copa  
de Vinos y Sangrías

2x1

Beers, Cocktails, Wine cup and Sangrías.

Sábados Saturday

20% dto

en vinos / wines

  
spanish restaurant

EVENTOS  
Partys

PEDIDOS  
Pick Up



[www.xixonspanishrestaurant.com](http://www.xixonspanishrestaurant.com)



# XIXÓN

spanish restaurant

## APERITIVOS

- ENTREMÉS/APPETIZERS -

### • SOPAS/SOUPS •



CREMA DE CALABAZA

Cream of Pumpkin / **Vegetarian**

\$7.00

SOPA DE GAZPACHO C/GUARNICIÓN

Tomato-based cold Soup / **Vegetarian**

\$7.00

LENTEJAS GUIADAS

Lentil Stew

\$9.00

### • TABLAS/TABLES •

QUESO MANCHEGO

Manchego Cheese

\$17.00

QUESO MANCHEGO & CHORIZO

Manchego cheese & Spanish Chorizo

\$17.00

SURTIDO DE QUESOS SELECTOS

Selects Cheese

\$19.00

DELICIAS DE CABRA

Assorted Spanish Goat Cheese

\$18.00

DE JAMÓN SERRANO

Dry Cured Spanish Ham

\$17.00

DE JAMÓN SERRANO & QUESO  
MANCHEGO & CHORIZO ESPAÑOL

Dry Cured Spanish Ham, Manchego  
cheese & Spanish Chorizo

\$19.00

JAMÓN BELLOTA CORTADO A MANO

Dry Cured Acorn-Fed Spanish Ham 5 Jotas

\$49.00

JAMÓN IBÉRICO

Dry Cured Iberian Spanish Ham

\$29.00

PALETA IBÉRICA

Dry Cured Iberian Pork Shoulder

\$23.00

DE IBÉRICO

\$41.00

DE LOMO

\$17.00

DE LOMO DE BELLOTA

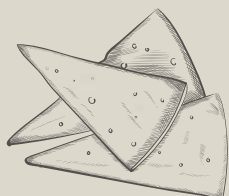
\$28.00

PALETA BELLOTA

\$31.00

DE CHORIZO IBÉRICO

\$24.00



# XIXÓN

spanish restaurant

## TAPAS

- A Tapa, in Spain, is considered an appetizer, or snacks sometimes also called pinchos or small plates. It may be cold or hot and it can follow a traditional cuisine as well as with a sophisticated presentation.-

### • TAPAS FRÍAS/COLD TAPAS •

ACEITUNAS ALIÑADAS  
Marinated Olives / **Vegan, gluten-free** \_\_\_\_\_ \$9.00

BOQUERONES EN VINAGRETA  
Anchovies in Vinaigrette / **Gluten-free** \_\_\_\_\_ \$11.00

ANCHOAS (3) DEL CANTÁBRICO EN ACEITE  
Cantrabic large and shiny Anchovies in Olive Oil  
/ **Gluten-free** \_\_\_\_\_ \$12.00  
+add additional anchovies for (each) \_\_\_\_\_ \$4.00

MATRIMONIO  
Anchovies in Olive Oil and whited  
Anchovy Fillets in sunflower oil over  
Manchego cheese / **Gluten-free** \_\_\_\_\_ \$15.00

SALPICÓN MARISCO  
Shrimps, Octopus, Fish, Squid and Mussels Salad \$ 14.00

ENSALADILLA RUSA  
Creamy Potato Salad with Tuna & Egg/**Gluten-free** \$8.00



### • TAPAS CALIENTES/HOTS TAPAS •

TRIO DE CROQUETAS \$6.00.  
Choose any 3 from the following:

CROQUETA DE JAMÓN SERRANO \_\_\_\_\_ \$6.00  
Spanish Serrano Ham Croquette

CROQUETA DE QUESO CABRALES \_\_\_\_\_ \$6.00  
Spanish Blue Cheese  
(Asturias) croquette

CROQUETA DE ESPINACA \_\_\_\_\_ \$6.00  
Spinach Croquette / **Vegetarian**

CROQUETA DE BACALAO \_\_\_\_\_ \$6.00  
Cod Fish croquette

CROQUETA DE QUESO MANCHEGO \_\_\_\_\_ \$6.00  
Cheese Croquette

CROQUETAS (6) DE JAMÓN  
DE **BELLOTA** \_\_\_\_\_ \$12.00  
Acorn-Fed Ham Croquettes

DÁTILES CON BACON \_\_\_\_\_ \$15.00  
Dates filled with Blue Cheese  
and wrapped in Bacon / **Gluten-free**

CHORIZOS A LA SIDRA \_\_\_\_\_ \$9.00  
Stewed Spanish sausage in hard  
Apple cider

BUÑUELOS DE BACALAO \_\_\_\_\_ \$11.00  
Fried Cod Fish Fritters

CALAMARETIS FRITOS \_\_\_\_\_ \$11.00  
Fried Calamari

CARRILLERA DE BUEY AL VINO  
TINTO \_\_\_\_\_ \$19.00  
Beef Cheeks Cooked in Red Wine /  
**Gluten-free**

CHIPIRONES RELLENOS EN SU TINTA \$13.00  
Small Squids stuffed in own sauce over  
white rice / **Gluten-free**

MEJILLONES EN SALSA VERDE \_\_\_\_\_ \$13.00  
Mussels in green sauce

RABO DE TORO \_\_\_\_\_ \$13.00  
Bull Tail

# XIXÓN

spanish restaurant

## TAPAS

### • TAPAS CALIENTES/HOTS TAPAS •

|                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CHISTORRAS AL VINO BLANCO<br>Mini Spanish Sausages in white wine sauce                                                                                      | \$11.00 |
| CALLOS A LA MADRILEÑA<br>Beef Tripe Madrid Style / <b>Gluten-free</b>                                                                                       | \$12.00 |
| GARBANZOS FRITOS<br>Fried Chickpeas / <b>Gluten-free</b>                                                                                                    | \$9.00  |
| GAMBAS AL AJILLO<br>Sizzling Shrimps sautéed in garlic sauce                                                                                                | \$14.00 |
| GULAS AL AJILLO<br>Sizzling Baby Eels sautéed in garlic sauce / <b>Gluten-free</b>                                                                          | \$15.00 |
| GAMBAS & GULAS AL AJILLO<br>Sizzling Shrimps & Baby Eels sautéed in garlic sauce                                                                            | \$15.00 |
| HUEVOS ROTOS CON JAMÓN<br>Broken Eggs with Spanish Ham over Fried Potatoes / <b>Gluten-free</b>                                                             | \$14.00 |
| PAN DE PAGES AMB TOMAQUET Y JAMÓN<br>Toasted Peasants Bread rubbed with fresh tomatoes w/ Spanish ham                                                       | \$11.00 |
| PIQUILLOS RELLENOS DE BACALAO<br>Piquillo Peppers stuffed with Cod Fish                                                                                     | \$13.00 |
| PATATAS FRITAS<br>Fried Potatoes with one of the following sauces:<br>Brava [Spicy], Ali-Oli [Garlic & Olive Oil],<br>Rosada [Mayonnaise, Ketchup & Brandy] | \$7.00  |
| PULPO A LA GALLEGA<br>Chunks of Octopus over Sliced Baked Potatoes                                                                                          | \$18.00 |
| QUESO DE CABRA EN SALSA DE PIQUILLOS<br>Goat Cheese over Piquillo Peppers Sauce                                                                             | \$11.00 |
| TORTILLA ESPAÑOLA<br>Spanish Potato Omelet / <b>Gluten-free</b>                                                                                             | \$7.00  |
| TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO<br>Spanish Potato Omelet with Chorizo / <b>Gluten-free</b>                                                                    | \$8.00  |
| TOSTAS DE SOLOMILLO DE CERDO<br>Grilled Pork Tenderloin over toast with caramelized apples                                                                  | \$13.00 |
| CHAMPIÑONES AL JEREZ<br>Mushrooms in Sherry Wine                                                                                                            | \$9.00  |
| ALMEJAS EN SALSA VERDE<br>Steamed Clams in Marinera Green Sauce                                                                                             | \$16.00 |
| ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO<br>Sauteed Artichokes with Iberian Ham                                                                               | \$14.00 |



# XIXÓN

spanish restaurant

## ESPECIALIDADES DEL CHEF

- CHEF'S SPECIALTIES -



### PATA DE PULPO CON ESPUMA DE PATATA A LA GALLEGA

Octopus leg with Galician potato foam / **Gluten-free**

\$29.00

### PARRILLADA DE VERDURA CON TRES ACEITES MACERADOS

Mixed grill of seasonal vegetables with macerated oils  
vegetarian / **Gluten-free**

\$22.00

### PARRILLADA DE PESCADOS (2 PP)

Mixed grill of Seafood (for 2 people) Lobster, Crayfish,  
Red Snapper, Cuttlefish, Mussels,  
Clams & Prawn Shrimps / **Gluten-free**

\$119.00

### FABADA ASTURIANA

White Bean (Fabes) Stew, original of Asturias, with Chorizo,  
Jamón and Morcilla. Offered on Saturdays only.

\$24.00

### FOIE GRAS A LA PLANCHA CON MANZANA Y UVAS

Grilled Seared Foie Gras with Apples and Grapes

\$37.00

### ALCACHOFAS SALTEADAS CON FOIE GRAS

Sauteed Artichokes with Foie Gras

\$24.00

### GAMBAS LANGOSTINERAS

Grilled Prawn Shrimps with Julienned Vegetables and  
Mushrooms Served with a Light Coconut Sauce

\$43.00

### SECRETO IBÉRICO

Spanish Secret

\$39.00



# XIXÓN

spanish restaurant

## ARROCES Y PAELLAS

- RICE DISHES AND PAELLA: All dishes are cooked to order using Bomba Rice from Valencia, Spain.  
**Minimum order is for 2 people** – Average cooking time is 30 minutes. -

### ARROCES / RICE DISHES

**Minimum order is for 2 people**

**Precios por persona**

ARROZ NEGRO CON GAMBAS Y CALAMARES  
Black Rice with Shrimps and Squid / **Gluten-free**

\$27.00

ARROZ DE GAMBAS Y BACALAO  
Rice with Shrimps and Cod Fish / **Gluten-free**

\$28.00

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE  
Soupy Rice Edith Main Lobster / **Gluten-free**

\$34.00

ARROZ MELOSO DE SECRETO IBÉRICO  
Creamy Rice with Iberian Loin/Shoulder Blade Pork served  
with green Asparagus and Mushrooms / **Gluten-free**

\$31.00

### PAELLAS

**Minimum order is for 2 people**

**Precios por persona**

PAELLA VEGETARIANA  
Rice with Vegetables vegetarian, / **Vegetarian, Gluten-free**

\$24.00

PAELLA DE CARNE  
Chicken and Pork Paella / **Gluten-free**

\$29.00

PAELLA DE POLLO  
Chicken Paella

\$29.00

PAELLA MIXTA  
Seafood and Meat Paella / **Gluten-free**

\$29.00

PAELLA MARINERA CON LANGOSTINOS  
Shrimps, Clams, Mussels, Squid and King Prawns Paella /  
**Gluten-free**

\$32.00

PAELLA DE MARISCOS CON BOGAVANTE  
Shrimps, Clams, Mussels, Squid and Maine Lobster Paella  
/ **Gluten-free**

\$35.00

FIDEUÁ A LA MARINERA  
Thin Noodles with Seafood

\$35.00

FIDEUÁ EN TINTA DE CALAMAR  
Black thin noodles with seafood

\$32.00





# XIXÓN

spanish restaurant

## CARNES

- CARNES ELABORADAS EN PARRILLA DE PIEDRAS VOLCANICAS  
CON ESCAMAS DE FLOR DE SAL [Meats grilled using Lava rocks and Flake Salt]-

### • CARNES / MEATS •

CHULETÓN DE BUEY A LA PIEDRA (2 PERSONAS)

Rib-Eye Steak grilled on the stone 2.2 lbs. (for 2 people) / **Gluten-free** (1Kg)

\$99.00

CHULETÓN DE BUEY A LA PIEDRA

Rib-Eye steak grilled on the stone 1.1 lbs  
(1 PERSONA)

\$59.00

SOLOMILLO DE BUEY ANGUS CON FOIE GRAS

Beef Tenderloin Steak with Seared Foie Gras / **Gluten-free**

\$44.00

SOLOMILLO DE BUEY ANGUS

Beef Tenderloin Steak / **Gluten-free**

\$41.00

ENTRECOTE DE ANGUS

Certified Porterhouse Sirloin Angus Steak / **Gluten-free**

\$41.00

CHULETITAS DE CORDERO

Lamb Chops / **Gluten-free**

\$31.00

SOLOMILLO DE CERDO

Pork Tenderloin Steak / **Gluten-free**

\$25.00



### • SALSAS / SAUCES •

SALSA CABRALES  
Blue Cheese Sauce

SALSA DE PIMIENTA NEGRA  
Black Pepper Sauce

SALSA DE VINO TINTO  
Red Wine Sauce

ALI - OLI

BRAVA

CABRALES

### • GUARNICIÓN / SIDE •

PATATAS  
Potatoes

VERDURAS  
Vegetables

PURE  
Mashed

PIMIENTO DEL PIQUILLO  
Piquillo Peppers

\$25.00

### • EXTRA SIDES •

Charged Additional

PATATAS BASTÓN \$5.00

PATATAS PANADERA \$5.00

PATATAS FRITAS \$5.00

PATATAS COCIDAS \$5.00

PURE DE PATATAS \$5.00

VERDURAS \$6.00

PIQUILLOS / VERDURAS \$6.00

TOMATES A PLANCHA \$6.00

ESPÁRRAGOS (4) \$6.00

# XIXÓN

spanish restaurant

## PESCADOS

- FISHES -



### BACALAO

BACALAO GRATINADO CON ALI-OLI

Codfish gratinated (au gratin) with garlicky mayonnaise / **Gluten-free**

\$37.00

BACALAO CON GARBANZOS Y ESPINACAS

Codfish oven-roasted over chickpeas & sautéed spinach

\$32.00

BACALAO CON ARROZ NEGRO Y GUISANTES

Codfish oven-roasted with Black Rice over Pea cream

\$32.00

### CORVINA

CORVINA EN VINO BLANCO

Drum/Croaker Fish served with Panadera potatoes

\$31.00

CORVINA CON VERDURITAS

Drum/Croaker Fish served with Vegetables / **Gluten-free**

\$31.00

### SALMÓN

SALMÓN A LA PLANCHA

Grilled Salmon with vegetable / **Gluten-free**

\$41.00

### LUBINA

LUBINA A LA SAL

Oven-Baked Sea Bass Fish with in Sea Salt / **Gluten-free**

\$41.00

LUBINA A LA ESPALDA

Sea Bass Fish with Panadera potatoes / **Gluten-free**

\$41.00

### DORADA

DORADA A LA SAL

Oven-Baked Sea Bass Fish with in Sea Salt / **Gluten-free**

\$41.00

DORADA A LA ESPALDA

Sea Bass Fish with Panadera potatoes / **Gluten-free**

\$41.00

### EXTRA SIDES

Charged Additional

PATATAS BASTÓN \$5.00

PATATAS PANADERA \$5.00

PATATAS FRITAS \$5.00

PATATAS COCIDAS \$5.00

PURE DE PATATAS \$5.00

VERDURAS \$6.00

PIQUILLOS / VERDURAS \$6.00

TOMATES A PLANCHA \$6.00

ESPÁRRAGOS (4) \$6.00



# XIXÓN

spanish restaurant

## ENSALADAS

- SALADS -

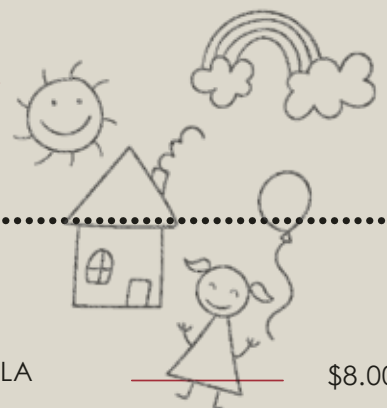
### ENSALADAS / SALADS

|                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ENSALADA MIXTA<br>Mixed salad with lettuce, White Tuna,<br>Tomatoes and Eggs <b>Vegetarian / Gluten-free</b>                  | \$15,00 |
| ENSALADA DE TOMATE CON BONITO<br>Tomato & White Tuna Salad / <b>Vegetarian, Gluten-free</b>                                   | \$16,00 |
| ENSALADA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS<br>CON JAMÓN IBÉRICO<br>White Asparagus with Iberian ham Salad / <b>Gluten-free</b>            | \$17,00 |
| ENSALADA TIBIA CON QUESO DE CABRA<br>Mixed greens warm salad with Goat cheese, honey<br>vinaigrette & dried fruits with bacon | \$18,00 |
| ENSALADA CON TOMATES Y ESPÁRRAGOS                                                                                             | \$11,00 |
| ENSALADA, TOMATE, BONITO Y ESPÁRRAGOS                                                                                         | \$18,00 |

## MENÚ NIÑOS

- Menu for CHILDREN 12 years old and under -

### CHILDREN'S MENU



|                   |         |                              |         |
|-------------------|---------|------------------------------|---------|
| TRÍO DE CROQUETAS | \$6.00  | TORTILLA ESPAÑOLA DE CHORIZO | \$8.00  |
| CALAMARES FRITOS  | \$11.00 | PATATAS FRITAS               | \$7.00  |
| TORTILLA ESPAÑOLA | \$7.00  | FILETES DE TERNERA           | \$14.00 |
|                   |         | ESCALOPA DE POLLO REBOZADO   | \$13.00 |

# XIXÓN

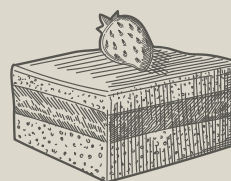
spanish restaurant

## POSTRES Y CAFÉ

- DESERTS AND COFFEE -

### • POSTRE / DESSERT •

|                                                                        |       |         |                                                                |       |         |
|------------------------------------------------------------------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------|-------|---------|
| TARTA SANTIAGO<br>Almond Cake                                          | _____ | \$8.00  | FLAN<br>Caramel custard                                        | _____ | \$7.00  |
| ARROZ CON LECHE<br>Spanish Rice Pudding                                | _____ | \$7.00  | MEMBRILLO CON QUESO<br>Quince chunks over manchego cheese      | _____ | \$7.00  |
| CHOCOLATE CON CHURROS<br>Hot thick chocolate with crispy fried churros | _____ | \$8.00  | TARTA SANTIAGO CON HELADO<br>Almond tart with Turrón ice cream | _____ | \$11.00 |
| BROWNIE CON HELADO                                                     | _____ | \$8.00  | TORRIJAS CON HELADO<br>Sweet fritters with Turrón ice cream    | _____ | \$10.00 |
| BUÑUELOS DE CHOCOLATE<br>Chocolate fritters with vanilla ice cream     | _____ | \$12.00 |                                                                |       |         |
| CREMA CATALANA<br>Caramelized cream custard                            | _____ | \$7.00  |                                                                |       |         |



### • CAFÉ / COFFEE •

(común o descafeinado / COMMON OR DECAFFEINATED)

|                |       |         |                          |       |         |
|----------------|-------|---------|--------------------------|-------|---------|
| CAFÉ AMERICANO | _____ | \$ 3,00 | CAFÉ ESPRESSO DOBLE      | _____ | \$ 5,00 |
| CAFÉ BOMBÓN    | _____ | \$ 5,00 | CAFÉ MACCHIATO           | _____ | \$ 4,00 |
| CAFÉ CAPUCCINO | _____ | \$ 5,00 | CAFÉ NEVADO /CAFÉ CUBANO | _____ | \$ 4,00 |
| CAFÉ CON LECHE | _____ | \$ 4,00 | CHOCOLATE (COLA CAO)     | _____ | \$ 4,00 |
| CAFÉ CORTADO   | _____ | \$ 3,00 | VASO DE LECHE            | _____ | \$ 3,00 |
| CAFÉ CUBANO    | _____ | \$ 3,00 | TÉ NEGRO                 | _____ | \$ 4,00 |
| CAFÉ ESPRESSO  | _____ | \$ 3,00 | TÉ DE HIERBAS            | _____ | \$ 4,00 |

# XIXÓN

spanish restaurant

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

- JUGOS, SODAS, AGUA Y CAFÉ / Juices, Sodas, Water and Coffee. -

### • JUGOS / JUICES •

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| JUGO DE NARANJA NATURAL / FRESH OJ                         | \$6,00 |
| JUGO DE LIMÓN NATURAL / FRESH LEMONADE                     | \$5,00 |
| ONLY STRAWBERRY / FRESH STRAWBERRY PUREE                   | \$7,00 |
| VIRGIN XIXÓN / FRESH OJ, PINEAPPLE JUICE, FRESH STRAWBERRY | \$7,00 |
| VIRGIN MOJITO / FRESH LIME, FRESH MINT, SUGAR              | \$7,00 |
| VIRGIN PIÑA COLADA/ PIÑA                                   | \$7,00 |
| BLOODY MARY / TOMATO JUICE, SUGAR                          | \$7,00 |



### • SODAS •

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| KAS (LIMÓN O NARANJA) | \$3,00 |
| 7UP                   | \$3,00 |
| COCA DIETA O COMÚN    | \$3,00 |
| GINGER ALE            | \$3,00 |
| ICE TEA NATURAL       | \$3,00 |
| TONIC WATER           | \$3,00 |
| CLUB SODA             | \$3,00 |

### • AGUA / WATER •

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| AGUA MONDARIZ- NATURAL<br>(750 ML)   | \$5,00 |
| AGUA MONDARIZ- SPARKLING<br>(750 ML) | \$5,00 |

# XIXÓN

spanish restaurant

## BEBIDAS CON ALCOHOL

- CERVEZAS, TIRADAS Y SANGRÍAS / Beers, Drafts and Sangrías. -

### • CERVEZAS / BEERS •

|                       |       |         |
|-----------------------|-------|---------|
| MAHOU                 | _____ | \$9.00  |
| ESTRELLA DE GALICIA   | _____ | \$9.00  |
| 1906 ESTRELLA GALICIA | _____ | \$9.00  |
| CLARA                 |       | \$10.00 |



### • SANGRÍAS •

|                         |       |         |                       |       |         |
|-------------------------|-------|---------|-----------------------|-------|---------|
| COPA DE SANGRÍA TINTO   | _____ | \$9.00  | JARRA DE TINTO        | _____ | \$33.00 |
| COPA DE SANGRÍA BLANCA  | _____ | \$9.00  | JARRA DE BLANCO       | _____ | \$33.00 |
| COPA DE SANGRÍA DE CAVA | _____ | \$10.00 | JARRA DE CAVA         | _____ | \$35.00 |
| TINTO DE VERANO         | _____ | \$8.00  | JARRA DE CAVA DE ROSE | _____ | \$35.00 |



# XIXÓN

spanish restaurant

## BEBIDAS CON ALCOHOL

- LICORES Y TRAGOS / Liquors and Cocktails. -

### • LICORES / LIQUORS •

|                  |         |
|------------------|---------|
| AMARETO DISARONO | \$12,00 |
| B&B LICOR        | \$10.50 |
| FRANGÉLICO       | \$10,00 |
| HIERBAS IBIZA    | \$10,00 |
| ORUJO REGULAR    | \$6,00  |
| ORUJO DE HIERBAS | \$8,00  |
| PORTO 20 YEARS   | \$12,00 |
| ANÍS CHINCHON    | \$8,00  |
| GRAN DUQUE       | \$14,00 |
| JAIME PRIMERO    | \$8,00  |

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| SAMBUCA CAFÉ                 | \$9,00  |
| SAMBUCA MOLINARI             | \$9,00  |
| COINTREAU                    | \$10,00 |
| CONTREAU NOIR                | \$9,00  |
| GRAND MARNIER                | \$10,00 |
| LICOR 43                     | \$9,00  |
| PACHARAN ZOCO                | \$9,00  |
| ANÍS DEL MONO (DULCE O SECO) | \$8,00  |
| JEREZ TRIANA                 | \$9,00  |

### • TRAGOS / COCKTAILS •

\$12,00 EACH

COCKTAILS CAIPIRINHA / BRAZILIAN CACHACA, FRESH LIME, SUGAR

MARGARITA / TEQUILA, TRIPLE SEC, SOUR MIX

CAIPIROSKA / VODKA, FRESH LIME, SUGAR

MOJITO / WHITE RUM, FRESH MINT & LIME, SUGAR

PIÑA COLADA / RUM, COCONUT RUM, PIÑA MIX

BLOODY MARY / VODKA, TOMATO JUICE, LIME JUICE, TABASCO, WORCESTERSHIRE, SALT & PEPPER

DAIQUIRI / RUM, TRIPLE SEC, LIME JUICE

AMARETTO SOUR / AMARETTO LIQUER, SOUR MIX

TEQUILA SUNRISE / TEQUILA, OJ, GRENADINE

NEGRONI ESPAÑOL / GIN, SWEET VERMOUTH, CAMPARI



# XIXÓN

spanish restaurant

## BEBIDAS CON ALCOHOL

- MARTINIS, GIN TONICS y VINO ESPUMOSO.  
Martinis, Spanish Restaurante Xixón Gin Tonics and Sparkling Wine. -

### MARTINIS

\$12,00 EACH

ESPRESSO

Vodka, Kahlua, Espresso

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry

DIRTY

Vodka, Olive Brine, Fresh Olives

LYCHEE

Vodka, Lychee puree, Fresh lychee

GIN

Gin with a touch of Vermouth (optional)

MANHATTAN

Bourbon Whisky, Vermouth Touch of Angostura



### GIN

\$12,00 EACH

GIN TONICS

GIN TONICS REGULAR

GIN TONICS MINT

CITRUS FRUITS

CUCUMBER

### VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

BASED MIMOSA / CAVA WITH FRESH OJ

BELLINI / CAVA WITH PEACH PUREE

ROSSINI / CAVA WITH FRESH STRAWBERRY PUREE

\$8,00 EACH



### CAFÉ CON LICOR / COFFEE WITH LIQUOR

CARAJILLO CON LICORES A ELECCIÓN

(ANÍS DULCE; FRANGELICO; BRANDY; ZAMBUCA; LICOR 43; BAILEYS; AMARETO) \$7,00

CAFÉ DISARONNO

\$8,00

**WHISKIES:** consulte por nuestros whiskies (Scotch, Bourbon, Canadian)