



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@xionspanishrestaurant.com



www.xionspanishrestaurant.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





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, ocres, 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 SICILA, 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, CAB. CARIÑENA Y SYRAH	\$ 83,00	ESCALADEI VI DE LA VILA LES TERRASSES- GARNACHA, CABERNET, SYRAH	\$ 52,00 \$ 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 ●

● VINOS ROSADOS Rose Wines ●

VOCARET CHABLIS, BOURGOGNE	\$ 62,00	WHISPERING ANGEL, ROSE WINE	\$ 42,00
DE LAS CHAT DU RHONE, RHONE	\$ 31,00	DOMAINE FONTVAL, ROSE 2020	\$ 29,00
DE LAS COTES DU PAPE, RHONE	\$ 104,00	LUCIEN ALBRETECH CREMANT, ALSACE	\$38,00
LE P'TIT PAYSAN 2019, CAB SAV	\$ 56,00		

● 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 _____ \$45
Uncorking