



appetizers

Finely-sliced 100% acorn-fed ham Ibérico
Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota

Selection of cheeses by Sibarius
Selección de quesos by Sibarius

Cantabrian anchovies 00 in olive oil
Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva

Duck foie Mi-Cuit
Mi-Cuit de foie de pato

A layered tower of goat's cheese and mango
with a creamy Mahón cheese
Milhojas de queso de cabra y mango
con nube de queso mahonés

"First-class" tomato with extra virgin olive oil
Tomate "del bueno" con su aceite
de oliva virgen extra

Toasted bread topped with pork shoulder
blade, cheese, avocado and quail egg
Tosta de presa ibérica, queso, aguacate
y huevos de codorniz



salads and vegetables

Caesar Salad Ensalada César
(Mixed salad, braised chicken, crispy bacon and onion, fresh
mushrooms, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing)
(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y
cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y
genuina salsa César)

Costa Tropical Salad Ensalada Costa Tropical
(Mixed salad, Costa Tropical fruits, sweetcorn and
palm hearts)
(Selección de lechugas, frutas de nuestra costa tropical,
maíz y palmito)

Salad by Sibarius Ensalada by Sibarius
(Mango and avocado, red onion, strawberries -when in
Season- and scallop, seabass and prawn ceviche)
(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada
y ceviche de vieira, corvina y langostino)

Seasonal vegetables toubtét
with a goat's cheese gratiné
Toubtét de verduras de temporada
con queso de cabra gratinado

Vegetables tempura and prawns in a tsuyu sauce
Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu



SOUPS

Oriental vegetables soup with noodles
Sopa oriental de verduras con noodles

Fish and vegetable soup with rice
Sopa de pescado y verdura con arroz



CEVICHES AND TIRADITOS

Scallop ceviche on a bed of limes
Ceviche de vieiras sobre limas

Red prawn, mango and avocado ceviche
Ceviche de gamba roja, mango y aguacate

Seabass, red onion, corn
and sweet potato ceviche
Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote

European seabass tiradito with tiger's milk
Tiradito de lubina con leche de tigre

Mackerel tiradito with pickled onions
and honey and mustard sauce
Tiradito de caballa con cebollitas encurtidas
y salsa de miel y mostaza



egg dishes

Broken fried eggs with potatoes and
acorn-fed ham Ibérico
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico

Broken fried eggs
with transparent "goby fish" (Silver fish)
Huevos rotos con "chanquetes" (Pez Plata)

Broken fried eggs with fresh foie
Huevos rotos con foie fresco



PERUVIAN "Causa": a Layered potato dish

Causa with braised chicken and avocado
Causa de pollo braseado y aguacate

Causa with prawns and octopus "al olivo"
Causa de langostinos y pulpo al olivo



Rices (Minimum two people)

Rice with squid and prawns
Arroz con calamaritos y langostinos

Coal oven rice with vegetables
Arroz al carbón con verduras

Coal oven rice with pork ribs,
cuttlefish and vegetables
Arroz al carbón con costillas de cerdo,
sepia y verdura

Seasonal vegetable wok stir-fry
Wok de verduras de temporada

Pork shoulder blade and vegetable
wok stir-fry
Wok de verduras y presa ibérica



FINEST QUALITY BEEF SELECTION BY SIBARIUS

Filleted T-bone steak roasted
on a holm oak charcoal grill (*minimum two people*)
Chuletón fileteado asado en carbón de encina
(*mínimo dos personas*)

Fillet steak roasted on a holm oak charcoal grill
Entrecot asado en carbón de encina

Sirloin steak roasted on a holm oak charcoal grill
Solomillo asado en carbón de encina

Sirloin tataki with black treacle vinaigrette,
truffle and artichoke chips
Tataki de solomillo con vinagreta de miel de caña,
trufa y chips de alcachofa

Sirloin carpaccio with foie
Carpaccio de solomillo con foie

Sirloin carpaccio with parmesan cheese
Carpaccio de solomillo con queso parmesano

Grilled burger with caramelised onion
and gorgonzola cheese
Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada
y queso gorgonzola



OTHER MEATS

Crunchy barbecue sauce chicken fingers
Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa

Duck magret, apple purée, aroma of calvados
brandy and caramelised orange juice
Magret de pato, puré de manzana, aroma de
calvados y jugo de naranja caramelizada

Glazed pork ribs by Sibarius
Costillas de cerdo glaseadas by Sibarius

Glazed iberian pork cheek with sweet potato
purée and crispy cassava
Carrillera ibérica confitada con puré de batata
y crujiente de yuca

Pork shoulder blade roasted on a holm oak
charcoal grill
Presa ibérica asada al carbón de encina

Mini burgers by Sibarius
(*6 burgers: wagyu, bull tail and beef and pork mix*)
Mini hamburguesas by Sibarius
(*6 unidades: wagyu, rabo toro y mixta temera y cerdo*)

Steak tartare
Steak-Tartar



WILD RED TUNA CAUGHT IN THE TRADITIONAL ANDALUSIAN ALMADRABA way

Belly nigiri (*2 pieces*)
Nigui de ventresca (*2 unidades*)

Black loin nigiri blowtorched
with japanese spices (*2 pieces*)
Nigui de lomo negro sopleteado
con especias japonesas (*2 unidades*)

Descargamento tartare gunkan
with truffle oil (*2 pieces*)
Gunkan de tartar de descargamento
con aceite trufado (*2 unidades*)

Descargamento maki and wasabi mayonnaise (*8 pieces*)
Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (*8 unidades*)

Descargamento tataki uramaki, rucola and kimuchi
sauce with shichimi togarashi (*8 pieces*)
Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi
con shichimi togarashi (*8 unidades*)

Descargamento tartare with avocado, wasabi
and virgin olive oil
Tartar de descargamento con aguacate, wasabi
y aceite de oliva virgen

Belly usuzukuri with nikkei sauce and ginger confit
Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado

Stewed rosemary-smoked plato with squid noodles
Chupe de plato ahumado al romero y tallarines de calamar

Small pieces of grilled plato with soy sauce
Taquitos de plato a la parrilla con salsa de soja

Descargamento tataki with soy and ginger
Tataki de descargamento con soja y jengibre

Black tail burger with fried onion
Hamburguesa de cola negra con cebollita frita



OTHER SEAFOOD

Oriental-style braised octopus
Pulpo braseado con un toque oriental

Skin-side down wild fish with garlic shavings
and virgin olive oil
Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas
de ajo y su aceite de oliva virgen

Cod with Costa Tropical mango sauce
Bacalao con salsa de mango de la costa tropical

Salmon in its own juice with hints of the east
Salmón asado en su jugo con aromas de oriente

Salmon tataki with soy sauce
Tataki de salmón con salsa de soja



oysters

Gigas Oysters (unit)

Ostras Gigas (unidad)

2 Gigas Oysters with glass of Ranya Brut Nature

2 Gigas Oysters with glass of French Champagne Mercier

6 Gigas Oysters with bottle of Ranya Brut Nature

6 Gigas Oysters with bottle of French Champagne Mercier

12 Gigas Oysters with bottle of Ranya Brut Nature

12 Gigas Oysters with bottle of French Champagne Mercier

2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella

Ranya Brut Nature/Champagne francés Mercier

tartares

Salmon tartare

Tartar de salmón

Almadraba wild red tuna descargamento tartare with avocado, wasabi and virgin olive oil

Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen

VARIED SASHIMI PLATE

Almadraba red tuna, salmon, butterfish, scallop and wild fish

De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje

GUNKAN

Almadraba wild red tuna descargamento tartare with truffle oil (2 pieces)

De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)

NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Salmon, pistachio, honey and mustard sauce (2 pieces)

De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)

Blowtorched salmon, brie cheese and grape (2 pieces)

De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)

Seabass, chives and tiger's milk (2 pieces)

De corvina, cebollino y leche de tigre (2 unidades)

Almadraba wild red tuna belly (2 pieces)

De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)

Almadraba wild red tuna black loin blowtorched with japanese spices (2 pieces)

De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)

Quail egg and grated black truffle (2 pieces)

De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)

Wagyu burger and shichimi togarashi (2 pieces)

De hamburguesa de wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)

Duck magret with mixed berries coulis (2 pieces)

De magret de pato con coulis de frutos rojos (2 unidades)

Selection of Nigiri-Sushi by Sibarius (10 pieces)

Nigui-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)

VAT included.

Food allergen information is available for customers in accordance with european parliament regulation no. 1169/2011

Fish products that are served raw have been previously frozen in accordance with royal decree no. 1420/2006

MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Salmon and sweet chilly (8 pieces)

De salmón y sweet chilly (8 unidades)

Almadraba red tuna descargamento and wasabi mayonnaise (8 pieces)

De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)

Prawn, chives and mayonnaise (8 pieces)

De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)

Avocado and mayonnaise (8 pieces)

De aguacate y mahonesa (8 unidades)

Mango, avocado, rucola and tomato confit (8 pieces)

De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)

Selection of Maki-Sushi by Sibarius (16 pieces)

Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)

URAMAKI BY SIBARIUS

Seabass with brie cheese, grape and tiger's milk (8 pieces)

De corvina con queso brie, uva y salsa de leche de tigre (8 unidades)

Prawn, chives, mango with an orange sauce (8 pieces)

De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)

Avocado, tomato jam, rucola, ikura and salmon (8 pieces)

De aguacate, mermelada de tomate, rúcula, ikura y salmón (8 unidades)

Almadraba wild red tuna descargamento tatakí, rucola and kimuchi sauce with shichimi togarashi (8 pieces)

De tatakí de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)

Foie with caramelised apple and covered in crispy onion (8 pieces)

De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)

Selection of Uramaki by Sibarius (16 pieces)

Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)

DESSERTS

Rice pudding mousse with toasted sugar

Mousse de arroz con leche con azúcar tostada

Creamy cheese with biscuit and mixed berries

Crema de queso con galleta y frutos del bosque

Home-made custard with cardamom essence

Natillas caseras con aroma de cardamomo

Creamy greek yoghurt with glistening seasonal fruits

Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes

Guinness cake (made with black beer)

Tarta Guinness (elaborada con cerveza negra)

Coffee cake

Tarta Suspiro de café

Dark chocolate and orange cake

Tarta de chocolate negro con naranja

Carrot cake

Tarta de zanahoria

Sultana's Tear cake

Tarta Lágrima de Sultana

Chocolate brownie with mexican vanilla ice cream

Brownie de chocolate con helado de vainilla de México