



MIENTRAS TANTO

Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota

Selección de quesos by Sibarius

Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva

Mi-Cuit de foie de pato

Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés

Tomate “del bueno” con su aceite de oliva virgen extra

Tosta de presa ibérica, queso, aguacate y huevos de codorniz



ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada César

(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa césar)

Ensalada Costa Tropical

(Selección de lechugas, frutas de nuestra costa tropical, maíz y palmito)

Ensalada by Sibarius

(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)

Toumbét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado

Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu



SOPAS

Sopa oriental de verduras con noodles

Sopa de pescado y verdura con arroz

mediterráneo • nikkei

SIBARIUS

bib rambla 20



CEVICHES Y TIRADITOS

Ceviche de vieiras sobre limas

Ceviche de gamba roja, mango y aguacate

Ceviche de corvina, cebolla roja, choco y camote

Tiradito de lubina con leche de tigre

Tiradito de caballa con cebollitas encurtidas y salsa de miel y mostaza



LOS HUEVOS

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico

Huevos rotos con “chanquetes” (Pez Plata)

Huevos rotos con foie fresco



LA CAUSA PERUANA

Causa de pollo braseado y aguacate

Causa de langostinos y pulpo al olivo



ARROCES (Mínimo dos personas)

Arroz con calamitos y langostinos

Arroz al carbón con verduras

Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura

Wok de verduras de temporada

Wok de verduras y presa ibérica



VACA SÚPER EXTRA SELECCIÓN BY SIBARIUS

Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)

Entrecot asado en carbón de encina

Solomillo asado en carbón de encina

Tataki de solomillo con vinagreta de miel de caña, trufa y chips de alcachofa

Carpaccio de solomillo con foie

Carpaccio de solomillo con queso parmesano

Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola



OTRAS CARNES

Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa

Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada

Costillas de cerdo glaseadas by Sibarius

Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuka

Presa ibérica asada al carbón de encina

Mini hamburguesas by Sibarius

(6 unidades, wagyu, rabo toro y mixta ternera y cerdo)

Steak-Tartar



ATÚN ROJO SALVAJE DE LAS ALMADRABAS ANDALUZAS

Niguri de ventresca (2 unidades)

Niguri de lomo negro sopleteado con especias japonesas (2 unidades)

Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)

Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)

Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)

Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen

Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado

Chupe de plato ahumado al romero y tallarines de calamar

Taquitos de plato a la parrilla con salsa de soja

Tataki de descargamento con soja y jengibre

Hamburguesa de cola negra con cebollita frita



OTROS PESCADOS

Pulpo braseado con un toque oriental

Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen

Bacalao con salsa de mango de la costa tropical

Salmón asado en su jugo con aromas de oriente

Tataki de salmón con salsa de soja