

## restaurante gastrobar

De 12:00 a 24:00h



### mientras tanto

Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota

Selección de quesos by Sibarius

Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 unidades)

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 noodels

Sopa de pescado y verdura con arroz



### CEVICHEs Y TIRADITOS

Ceviche de vieiras sobre limas

Ceviche de gamba roja, mango y aguacate

Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo 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

Huevos rotos con gambas cristal



### La causa PERUANA

Causa de pollo braseado y aguacate

Causa de langostinos y pulpo al olivo



### ARROCES (Mínimo dos personas)

Arroz con calamaritos y langostinos

Arroz al carbón con verduras

Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura



### al wok

Noodles de verduras de temporada

Noodles 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

Niguiiri de ventresca (2 unidades)

Niguiiri 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

Tartar de descargamento con huevo y trufa

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

Solomillo a la parrilla con verdura de temporada



### 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

## barra fish & sushi

De 13:00 a 16:00h y de 20:00 a 24:00h



### OSTRERÍA

Ostras Gigas *(unidad)*

2 ostras Gigas con copa Ranya Brut Nature

2 ostras Gigas con copa Champagne francés Mercier

6 ostras Gigas con botella Ranya Brut Nature

6 ostras Gigas con botella Champagne francés Mercier

12 ostras Gigas con botella Ranya Brut Nature

12 ostras Gigas con botella Champagne francés Mercier



### TARTARES

Tartar de salmón



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



Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa



### NIGUIRI-SUSHI BY SIBARIUS

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

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

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



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



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

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

De hamburguesa de wagyu y shichimi togarashi *(2 unidades)*

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

Niguiiri-Sushi variado by Sibarius *(10 unidades)*



### SASHIMI VARIADO



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



### GUNKAN



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



### MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

De salmón y sweet chilly *(8 unidades)*



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

De langostino, cebollino y mahonesa *(8 unidades)*

De aguacate y mahonesa *(8 unidades)*

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

Maki-Sushi variado by Sibarius *(16 unidades)*



### URAMAKI BY SIBARIUS

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

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

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



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

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

Uramaki variado by Sibarius *(16 unidades)*



Platos elaborados con Atún Rojo Salvaje de Almadraba



### POSTRES

Mousse de arroz con leche con azúcar tostada

Crema de queso con galleta y frutos del bosque

Natillas caseras con aroma de cardomomo

Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes

Tarta Guinness (elaborada con cerveza negra)

Tarta de chocolate negro con naranja

Tarta de zanahoria

Tarta Lágrima de Sultana

Brownie de chocolate con helado de vainilla de México