

speisekarte restaurant
gastrobar

Von 12 – 24h

DEUTSCH / ALEMÁN



VORSPEISEN

- Fein aufgeschnittener luftgetrockneter bellota-schinken, 100% vom iberischen schwein 25,30 €
Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota
- Gemischte käseplatte by Sibarius 15,40 €
Selección de quesos by Sibarius
- Sardellenfilets aus Kantabrien der grösse 00 mit nativem olivenöl (8 Stücke) 19,80 €
Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)
- Entenleberpastete 19,80 €
Mi- Cuit de foie de pato
- Blätterteig mit ziegenkäse, mango und "mahon-käse"-wölkchen 14,30 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés
- Tomaten vom feinsten mit nativem olivenöl extra 12,65 €
Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra
- Eingelegter Thunfisch by Sibarius 16,50 €
Atún en escabeche by Sibarius

Salate UND
Gemüsegerichte

- Cesar's Salad Ensalada César 12,65 €
(Junger Blattsalat, gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger speck und zwiebeln, champignons, parmesan, croutons und cesar's sauce)
(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa César)
- Salatvariation by Sibarius Ensalada by Sibarius 18,70 €
(Mango und Avocado, rote Zwiebel, Erdbeeren der Saison, Jakobsmuschel mit Zitronenmarinade, Adlerfisch und Riesengarnelen)
(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)
- Tumbet (gemüsepfanne) mit gratiniertem ziegenkäse 12,65 €
Toumbét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado
- Gemüse-Tempura mit Riesengarnelen und Tsuyu-Sauce 16,00 €
Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu

CEVICHES (ROH MARINIRTER FISCH) UND
TIRADITOS (ROHER FISCH)

- Ceviche von der roten garnelen, mango und avocado 20,90 €
Ceviche de gamba roja, mango y aguacate
- Ceviche vom seebarsch, rote zwiebel, süssmais und süsskartoffel 18,10 €
Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote
- "Tiradito" vom wolfsbarsch 18,10 €
Tiradito de lubina con leche de tigre
- Zitronenfisch-Tiradito mit Yuzumiso, knusprigen Zwiebeln und Limette 19,80 €
Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima



EIERGERICHTE

- Spiegelei mit kartoffeln und iberischem schinken 14,30 €
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico
- Spiegelei mit foie 22,00 €
Huevos rotos con foie fresco
- Spiegelei mit Glasgarnelen 18,10 €
Huevos rotos con gambas cristal

La causa peruana
typ. PERUANISCHES GERICHT
aus kartoffeln

- Oktopus mit avocado, garnelen, tsuyu-sauce und olivenmayonnaise 14,30 €
Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyuy mahonesa de oliva



Reisgerichte

- (Minimum zwei personen)
- Reistopf mit kleinen tintenfischen und Riesengarnelen 18,70 €/ pers
Arroz con calamitos y langostinos
- Spanisches reisgericht aus dem holzkohleofen mit schweinerippchen, tintenfisch und gemüse 17,60 €/ pers
Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura



Wok

- Nudeln mit Gemüse der Saison 12,65 €
Noodles de verduras de temporada
- Nudeln mit Gemüse und iberischer Beute 15,40 €
Noodles de verduras y presa ibérica



FISCHGERICHTE

- Gegrillter krake mit einer orientalischen note 27,50 €
Pulpo braseado con un toque oriental
- Frischer wildfisch mit knoblauch und olivenöl 28,60 €
Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen
- Lachs mit orientalischen aromen im eingenen sud gegart 22,00 €
Salmón asado en su jugo con aromas de oriente

Extra HOCHWERTIGES
KUHFLAISCH BY SIBARIUS

- Filetiert auf steineichen-holzkohle gegrilltes t-bone-steak (Minimum zwei personen) 6,60 €/ 100gr.
Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)
- Auf steineichen-holzkohle gegrilltes rumpsteak 26,40 €
Entrecot asado en carbón de encina
- Auf steineichen-holzkohle gegrilltes filetsteak 28,60 €
Solomillo asado en carbón de encina
- Filet-Carpaccio mit leberpastete 19,80 €
Carpaccio de solomillo con foie
- Filet-Carpaccio mit parmesan 19,80 €
Carpaccio de solomillo con queso parmesano
- Gegrillter hamburger mit karamellisierten zwiebeln und gorgonzola 18,50 €
Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola



versch. fleischgerichte

- Curry-hähnchensticks mit barbecue-sauce 12,10 €
Fingers de pollo crujientes salsa barbaocoa
- Entenbrustfilet mit apfelpüree, calvados und orangensauce 19,80 €
Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada
- Iberico schweinebäckchen geschmort mit kartoffelpüree und knusprigem maniok 17,60 €
Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca
- Auf steineichen-holzkohle gegrilltes nackenfleisch vom iberischen schwein 18,10 €
Presa ibérica asada al carbón de encina
- Mini-Burger aus Wagyu 3,85 €/einheiten
Mini hamburguesa de wagyu
- Tartar vom rind 28,60 €
Steak-Tartar

ROTER THUNFISCH (WILDFANG) AUS
DER ANDALUSISCHEN ALMADRABA

- Nigiri mit bauchfleisch vom thunfisch (2 Stücke) 7,70 €
Nigiri de ventresca (2 unidades)
- Nigiri vom oberen, flambierten thunfischrücken mit japanischen gewürzen verfeinert (2 Stücke) 7,10 €
Nigiri de lomo negro soplateado con especias japonesas (2 unidades)
- Gunkan mit thunfisch-tartar (mittelstück) und trüffelöl (2 Stücke) 12,10 €
Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)
- Maki aus thunfisch (mittelstück) und wasabi-mayonnaise (8 Stücke) 13,20 €
Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)
- Maki vom Ochsen und Takuan (eingelegter Rettich) (8 Stücke) 13,20 €
Maki de toro y takuan (8 unidades)
- Ura-Maki aus thunfisch-tataki (mittelstück), rucola, kimuchi-sauce und shichimi togarashi (8 Stücke) 12,10 €
Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)
- Tartar aus thunfisch (mittelstück) mit avocado, wasabi und nativem olivenöl 27,50 €
Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen
- Tartar mit Ei und Trüffel 33,00 €
Tartar de descargamento con huevo y trufa
- Usuzukuri (hauchdünnes, schräg geschnittenes bauchfleisch vom thunfisch) mit nikkei-sauce und kandiertem ingwer 26,40 €
Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado
- Knuspriger Thunfisch 18,70 €
(Thunfischburger, Shiitake in Orangensirup, Kirsche, Gurken und Siracha-Mayonnaise mit Koriander)
Crispytuna
(hamburguesa de atún, sitake en almíbar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)
- Marmitaco (Fischeintopf) mit Thunfischgyozas 14,30 €
Marmitaco con gyozas de atún
- Thunfisch-Tataki (mittelstück) mit soja und ingwer 26,40 €
Tataki de descargamento con soja y jengibre
- Gegrilltes Lendenstück mit Saison Gemüse 26,40 €
Solomillo a la parrilla con verdura de temporada
- Thunfischerz-Krokette mit Fischrogen und Vinaigrette von gegrillter Paprika 3,30 €/einheiten
Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimiento asado

sushi & fish bar

von 13 – 16h und von 20 - 24h

DEUTSCH / ALEMÁN



† felsenaustern

Felsenaustern (Stück) Ostras Gigas (unidad)	4,40 €
2 felsenaustern mit ein glas Ranya Brut Nature	12,10 €
6 felsenaustern mit eine flasche Ranya Brut Nature	45,10 €
12 felsenaustern mit eine flasche Ranya Brut Nature	73,70 €
Tempura-Austern mit süßem Soja und Siracha	7,70 €

2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella
Ranya Brut Nature/Champagne francés Mercier

| tartares

Tartar vom lachs Tartar de salmón	17,60 €
Tartar aus rotem, auf traditionelle almadraba-art gefangenem thunfisch (mittelstück) mit avocado, wasabi und nativem olivenöl	27,50 €
Tartar aus rotem, auf traditionelle almadraba-art gefangenem thunfisch (mittelstück) mit ei und trüffe	33,00 €

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

≡ sashimi mix

Vom butterfisch, jakobsmuschel und frischem fischfilet aus dem wildfang	29,10 €
---	---------

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



gunkan

Tartar aus rotem, auf traditionelle almadraba-art gefangenem thunfisch (mittelstück) mit trüffelöl (2 Stücke)	12,10 €
---	---------

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



NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Lachs, pistazien und honig-sensauce (2 Stücke) De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	5,50 €
Vom flambierten lachs mit brie und trauben (2 Stücke) De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	5,50 €
Zitronenfisch mit Ponzu-Reduktion und Yuzu Tobico De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	7,70 €
Mit bauchfleisch vom roten, auf traditionelle almadraba-art gefangenen thunfisch (2 Stücke) De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	7,70 €
Vom flambierten oberen rücken vom roten, auf traditionelle almadraba-art gefangenen thunfischfilet mit japanischen gewürzen verfeinert (2 Stücke) De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	7,10 €
Wachteleier und schwarzer trüffel (2 Stücke) De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	5,50 €
Wagyu- und Shichimi-Togarashi (2 Stück) De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	7,10 €
Jakobsmuschel mit Zitronenöl und Masago De vieira con aceite de limón y masago	7,70 €
Nigiri-Sushi Mix by Sibarius (10 Stücke) Nigiri-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	30,80 €



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Lachs und sweet chilly (8 Stücke) De salmón y sweet chilly (8 unidades)	8,20 €
Roter almadraba -thunfisch und wasabimayonnaise (8 Stücke) De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	13,20 €
Vom Stier und Takuan (eingelegter Rettich) (8 Stücke) De toro y takuan	13,20 €
Garnele, schnittlauch und mayonnaise (8 Stücke) De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	9,30 €
Mango,avocado,rucolaundtomatenconfit (8 Stücke) De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	7,70 €
Maki-Sushi Mix by Sibarius (16 Stücke) Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)	17,60 €

— URAMAKI BY SIBARIUS

Lachs, Avocado, Gurke und Masago De salmón, aguacate, pepino y masago	8,80 €
Garnele, schnittlauch, mango und organgensauce (8 Stücke) De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	11,00 €
Aal, Avocado, Gurke und Sesam De anguila, aguacate, pepino y sésamo	13,20 €
Thunfisch-tataki almadraba, rucola und kimuchisauce mit shichimi togarashi (8 Stücke) De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	12,10 €
Mit foie gras, karamelisierstem apfel und röstzwiebeln (8 Stücke) De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	12,10 €
Uramaki-Mix by Sibarius (16 Stücke) Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)	22,00 €



Gerichte zubereitet mit rotem Almadraba Thunfisch



DESSERTS

Milchreis-Mousse mit knuspriger zuckerkruste Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	6,60 €
Frischkäse-Creme mit keks und waldfrüchten Crema de queso con galleta y frutos del bosque	6,60 €
Joghurt-Creme mit fischen Früchten Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	6,60 €
Schokoladenkuchen mit orange Tarta de chocolate negro con naranja	7,70 €
Gebackene Hamaki aus Bananen und Anko, Kokoscreme und Milcheis Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	7,70 €
Halbgefrorenes Yuzu mit Rum Apfel-Crumble Semifrío de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	7,70 €
Ziegenkäse-Mango-Millefeuille mit einem Mahon-Käsewölkchen Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	14,30 €