

restaurant / gastrobar

From 12:00 to 24:00h

ENGLISH / INGLÉS



appetizers

Finely-sliced 100% acorn-fed ham Ibérico	25,30 €
<i>Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota</i>	
Selection of cheeses by Sibarius	15,40 €
<i>Selección de quesos by Sibarius</i>	
Cantabrian anchovies 00 in olive oil (8 pieces)	19,80 €
<i>Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)</i>	
Duck foie Mi-Cuit	19,80 €
<i>Mi-Cuit de foie de pato</i>	
A layered tower of goat's cheese and mango with a creamy Mahón cheese	14,30 €
<i>Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés</i>	
"First-class" tomato with extra virgin olive oil	12,65 €
<i>Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra</i>	
Pickled Tuna by Sibarius	16,50 €
<i>Atún en escabeche by Sibarius</i>	

salads and vegetables

Caesar Salad Ensalada César	12,65 €
<i>(Mixed salad, braised chicken, crispy bacon and onion, fresh mushrooms, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing)</i>	
<i>(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa César)</i>	
Salad by Sibarius Ensalada by Sibarius	18,70 €
<i>(Mango and avocado, red onion, strawberries -when in Season- and scallop, seabass and prawn ceviche)</i>	
<i>(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)</i>	
Seasonal vegetables toubmet with a goat's cheese gratin	12,65 €
<i>Toubmét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado</i>	
Vegetables tempura and prawns in a tsuyu sauce	16,00 €
<i>Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu</i>	

ceviches and tiraditos

Red prawn, mango and avocado ceviche	20,90 €
<i>Ceviche de gamba roja, mango y aguacate</i>	
Seabass, red onion, corn and sweet potato ceviche	18,10 €
<i>Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote</i>	
European seabass tiradito with tiger's milk	18,10 €
<i>Tiradito de lubina con leche de tigre</i>	
Lemon fish tiradito with yuzumiso, crispy onion and lime	19,80 €
<i>Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima</i>	

egg dishes

Broken fried eggs with potatoes and acorn-fed ham Ibérico	14,30 €
<i>Huevos rotos con patatas y jamón ibérico</i>	
Broken fried eggs with fresh foie	22,00 €
<i>Huevos rotos con foie fresco</i>	
Broken fried eggs with glass prawns	18,10 €
<i>Huevos rotos con gambas cristal</i>	

PERUVIAN "Causa":

a Layered potato dish

Octopus with avocado, prawns, tsuyu sauce and olive mayonnaise	14,30 €
<i>Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyu y mahonesa de oliva</i>	

RICES (Minimum two people)

Rice with squid and prawns	18,70 €/ person
<i>Arroz con calamitos y langostinos</i>	
Coal oven rice with pork ribs, cuttlefish and vegetables	17,60 €/ person
<i>Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura</i>	

Wok

Seasonal vegetable stir-fry noodles	12,65 €
<i>Noodles de verduras de temporada</i>	
Pork shoulder blade and vegetable stir-fry noodles	15,40 €
<i>Noodles de verduras y presa ibérica</i>	

Seafood

Oriental-style braised octopus	27,50 €
<i>Pulpo braseado con un toque oriental</i>	
Skin-side down wild fish with garlic shavings and virgin olive oil	28,60 €
<i>Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen</i>	
Salmon in its own juice with hints of the east	22,00 €
<i>Salmón asado en su jugo con aromas de oriente</i>	

FINEST QUALITY BEEF SELECTION BY SIBARIUS

Filleted T-bone steak roasted on a holm oak charcoal grill (minimum two people)	6,60 €/ 100gr.
<i>Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)</i>	
Entrecote roasted on a holm oak charcoal grill	26,40 €
<i>Entrecot asado en carbón de encina</i>	
Sirloin steak roasted on a holm oak charcoal grill	28,60 €
<i>Solomillo asado en carbón de encina</i>	
Sirloin carpaccio with foie	19,80 €
<i>Carpaccio de solomillo con foie</i>	
Sirloin carpaccio with parmesan cheese	19,80 €
<i>Carpaccio de solomillo con queso parmesano</i>	
Grilled burger with caramelised onion and gorgonzola cheese	18,50 €
<i>Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola</i>	

other meats

Crunchy barbecue sauce chicken fingers	12,10 €
<i>Fingers de pollo crujientes salsa barbaoca</i>	
Duck magret, apple purée, aroma of calvados brandy and caramelised orange juice	19,80 €
<i>Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada</i>	
Glazed iberian pork cheek with sweet potato puree and crispy cassava	17,60 €
<i>Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca</i>	
Pork shoulder blade roasted on a holm oak charcoal grill	18,10 €
<i>Presa ibérica asada al carbón de encina</i>	
Mini wagyu Burger	3,85 €/unit
<i>Mini hamburguesa de wagyu</i>	
Steak tartare	28,60 €
<i>Steak-Tartar</i>	

WILD RED TUNA CAUGHT IN THE TRADITIONAL ANDALUSIAN ALMADRABA way

Belly nigiri (2 pieces)	7,70 €
<i>Nigui de ventresca (2 unidades)</i>	
Black loin nigiri blowtorched with japanese spices (2 pieces)	7,10 €
<i>Nigui de lomo negro sopleteado con especias japonesas (2 unidades)</i>	
Descargamento tartare gunkan with truffle oil (2 pieces)	12,10 €
<i>Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)</i>	
Descargamento maki and wasabi mayonnaise (8 pieces)	13,20 €
<i>Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)</i>	
Bull and takuan maki (8 units)	13,20 €
<i>Maki de toro y takuan (8 unidades)</i>	
Descargamento tataki uramaki, rucola and kimuchi sauce with shichimi togarashi (8 pieces)	12,10 €
<i>Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)</i>	
Descargamento tartare with avocado, wasabi and virgin olive oil	27,50 €
<i>Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen</i>	
Descargamento tartare with egg and truffle	33,00 €
<i>Tartar de descargamento con huevo y trufa</i>	
Belly usuzukuri with nikkei sauce and ginger confit	26,40 €
<i>Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado</i>	
Crispy Tuna	18,70 €
<i>(tuna burger, shiitake in orange syrup, cherry, pickles and siracha mayonnaise with cilantro)</i>	
<i>Crispytuna</i>	
<i>(hamburguesa de atún, sitake en almibar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)</i>	
Marmitako with tuna gyozas	14,30 €
<i>Marmitaco con gyozas de atún</i>	
Descargamento tataki with soy and ginger	26,40 €
<i>Tataki de descargamento con soja y jengibre</i>	
Grilled sirloin steak with seasonal vegetables	26,40 €
<i>Solomillo a la parrilla con verdura de temporada</i>	
Tuna heart croquette with mojama veil and roasted pepper vinaigrette	3,30 €/unit
<i>Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimiento asado</i>	

fish bar & sushi

From 13:00 to 16:00 and from 20:00 to 24:00pm

ENGLISH / INGLÉS





oysters

Gigas Oysters (<i>unit</i>)	4,40 €
Ostras Gigas (<i>unidad</i>)	
2 Gigas Oysters with glass of Ranya Brut Nature	12,10 €
6 Gigas Oysters with bottle of Ranya Brut Nature	45,10 €
12 Gigas Oysters with bottle of Ranya Brut Nature	73,70 €
Tempura oyster with sweet soy and siracha	7,70 €
2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella Ranya Brut Nature/Champagne francés Mercier	




tartares

Salmon tartare	17,60 €
Tartar de salmón	
Almadraba wild red tuna descargamento tartare 	27,50 €
with avocado, wasabi and virgin olive oil	
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
Almadraba wild red tuna descargamento tartare 	33,00 €
with egg and truffle	
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa	




VARIED SASHIMI PLATE

Almadraba red tuna, salmon, butterfish, 	29,10 €
scallop and wild fish	
De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje	





GUNKAN

Almadraba wild red tuna descargamento tartare 	12,10 €
with truffle oil (<i>2 pieces</i>)	
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (<i>2 unidades</i>)	





NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Salmon, pistachio, honey and mustard sauce (<i>2 pieces</i>)	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (<i>2 unidades</i>)	
Blowtorched salmon, brie cheese and grape (<i>2 pieces</i>)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (<i>2 unidades</i>)	
Lemon fish with ponzu reduction and yuzu tobico	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
Almadraba wild red tuna belly (<i>2 pieces</i>) 	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (<i>2 unidades</i>)	
Almadraba wild red tuna black loin blowtorched 	7,10 €
with japanese spices (<i>2 pieces</i>)	
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (<i>2 unidades</i>)	
Quail egg and grated black truffle (<i>2 pieces</i>)	5,50 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (<i>2 unidades</i>)	
Wagyu and shichimi togarashi (<i>2 pieces</i>)	7,10 €
De wagyu y shichimi togarashi (<i>2 unidades</i>)	
Scallop with lemon oil and masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Selection of Nigiri-Sushi by Sibarius (<i>10 pieces</i>)	30,80 €
Niguiiri-Sushi variado by Sibarius (<i>10 unidades</i>)	



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Salmon and sweet chilly (<i>8 pieces</i>)	8,20 €
De salmón y sweet chilly (<i>8 unidades</i>)	
Almadraba red tuna descargamento and wasabi 	13,20 €
mayonnaise (<i>8 pieces</i>)	
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (<i>8 unidades</i>)	
Of bull and takuan 	13,20 €
De toro y takuan	
Prawn, chives and mayonnaise (<i>8 pieces</i>)	9,30 €
De langostino, cebollino y mahonesa (<i>8 unidades</i>)	
Mango, avocado, rucola and tomato confit (<i>8 pieces</i>)	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (<i>8 unidades</i>)	
Selection of Maki-Sushi by Sibarius (<i>16 pieces</i>)	17,60 €
Maki-Sushi variado by Sibarius (<i>16 unidades</i>)	



URAMAKI BY SIBARIUS

Salmon, avocado, cucumber and masago	8,80 €
De salmón, aguacate, pepino y masago	
Prawn, chives, mango with an orange sauce (<i>8 pieces</i>)	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (<i>8 unidades</i>)	
Eel, avocado, cucumber and sesame	13,20 €
De anguila, aguacate, pepino y sésamo	
Almadraba wild red tuna descargamento tataki, 	12,10 €
rucola and kimuchi sauce with shichimi togarashi (<i>8 pieces</i>)	
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (<i>8 unidades</i>)	
Foie with caramelised apple and covered in crispy onion (<i>8 pieces</i>)	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (<i>8 unidades</i>)	
Selection of Uramaki by Sibarius (<i>16 pieces</i>)	22,00 €
Uramaki variado by Sibarius (<i>16 unidades</i>)	



Dishes including Almadraba Wild Red Tuna



DESSERTS

Rice pudding mousse with toasted sugar	6,60 €
Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	
Creamy cheese with biscuit and mixed berries	6,60 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	
Creamy greek yoghurt with glistening seasonal fruits	6,60 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	
Dark chocolate and orange cake	7,70 €
Tarta de chocolate negro con naranja	
Fried banana and anko hamaki, coconut cream and curly milk ice cream	7,70 €
Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	
Yuzu semifreddo with cookie crumble and rum apples	7,70 €
Semifrió de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	
Goat cheese and mango millefeuille with a cloud of Mahón cheese	14,30 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	