


## restaurant / gastrobar

De 12h00 à 24h00


FRANÇAIS / FRANCÉS

 EN ATTENDANT


Jambon ibérique 100 % de qualité "Bellota" coupé en fines tranches <i>Jamón ibérico de bellota al corte 100% bellota</i>	25,30 €
Sélection de fromages by Sibarius <i>Selección de quesos by Sibarius</i>	15,40 €
Anchois de la mer Cantabrique « 00 » à l'huile d'olive (8 pièces) <i>Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)</i>	19,80 €
Mi-cuit de foie de canard <i>Mi-Cuit de foie de pato</i>	19,80 €
Millefeuille de fromage de chèvre et mangue avec un nuage de fromage mahonnais <i>Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés</i>	14,30 €
Tomate « de la bonne » avec huile d'olive vierge extra <i>Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra</i>	12,65 €
Thon mariné by Sibarius <i>Atún en escabeche by Sibarius</i>	16,50 €

 SALES et Légumes


Salade César <i>Ensalada César</i> <i>(Sélection de laitues, poulet à la braise, croustillant de bacon et oignons, champignons naturels, parmesan, croutons et sauce César)</i> <i>(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa César)</i>	12,65 €
Salade by Sibarius <i>Ensalada by Sibarius</i> <i>(Mangue, avocat, oignon rouge, fraises en saison et ceviche de coquilles Saint-Jacques, courbine et crevettes)</i> <i>(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)</i>	18,70 €
« Toubet » de légumes de saison avec fromage de chèvre gratiné <i>Toubét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado</i>	12,65 €
« Tempura » de légumes, crevettes royales et sauce tsuyu <i>Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu</i>	16,00 €

 CEVICHES (MARINADE DE POISSON CRU) et TIRADITOS (DES LAMELLES DE POISSON CRU)

Ceviche de crevette rouge géante, mangue et avocat <i>Ceviche de gamba roja, mango y aguacate</i>	20,90 €
Ceviche de courbine, oignon rouge, épi de maïs et pomme de terre douce <i>Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote</i>	18,10 €
Tiradito de bar avec "leche de tigre" <i>(sauce péruvienne à base de poisson et légumes)</i> <i>Tiradito de lubina con leche de tigre</i>	18,10 €
Tiradito de poisson citronné au yuzumiso, oignon croustillant et citron vert <i>Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima</i>	19,80 €


 Les œufs

Oeufs cassés avec des pommes de terre et du jambon ibérique <i>Huevos rotos con patatas y jamón ibérico</i>	14,30 €
Oeufs cassés au foie frais <i>Huevos rotos con foie fresco</i>	22,00 €
Oeufs cassés aux crevettes <i>Huevos rotos con gambas cristal</i>	18,10 €


 Les "CAUSAS" PÉRUVIENNES

## PURÉES FOURRÉES TYPIQUES DE LA RÉGION DE LIMA


Cause de poule à l'avocat, crevettes, sauce tsuyet mayonnaise aux olives <i>Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyu y mahonesa de oliva</i>	14,30 €
---	---------

 RIZ (*Minimum deux personnes*)


Riz aux calamars et crevettes royales <i>Arroz con calamitos y langostinos</i>	18,70 €/ personnes
Riz au charbon avec côte de porc, sépia et légumes <i>Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura</i>	17,60 €/ personnes

 Wok


Nouilles de légumes de saison <i>Nozduras de temporada</i>	12,65 €
Nouilles de légumes et proie ibérique <i>Noodles de verduras y presa ibérica</i>	15,40 €

 POISSONS


Poulpe à la braise avec une touche orientale <i>Pulpo braseado con un toque oriental</i>	27,50 €
Poisson sauvage "a la espalda" (entier et au four) avec des éclats d'ail et huile d'olive vierge <i>Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen</i>	28,60 €
Saumon rôti dans son jus aux arômes d'Orient <i>Salmón asado en su jugo con aromas de oriente</i>	22,00 €

 Boeuf extra sélection BY SIBARIUS

Côte tranchée grillée au charbon de bois de chêne vert ( <i>minimum deux personnes</i> ) <i>Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)</i>	6,60 €/ 100gr.
Entrecôte grillée au charbon de bois de chêne vert <i>Entrecot asado en carbón de encina</i>	26,40 €
Aloyau grillé au charbon de bois de chêne vert <i>Solomillo asado en carbón de encina</i>	28,60 €
Carpaccio d' aloyau au foie gras <i>Carpaccio de solomillo con foie</i>	19,80 €
Carpaccio d' aloyau avec du parmesan <i>Carpaccio de solomillo con queso parmesano</i>	19,80 €
Hamburger grillée avec oignons caramélisés et gorgonzola <i>Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola</i>	18,50 €

 AUTRES VIANDES

Fingers de poulet croustillant avec sauce barbecue <i>Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa</i>	12,10 €
Magret de canard, purée de pommes, arôme de calvados et jus d'orange caramélisée <i>Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada</i>	19,80 €
Joue de porc ibérique confite accompagnée d'une purée de pommes de terre douces et d'un croustillant de Yuca <i>Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca</i>	17,60 €
Viande de porc ibérique grillée au charbon de bois de chêne vert <i>Presa ibérica asada al carbón de encina</i>	18,10 €
Mini-burger wagyu <i>Mini hamburguesa de wagyu</i>	3,85 €/unité
Steak Tartare <i>Steak-Tartar</i>	28,60 €

 THON ROUGE SAUVAGE DES MADRAGUES ANDALOUSES

Nigiri de ventreche (2 pièces) <i>Niguiiri de ventresca (2 unidades)</i>	7,70 €
Nigiri de dos noir flambé aux épices japonaises (2 pièces) <i>Niguiiri de lomo negro sopleteado con especias japonesas (2 unidades)</i>	7,10 €
Gunkan au tartare de dos noir avec huile de truffe (2 pièces) <i>Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)</i>	12,10 €
Maki de dos noir et mayonnaise au wasabi (8 pièces) <i>Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)</i>	13,20 €
FRANÇAIS: Maki Taureau et Takuan (8 unités) <i>Maki de toro y takuan (8 unidades)</i>	13,20 €
Uramaki au tataki de dos noir, roquette et sauce kimuchi avec shichimi togarashi (8 pièces) <i>Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)</i>	12,10 €
Tartare de dos noir avec avocat, wasabi et huile d'olive vierge <i>Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen</i>	27,50 €
Tartare à l'œuf et à la truffe <i>Tartar de descargamento con huevo y trufa</i>	33,00 €
Usuzukuri de ventreche avec sauce nikkei et gingembre confit <i>Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado</i>	26,40 €
Thon croustillant <i>(burger de thon, shiitake au sirop d'orange, cerise, cornichons et mayonnaise siracha à la coriandre)</i> <i>Crispytuna (hamburguesa de atún, sitake en almíbar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)</i>	18,70 €
Marmitako aux gyozas au thon <i>Marmitaco con gyozas de atún</i>	14,30 €
Tataki de dos noir avec soja et gingembre <i>Tataki de descargamento con soja y jengibre</i>	26,40 €
Surlonge grillée aux légumes de saison <i>Solomillo a la parrilla con verdura de temporada</i>	26,40 €
Croquette de coeur de thon au voile de mojama et vinaigrette aux poivrons rôtis <i>Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimiento asado</i>	3,30 €/unité

## fish bar & sushi / barra fish & sushi

FRANÇAIS / FRANCÉS



De 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 24h00



### HUITRES

Huitres Gigas (unité)	4,40 €
Ostras Gigas (unidad)	
2 Huitres "Gigas" avec une coupe de Ranya Brut Nature	12,10 €
6 Huitres "Gigas" avec une bouteille de Ranya Brut Nature	45,10 €
12 Huitres "Gigas" avec une bouteille de Ranya Brut Nature	73,70 €
Huître tempura au soja sucré et siracha	7,70 €
2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella Ranya Brut Nature/Champagne francés Mercier	



### TARTARES

Tartare de saumon	17,60 €
Tartar de salmón	
Tartare de dos noir de thon rouge sauvage de madrague avec avocat, wasabi et huile d'olive vierge	27,50 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
Tartare de dos noir de thon rouge sauvage de madrague avec oeuf et truffe	33,00 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa	



### SHASIMI VARIÉS

Thon rouge de madrague, saumon, butterfish, coquilles Saint-Jacques et poisson sauvage	29,10 €
De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje	



### GUNKAN

Au tartare de dos noir de thon rouge sauvage de madrague à l'huile de truffe (2 pièces)	12,10 €
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)	



### NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Saumon, pistache, sauce miel et moutarde (2 pièces)	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	
De saumon flambé, brie et raisin (2 pièces)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	
Poisson citronné avec réduction de ponzu et yuzu tobico	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
De ventre de thon rouge sauvage de madrague (2 pièces)	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	
De dos noir de thon rouge sauvage de madrague flambé aux épices japonaises (2 pièces)	7,10 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	
Oeuf de caille et truffe noire râpée (2 pièces)	5,50 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	
Wagyu et shichimi togarashi (2 pièces)	7,10 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	
Pétoncle à l'huile de citron et masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Nigiri-Sushi variés by Sibarius (10 pièces)	30,80 €
Nigiri-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	



### MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Au saumon et sweet chily (8 pièces)	8,20 €
De salmón y sweet chilly (8 unidades)	
Au dos noir de thon rouge de madrague et mayonnaise wasabi (8 pièces)	13,20 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	
Du taureau et du takuan	13,20 €
De toro y takuan	
Aux crevettes royales, ciboule et mayonnaise (8 pièces)	9,30 €
De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	
À la mangue, avocat, roquette, et tomates confites (8 pièces)	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	
Maki-Sushi varié by Sibarius (16 pièces)	17,60 €
Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)	



### URAMAKI BY SIBARIUS

Saumon, avocat, concombre et masago	8,80 €
De salmón, aguacate, pepino y masago	
Aux crevettes royales, ciboule, mangue et sauce à l'orange (8 pièces)	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	
Anguille, avocat, concombre et sésame	13,20 €
De anguila, aguacate, pepino y sésamo	
Au tataki de dos noir de thon rouge de madrague, roquette, et sauce kimuchi avec shichimi togarashi (8 pièces)	12,10 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	
Foie et pomme caramélisée, couvert d'oignon croustillant (8 pièces)	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	
Uramaki varié by Sibarius (16 pièces)	22,00 €
Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)	



Plats élaborés à base de thon rouge sauvage de madrague



### DESSERTS

Mousse de riz au lait au sucre caramélisé	6,60 €
Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	
Crème de fromage, biscuits et fruits rouges	6,60 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	
Crème de yaourt grec aux fruits de saison pétillants	6,60 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	
Gâteau au chocolat noire à l'orange	7,70 €
Tarta de chocolate negro con naranja	
Banane frite et hamaki anko, crème de coco et glace au lait frisé	7,70 €
Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	
Semifreddo au Yuzu avec crumble de cookies et pommes au rhum	7,70 €
Semifrío de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	
Millefeuille de chèvre et mangue avec un nuage de fromage Mahón	14,30 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	