

speisekarte restaurant  
gastrobar

Von 12 – 24h

DEUTSCH / ALEMÁN



## VORSPEISEN

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

Salate UND  
Gemüsegerichte

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

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

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

## EIERGERICHTE

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

La causa peruana  
typ. PERUANISCHES GERICHT  
aus kartoffeln

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

## REISGERICHTE

<i>(Minimum zwei personen)</i>	
Reistopf mit kleinen tintenfischen und Riesengarnelen	17,60 €/ pers
<i>Arroz con calamitos y langostinos</i>	
Spanisches reisgericht aus dem holzkohleofen mit schweinerippchen, tintenfisch und gemüse	15,90 €/ pers
<i>Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura</i>	

## Wok

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

## FISCHGERICHTE

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

EXTRA HOCHWERTIGES  
KUHFLAISCH BY SIBARIUS

Filetiert auf steineichen-holzkohle gegrilltes t-bone-steak (Minimum zwei personen)	66,00 €/ kg.
<i>Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)</i>	
Auf steineichen-holzkohle gegrilltes rumpsteak	26,40 €
<i>Entrecot asado en carbón de encina</i>	
Auf steineichen-holzkohle gegrilltes filetsteak	28,60 €
<i>Solomillo asado en carbón de encina</i>	
Filet-Carpaccio mit leberpastete	19,80 €
<i>Carpaccio de solomillo con foie</i>	
Filet-Carpaccio mit parmesan	19,80 €
<i>Carpaccio de solomillo con queso parmesano</i>	
Gegrillter hamburger mit karamellisierten zwiebeln und gorgonzola	17,60 €
<i>Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola</i>	

## VERSCH. FLEISCHGERICHTE

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

ROTER THUNFISCH (WILDFANG) AUS  
DER ANDALUSISCHEN ALMADRABA

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

## sushi &amp; 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 de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
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 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	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
Mit bauchfleisch vom roten, auf traditionelle almadraba-art gefangenen thunfisch (2 Stücke) 	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	
Vom flambierten oberen rücken vom roten, auf traditionelle almadraba-art gefangenen thunfischfilet mit japanischen gewürzen verfeinert (2 Stücke) 	7,10 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	
Wachteleier und schwarzer trüffel (2 Stücke)	5,50 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	
Wagyu- und Shichimi-Togarashi (2 Stück)	7,10 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	
Jakobsmuschel mit Zitronenöl und Masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Nigiri-Sushi Mix by Sibarius (10 Stücke)	30,80 €
Nigiri-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	

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

 URAMAKI BY SIBARIUS

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

 Gerichte zubereitet mit rotem Almadraba Thunfisch desserts

Milchreis-Mousse mit knuspriger zuckerkruste Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	5,50 €
Frischkäse-Creme mit keks und waldfrüchten Crema de queso con galleta y frutos del bosque	5,50 €
Joghurt-Creme mit fischen Früchten Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	5,50 €
Schokoladenkuchen mit orange Tarta de chocolate negro con naranja	6,60 €
Gebackene Hamaki aus Bananen und Anko, Kokoscreme und Milcheis	7,70 €
Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	
Halbgefrorenes Yuzu mit Rum Apfel-Crumble	7,70 €
Semifrío de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	
Ziegenkäse-Mango-Millefeuille mit einem Mahon-Käsewölkchen	14,30 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	