

restaurant / gastrobar

From 12:00 to 24:00h

ENGLISH / INGLÉS



appetizers

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



salads and vegetables

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

ceviches and tiraditos

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



egg dishes

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



Peruvian" Causa": a Layered potato dish

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



RICES

(Minimum two people)

Rice with squid and prawns	17,60 €/ person
Arroz con calamaritos y langostinos	
Coal oven rice with pork ribs, cuttlefish and vegetables	15,90 €/ person
Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura	



Wok

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



Seafood

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



finest quality beef selection by SIBARIUS

Filleted T-bone steak roasted on a holm oak charcoal grill (minimum two people)	66,00 €/ kg.
Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)	
Fillet steak roasted on a holm oak charcoal grill	26,40 €
Entrecot asado en carbón de encina	
Sirloin steak roasted on a holm oak charcoal grill	28,60 €
Solomillo asado en carbón de encina	
Sirloin carpaccio with foie	19,80 €
Carpaccio de solomillo con foie	
Sirloin carpaccio with parmesan cheese	19,80 €
Carpaccio de solomillo con queso parmesano	
Grilled burger with caramelised onion and gorgonzola cheese	17,60 €
Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola	



other meats

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



Wild red tuna caught in the traditional Andalusian almadraba way

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

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



VARIED SASHIMI PLATE

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



GUNKAN

Almadraba wild red tuna descargamento tartare with truffle oil (<i>2 pieces</i>)	12,10 €
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 with japanese spices (<i>2 pieces</i>)	7,10 €
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 mayonnaise (<i>8 pieces</i>)	13,20 €
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, rucola and kimuchi sauce with shichimi togarashi (<i>8 pieces</i>)	12,10 €
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	5,50 €
Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	
Creamy cheese with biscuit and mixed berries	5,50 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	
Creamy greek yoghurt with glistening seasonal fruits	5,50 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	
Dark chocolate and orange cake	6,60 €
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 €
Semifrío 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	

SIBARIUS

bib rambla 20



wine list

From 12:00 to 24:00pm

Tintos

Nombre	D. O.	Variedad	Crianza	Precio
La Guinda	Granada (Laderas Genil)	Tempranillo	12 meses	18,00 €
Guindalera	Granada	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	14 meses	26,00 €
Castillejos	Granada	Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	16 meses	40,00 €
Señorío de Nevada (Bronce)	Granada	Cabernet Sauvignon, Garnacha y Petit Verdot	10 meses	26,00 €
Señorío de Nevada (Plata)	Granada	Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon	10 meses	26,00 €
Vertijana 3	Granada	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	12 meses	26,00 €
Muñana (Ñ Rojo)	Granada	Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Monastrell	6 meses	23,00 €
Muñana Tres Cepas	Granada	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tempranillo	12 meses	28,00 €
Santa Rosa	Alicante	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah	17 meses	42,00 €
Monastrell By Sequé	Alicante	Monastrell	12 meses	30,00 €
Petalos del Bierzo	Bierzo	Mencia	4 meses	33,00 €
Alquez	Calatayud	Garnacha	14 meses	26,00 €
Zarihs	Campo de Borja	Syrah	12 meses	29,00 €
Mano a Mano	Castilla	Tempranillo, Syrah y Touriga Nacional	6 meses	18,00 €
Venta La Ossa	Castilla	Syrah	12 meses	32,00 €
Cumal	Castilla - León	Prieto Picudo	15 meses	33,00 €
Mas de Leda	Castilla - León	Tempranillo	14 meses	25,00 €
Mauro	Castilla - León	Tempranillo	15 meses	50,00 €
Cesar Principe	Cigales	Tempranillo	14 meses	39,00 €
El Buche	Extremadura	Tempranillo	8 meses	21,00 €
El Senat del Montsant	Montsant	Garnacha Cariñena y Syrah	8 meses	25,00 €
Pagos de Araiz	Navarra	Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon	10 meses	20,00 €
PSI Dominio de Pingus 2016	Ribera del Duero	Tempranillo	18 meses	66,00 €
Alion	Ribera del Duero	Tempranillo	16 meses	100,00 €
Vega Sicilia Valbuena 5º 2013	Ribera del Duero	Tempranillo y Merlot	30 meses	196,00 €
Flor de Pingus 2013	Ribera del Duero	Tempranillo	18 meses	242,00 €
Montelaguna	Ribera del Duero	Tempranillo	6 meses	22,00 €
Emilio Moro	Ribera del Duero	Tempranillo	12 meses	35,00 €
Malleolus	Ribera del Duero	Tempranillo	14 meses	47,00 €
La Planta	Ribera del Duero	Tempranillo	6 meses	23,00 €
Arzuaga	Ribera del Duero	Tempranillo y Cabernet Sauvignon	16 meses	40,00 €
Pago de Carraovejas	Ribera del Duero	Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	12 meses	50,00 €
Aalto	Ribera del Duero	Tempranillo	20 meses	49,00 €
Jaros	Ribera del Duero	Tempranillo	17 meses	32,00 €
Pago de los Capellanes	Ribera del Duero	Tempranillo	12 meses	40,00 €
Black	Ribera del Duero	Tempranillo	5 meses	19,00 €
Habla del Silencio	Ribera del Guadiana	Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc	6 meses	26,00 €
Puianza Hado	Rioja	Tempranillo	12 meses	29,00 €
Puianza Finca Valdepoleo	Rioja	Tempranillo	14 meses	37,00 €
Puianza Norte	Rioja	Tempranillo	16 meses	77,00 €
Ares	Rioja	Tempranillo	12 meses	20,00 €
La Montesa	Rioja	Garnacha y Tempranillo	12 meses	26,00 €
Viña Ardanza	Rioja	Tempranillo y Garnacha	30 meses	45,00 €
200 Monges	Rioja	Tempranillo, Graciano y Garnacha	20 meses	55,00 €
Luis Cañas	Rioja	Tempranillo y Garnacha	12 meses	24,00 €
El Puntido	Rioja	Tempranillo	16 meses	55,00 €
Tahur	Rioja	Tempranillo	12 meses	18,00 €
Nomada	Rioja	Tempranillo y Graciano	14 meses	33,00 €
Cune	Rioja	Tempranillo, Garnacha y Mazuelo	12 meses	18,00 €
Glarima Roble	Somontano	Merlot y Tempranillo	3 meses	18,00 €
Enate	Somontano	Tempranillo y Cabernet Sauvignon	9 meses	22,00 €
Vetus	Toro	Tinta Toro	12 meses	29,00 €
Matsu El Recio	Toro	Tempranillo	14 meses	28,00 €
Victorino	Toro	Tinta Toro	18 meses	61,00 €
Yasso Matteria	Toro	Tinta Toro	14 meses	69,00 €
Finca La Estacada	Uclés	Tempranillo	12 meses	18,00 €
Florentino	Vino De Pago	Cencibel	12 meses	28,00 €
Epistem 3	Yecla	Monastrell, Garnacha Tintorera y Syrah	14 meses	38,00 €
Hecula	Yecla	Monastrell	6 meses	19,00 €
Venta Mazarron	Zamora	Tempranillo	8 meses	26,00 €

Blancos

Nombre	D. O.	Variedad	Precio
Xate-o	Granada	Moscatel Alejandría	16,00 €
Calvente	Granada	Moscatel Alejandría	25,00 €
Mencal	Granada	Moscatel Alejandría	23,00 €
Legardeta	Navarra	Chardonnay	25,00 €
Homenaje	Navarra	Viura Chardonnay, Moscatel	15,00 €
Jean Leon	Penedés	Chardonnay Ecológico	25,00 €
Waltraud	Penedés	Riesling	35,00 €
Atalier	Rias Baixas	Albariño	31,00 €
Pazo das Bruxas	Rias Baixas	Albariño	24,00 €
Paco y Lola	Rias Baixas	Albariño	24,00 €
Paco y Lola Nº12	Rias Baixas	Albariño	22,00 €
Paco y Lola Vintage	Rias Baixas	Albariño	33,00 €
El Secreto de Candela	Rias Baixas	Albariño	25,00 €
Fillboa	Rias Baixas	Albariño	26,00 €
Lalume	Ribeiro	Treixadura	35,00 €
Valenciso	Rioja	Viura y Garnacha Blanca	34,00 €
Murua	Rioja	Viura, Malvasía y Garnacha Blanca	26,00 €
Menade Nosso	Rueda	Verdejo Ecológico	25,00 €
El Pregón	Rueda	Verdejo	15,00 €
Enate Chardonnay 234	Somontano	Chardonnay	24,00 €
Louro	Valdehorras	Godello	30,00 €
Yllera 5,5	No Dispone	Verdejo Frizzante	20,00 €

Espumosos, Cavas & Champagnes

Nombre	D. O.	Variedad	Precio
Rania Brut Nature	Granada	Moscatel Alejandría	25,00 €
Marqués de La Concordia Brut Vintage	Cava	Macabeo, Parellada y Xarel·lo	15,00 €
Juve & Camps Reserva Familia Brut Nature	Cava	Xarel·lo, Macabeo y Parellada	35,00 €
Marien Raventos Rosell	Cava	Chardonnay, Macabeo, Perellada y Pinot Noir	20,00 €
Huré Frères Invitation Brut	Champagne	Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	60,00 €
Moet Chandon Brut Imperial	Champagne	Pinot Noir, Meunier y Chardonnay	60,00 €
Veuve Cliqot	Champagne	Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	66,00 €
Mercier	Champagne	Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	50,00 €
Ruinart Blanc De Blancs Premier Cru	Champagne	Chardonnay	110,00 €

Rosados

Nombre	D. O.	Variedad	Precio
Rosa-o	Granada	Petit Verdot	16,00 €
Carayol Rose	Granada	Gordal y Garnacha Tintorera	20,00 €
Naranjas Azules	Cebreros	Garnacha Tinta	20,00 €
Santa Digna	Chile (Central Valley Regions)	Cabernet Sauvignon	22,00 €
Pagos de Araiz	Navarra	Garnacha	15,00 €
Homenaje - Rosado	Navarra	Garnacha y Tempranillo	15,00 €

Generosos

Nombre	D. O.	Variedad	Precio
La Bota de Florpower	Jerez	Palomino Fina	35,00 €
Tio Pepe	Jerez	Palomino Fina	20,00 €
Cuco Oloroso	Jerez	Palomino Fina	36,00 €
Alfonso	Jerez	Palomino Fina	24,00 €
Px Viña 98	Jerez	Pedro Ximenez	25,00 €
Nectar Px	Jerez	Pedro Ximenez	23,00 €
Velo Flor	Jerez/Manzanilla	Palomino Fina	40,00 €
Málaga Virgen	Málaga	Pedro Ximenez	22,00 €
Manzanilla Solear	Manzanilla	Palomino Fina	19,00 €

mediterráneo • nikkei

SIBARIUS

bib rambla 20

gin experience

recommended Tonics

gintonics letter

De 12:00 a 24:00h

	g-vine floraison uva verde laminada o frambuesas fever tree* 12.00 €		g-vine nouaison peladura de limón royal bliss creative* 11.00 €		gin mare cáscara de limón, romero y tomillo fever tree* 11.00 €		hendrick's rodajas de pepino schweppes ginger beer & chile* 9.00 €		brockmans frambuesas schweppes hibiscus* 11.00 €		bulldog rodajas de naranja, pomelo y limón schweppes 8.00 €		martin miller enebro y peladura de lima fever tree* 8.00 €		cool frambuesas schweppes pimienta rosa* 9.50 €		1211 gin tomillo y peladura de naranja fever tree* 9.00 €		london n°1 cardamomo, jengibre y peladura de limón schweppes ginger beer & chile* 10.00 €		london n°3 peladura de naranja o rodaja de pomelo, enebro y cardamomo schweppes 10.00 €		citadelle peladuras de limón, pomelo y naranja fever tree* 9.00 €		puerto de indias frutos rojos schweppes hibiscus* 7.00 €		larios citrus cáscara y rodaja de naranja royal bliss lime sensation* 7.00 €		larios rosé frutos rojos schweppes hibiscus* 7.00 €		blue ribbon pimienta blanca y peladura de naranja schweppes pimienta rosa* 10.00 €		nordés uva verde laminada y laurel schweppes 10.00 €		seagram's peladura de naranja y canela en rama royal bliss yuzu* 6.50 €		tanqueray media luna de manzana fever tree* 6.50 €		larios 12 rodaja de naranja y peladura de limón schweppes 6.50 €		bombay sapphire peladura de lima royal bliss lime sensation* 7.00 €		beefeater rodaja de pomelo y perejil schweppes 6.00 €		mombasa rodaja de naranja y amargo de angostura schweppes ginger beer & chile* 9.00 €		pink 47 rodajas de naranja, limón y fresas schweppes hibiscus* 9.00 €		beefeater 24 rodaja de pomelo y perejil schweppes 8.50 €																								
---	--	---	---	--	---	---	--	---	--	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--