



**CENTRO
DE GRANADA**
Restaurante · Asador



MENU COMPARTIR N°1

(Todo a Compartir al Centro)



Berenjenas Fritas con Miel Negra de Caña

Croquetas Caseras de Calabaza, Espinacas y Queso de Cabra

Ensalada Mozárabe (Lechuga, Frutos secos, Pasas, Sésamo,

Tomate Cherry, Bacalao Desmigado, Naranja y Salsa Yogur)

Alcachofas con Gambas en Salsa Romesco

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico

Presa Ibérica a la Brasa Fileteada

POSTRE

Crème Brûlée

BEBIDA

(Toda la bebida incluida durante el servicio de Almuerzo o Cena)

Vino Tinto, Blanco y Rosado de la Casa Agua Mineral de Sierra

Nevada Lanjarón Cervezas Mahou y Refrescos

Precio 48 Euros (IVA incluido)

MENU COMPARTIR N°2

(Todo a Compartir al Centro)



Espárragos Gratinados con Crema de Ibérico

Croquetas Caseras de Jamón y Pollo

Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso

Mahonés

Alcachofas Salteadas con Jamón Ibérico

Setas a la Brasa con Crema de Queso Azul

Revuelto de Gulas con Langostinos y Crujiente de Jamón Ibérico

Entrecot a la Brasa Fileteado

POSTRE

Tocino de Cielo

BEBIDA

(Toda la bebida incluida durante el servicio de Almuerzo o Cena)

Vino Tinto, Blanco y Rosado de la Casa Agua Mineral de Sierra

Nevada Lanjarón Cervezas Mahou y Refrescos

Precio 50 Euros (IVA incluido)



MENU ESPECIAL N°1



Aperitivo del Chef

**

ENTRADAS (A COMPARTIR)

Berenjenas Fritas con Miel Negra de Caña

Espárragos Gratinados con Crema de Espárragos

Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico

**

SEGUNDO PLATO (a elegir entre):

Salmón al Horno con Crema de Puerros y Langostinos

Presa Ibérica Fileteada

Brocheta de Pollo a las Finas Hierbas

POSTRE

Crème Brûlée

BEBIDA

(Toda la bebida incluida durante el servicio de Almuerzo o Cena)

Vino Tinto, Blanco y Rosado de la Casa, Agua Mineral de Sierra

Nevada Lanjarón, Cervezas Mahou y Refrescos

Precio 50 Euros (IVA incluido)

MENU ESPECIAL N°2



Aperitivo del Chef

**

ENTRADAS (a compartir)

Ensalada Mozárabe (Lechuga, Frutos secos, Pasas, Sésamo,
Tomate Cherry, Bacalao Desmigado, Naranja y Salsa Yogur)

Setas a la Brasa con Crema de Queso Azul

Revuelto de Gulas con Langostinos y Crujiente de Jamón Ibérico

**

SEGUNDO PLATO (a elegir entre):

Bacalao Gratinado con Crema de Espárragos

Hamburguesa de Buey con Cebolla Caramelizada y Queso

Gorgonzola

Costillar de Cerdo Glaseado en Salsa Barbacoa

POSTRE

Milhojas con Crema de Pistacho

BEBIDA

(Toda la bebida incluida durante el servicio de Almuerzo o Cena)

Vino Tinto, Blanco y Rosado de la Casa, Agua Mineral de Sierra

Nevada Lanjarón, Cervezas Mahou y Refrescos

Precio 56 Euros (IVA incluido)

MENU ESPECIAL Nº3



Aperitivo del Chef

**

ENTRADAS (a compartir)

Ensalada de Brotes Tiernos con Selección de Quesos
(Brotes Tiernos, Selección de Quesos, Pasas, Tomates Cherry,
Nueces y Miel de Caña)

Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso
Mahonés

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

**

SEGUNDO PLATO (a elegir entre):

Salmón al Horno con Crema de Puerros y Langostinos

Bacalao Gratinado con Crema de Espárragos

Entrecot de Buey Asado al Horno de Carbón de Encina

Codillo a Baja Temperatura terminado en Horno de Carbón de
Encina

POSTRE

Volcán de Chocolate con Helado de Vainilla

BEBIDA

(Toda la bebida incluida durante el servicio de Almuerzo o Cena)

Vino Tinto, Blanco y Rosado de la Casa, Agua Mineral de Sierra

Nevada Lanjarón, Cervezas Mahou y Refrescos

Precio 60 Euros (IVA incluido)





Plaza Bib-Rambla, nº 8 y 9, 18001 Granada
reservas@restaurantessibarius.es
Tf. 958520228
www.restaurantessibarius.es