

restaurant / gastrobar

From 12:00 to 24:00h

ENGLISH / INGLÉS



appetizers

Cut Iberian Ham	25,30 €
Jamón ibérico al corte	
Selection of cheeses by Sibarius	16,50 €
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	15,40 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	
"First-class" tomato with extra virgin olive oil	14,30 €
Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra	
Pickled Tuna by Sibarius	18,70 €
Atún en escabeche by Sibarius	



salads and vegetables

Caesar Salad	Ensalada César	15,40 €
(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		14,30 €
Toubmét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado		
Vegetables tempura and prawns in a tsuyu sauce		16,50 €
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	18,70 €
Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote	
European seabass tiradito with tiger's milk	19,80 €
Tiradito de lubina con leche de tigre	
Lemon fish tiradito with yuzumiso, crispy onion and lime	20,90 €
Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima	



egg dishes

Broken fried eggs with potatoes and acorn-fed ham Ibérico	15,40 €
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	
Broken fried eggs with glass prawns	18,70 €
Huevos rotos con gambas cristal	
Broken fried eggs with fresh foie	25,30 €
Huevos rotos con foie fresco	



Peruvian" Causa":

a Layered potato dish

Octopus with avocado, prawns, tsuyu sauce and olive mayonnaise	16,50 €
Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyu y mahonesa de oliva	



RICES

(Minimum two people)

Rice with squid and prawns	19,80 €/ person
Arroz con calamaritos y langostinos	
Coal oven rice with pork ribs, cuttlefish and vegetables	18,70 €/ person
Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura	



Wok

Seasonal vegetable stir-fry noodles	15,40 €
Noodles de verduras de temporada	
Pork shoulder blade and vegetable stir-fry noodles	16,50 €
Noodles de verduras y presa ibérica	



Seafood

Oriental-style braised octopus	29,70 €
Pulpo braseado con un toque oriental	
Skin-side down wild fish with garlic shavings and virgin olive oil	29,70 €
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	24,20 €
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	7,70 €/ 100gr.
(minimum two people)	
Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)	
Entrecote roasted on a holm oak charcoal grill	29,70 €
Entrecot asado en carbón de encina	
Sirloin steak roasted on a holm oak charcoal grill	30,80 €
Solomillo asado en carbón de encina	
Sirloin carpaccio with parmesan cheese	20,90 €
Carpaccio de solomillo con queso parmesano	
Sirloin carpaccio with foie	20,90 €
Carpaccio de solomillo con foie	
Grilled burger with caramelised onion and gorgonzola cheese	18,70 €
Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola	



other meats

Crunchy barbecue sauce chicken fingers	14,30 €
Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa	
Duck magret, apple purée, aroma of calvados brandy and caramelised orange juice	20,90 €
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	19,80 €
Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca	
Pork shoulder blade roasted on a holm oak charcoal grill	24,20 €
Presa ibérica asada al carbón de encina	
Mini wagyu Burger	4,40 €/unit
Mini hamburguesa de wagyu	
Steak tartare	30,80 €
Steak-Tartar	



Wild red tuna caught in the traditional Andalusian Almadraba way

Belly nigiri (2 pieces)	7,70 €
Nigui de ventresca (2 unidades)	
Black loin nigiri blowtorched with japanese spices (2 pieces)	7,70 €
Nigui 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 (8 units)	13,20 €
Maki de toro y takuan (8 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	35,20 €
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	19,80 €
(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	15,40 €
Marmitako 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	



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	35,20 €
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	29,70 €
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>)	7,70 €
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>)	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (<i>2 unidades</i>)	
Wagyu and shichimi togarashi (<i>2 pieces</i>)	7,70 €
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>)	8,80 €
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>)	8,80 €
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	12,10 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi	
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 €
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	