

restaurant /gastrobar

De 12h00 à 24h00

FRANÇAIS / FRANCÉS



en attendant

Jambon ibérique tranché Jamón ibérico al corte	25,30 €
Sélection de fromages by Sibarius Selección de quesos by Sibarius	16,50 €
Anchois de la mer Cantabrique « 00 » à l'huile d'olive (8 pièces) Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)	19,80 €
Mi-cuit de foie de canard Mi- Cuit de foie de pato	19,80 €
Millefeuille de fromage de chèvre et mangue avec un nuage de fromage mahonnais Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	15,40 €
Tomate « de la bonne » avec huile d'olive vierge extra Tomate “del bueno” con su aceite de oliva virgen extra	14,30 €
Thon mariné by Sibarius Atún en escabeche by Sibarius	18,70 €



salades et Légumes

Salade César Ensalada César (Sélection de laitues, poulet à la braise, croustillant de bacon et oignons, champignons naturels, parmesan, croutons et sauce césar) (Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa césar)	15,40 €
Salade by Sibarius Ensalada by Sibarius (Mangue, avocat, oignon rouge, fraises en saison et ceviche de coquilles Saint-Jacques, courbine et crevettes) (Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)	18,70 €
« Toubet » de légumes de saison avec fromage de chèvre gratiné Toubé de verduras de temporada con queso de cabra gratinado	14,30 €
« Tempura » de légumes, crevettes royales et sauce tsuyu Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu	16,50 €



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

Ceviche de crevette rouge geante, mangue et avocat Ceviche de gamba roja, mango y aguacate	20,90 €
Ceviche de courbine, oignon rouge, épi de maïs et pomme de terre douce Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote	18,70 €
Tiradito de bar avec “leche de tigre” (sauce péruvienne à base de poisson et légumes) Tiradito de lubina con leche de tigre	19,80 €
Tiradito de poisson citronné au yuzumiso, oignon croustillant et citron vert Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima	20,90 €



Les œufs

Oeufs cassés avec des pommes de terre et du jambon ibérique Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	15,40 €
Oeufs cassés aux crevettes Huevos rotos con gambas cristal	18,70 €
Oeufs cassés au foie frais Huevos rotos con foie fresco	25,30 €



Les “causas” Péruviennes
PURÉES FOURRÉES TYPIQUES DE LA RÉGION
DE LIMA

Cause de poule à l'avocat, crevettes, sauce tsuyet mayonnaise aux olives Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyu y mahonesa de oliva	16,50 €
--	---------



Wok

Nouilles de légumes de saison Nozduras de temporada	15,40 €
Nouilles de légumes et proie ibérique Noodles de verduras y presa ibérica	16,50 €



POISSONS

Poulpe à la braise avec une touche orientale Pulpo braseado con un toque oriental	29,70 €
Poisson sauvage “a la espalda” (entier et au four) avec des éclats d'ail et huile d'olive vierge Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen	29,70 €
Saumon rôti dans son jus aux arômes d'Orient Salmón asado en su jugo con aromas de oriente	24,20 €



Boeuf extra sélection
BY SIBARIUS

Côte tranchée grillée au charbon de bois de chêne vert (minimum deux personnes) Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)	7,70 €/ 100gr.
Entrecôte grillée au charbon de bois de chêne vert Entrecot asado en carbón de encina	29,70 €
Aloyau grillé au charbon de bois de chêne vert Solomillo asado en carbón de encina	30,80 €
Carpaccio d' aloyau avec du parmesan Carpaccio de solomillo con queso parmesano	20,90 €
Carpaccio d' aloyau au foie gras Carpaccio de solomillo con foie	20,90 €
Hamburger grillée avec oignons caramélisés et gorgonzola Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola	18,70 €



autres viandes

Fingers de poulet croustillant avec sauce barbecue Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa	14,30 €
Magret de canard, purée de pommes, arôme de calvados et jus d'orange caramélisée Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada	20,90 €
Joue de porc ibérique confite accompagnée d'une purée de pommes de terre douces et d'un croustillant de Yucca Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca	19,80 €
Viande de porc ibérique grillée au charbon de bois de chêne vert Presa ibérica asada al carbón de encina	24,20 €
Mini-burger wagyu Mini hamburguesa de wagyu	4,40 €/unité
Steak Tartare Steak-Tartar	30,80 €



THON ROUGE SAUVAGE DES
MADRAGUES ANDALOUSES

Nigiri de ventrèche (2 pièces) Nigui de ventresca (2 unidades)	7,70 €
Nigiri de dos noir flambé aux épices japonaises (2 pièces) Nigui de lomo negro sopeleado con especias japonesas (2 unidades)	7,70 €
Gunkan au tartare de dos noir avec huile de truffe (2 pièces) Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)	12,10 €
Maki de dos noir et mayonnaise au wasabi (8 pièces) Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)	13,20 €
Maki Taureau et Takuan (8 pièces) Maki de toro y takuan (8 unidades)	13,20 €
Uramaki au tataki de dos noir, roquette et sauce kimuchi avec shichimi togarashi (8 pièces) Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	12,10 €
Tartare de dos noir avec avocat, wasabi et huile d'olive vierge Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	27,50 €
Tartare à l'œuf et à la truffe Tartar de descargamento con huevo y trufa	35,20 €
Usuzukuri de ventrèche avec sauce nikkei et gingembre confit Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado	26,40 €
Thon croustillant (burger de thon, shiitake au sirop d'orange, cerise, cornichons et mayonnaise siracha à la coriandre) Crispytuna (hamburguesa de atún, sitake en almíbar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)	19,80 €
Marmitako aux gyozas au thon Marmitako con gyozas de atún	15,40 €
Tataki de dos noir avec soja et gingembre Tataki de descargamento con soja y jengibre	26,40 €
Surlonge grillée aux légumes de saison Solomillo a la parrilla con verdura de temporada	26,40 €
Croquette de coeur de thon au voile de mojama et vinaigrette aux poivrons rôtis Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimiento asado	3,30 €/unite

fish bar & sushi /
barra fish & sushi

De 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 24h00

FRANÇAIS / FRANCÉS



HUITRES

Huitres Gigas (<i>unité</i>)	4,40 €
Ostras Gigas (<i>unidad</i>)	
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	



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	35,20 €
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	29,70 €
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	12,10 €
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado	



NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Saumon, pistache, sauce miel et moutarde	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza	
De saumon flambé, brie et raisin	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva	
Poisson citronné avec réduction de ponzu et yuzu tobico	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
De ventrèche de thon rouge sauvage de madrague	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba	
De dos noir de thon rouge sauvage de madrague flambé aux épices japonaises	7,70 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas	
Oeuf de caille et truffe noire râpée	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada	
Wagyu et shichimi togarashi	7,70 €
De wagyu y shichimi togarashi	
Pétoncle à l’huile de citron et masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Nigiri-Sushi variés by Sibarius	30,80 €
Niguiiri-Sushi variado by Sibarius	



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Au saumon et sweet chily	8,80 €
De salmón y sweet chilly	
Au dos noir de thon rouge de madrague et mayonnaise wasabi	13,20 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi	
Du taureau et du takuan	13,20 €
De toro y takuan	
Aux crevettes royales, ciboule et mayonnaise	8,80 €
De langostino, cebollino y mahonesa	
À la mangue, avocat, roquette, et tomates confites	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado	
Maki-Sushi varié by Sibarius	17,60 €
Maki-Sushi variado by Sibarius	



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	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja	
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	12,10 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi	
Foie et pomme caramélisée, couvert d’oignon croustillant	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente	
Uramaki varié by Sibarius	22,00 €
Uramaki variado by Sibarius	



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	