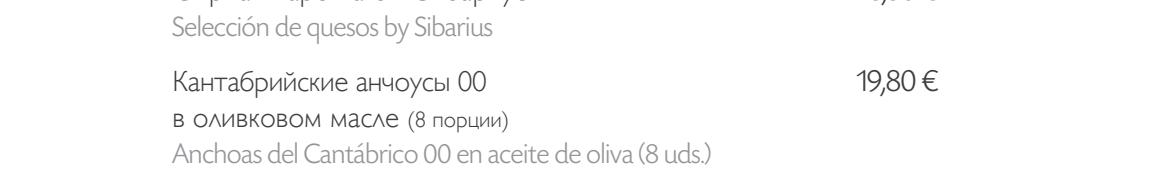


Меню ресторана Гастрономический Бар

С 12:00 до 24:00



Слоеная закуска из козьего сыра и манго с воздушным кремом Махонес
Milhojas de queso de cabra y mango
con nube de queso mahonés

Томаты высокого качества с добавлением натурального оливкового масла
Tomate "del bueno" con su aceite
de oliva virgen extra

Тунец в соусе Atún en escabeche

хрустящий бекон
Пармезан, грецкие орехи
(Mezclum de lechuga, queso parmesano, nueces, bacon crujiente)

Фирменный салат от Сибариус	Ensalada by Sibarius	18,70
(Манго, авокадо, красный лук, сезонная клубника, севiche из гребешков, горбыль и креветки)	(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)	
Тумбет из сезонных овощей с запечённым козьим сыром	Toumbét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado	13,20
Овощи и креветки в японском кляре тэмпура с соусом цую	Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu	14,30
СЕВИЧЕС И ТИРАДИТОС		
(ТРАДИЦИОННОЕ ЛАТИНОАМЕРИКАНСКОЕ БЛЮДО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В ЛЕГКОМ МАРИНАДЕ)		
Севiche из красной креветки, манго и авокадо	Ceviche de gamba roja, mango y aguacate	20,90
Севiche из горбыля, красного лука, початков кукурузы и батата	Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote	18,70
Тирадито из морского судака с "тигровым молоком"	Tiradito de lubina con leche de tigre	19,80
Севiche из лимонной рыбы с юзумисо, хрустящим луком и лаймом	Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima	20,90
ЯЙЦА		
Яичница- болтунья с картофелем и хамоном иберико(свиньи, откормленные на чистой желудевой диете)	Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	15,40
разбитые яйца со стеклянными креветками	Huevos rotos con gambas cristal	18,70
Яичница-болтунья со свежим фуа-гра	Huevos rotos con foie fresco	25,30
ЛА КАУСА ПЕРУАНА		
(ПЮРЕ ИЗ ТУШЁНЫХ ОВОЩЕЙ В ПЕРУАНСКОМ СТИЛЕ С НАЧИНКОЙ)		
Осьминог с авокадо, креветками, соусом цую и оливковым майонезом	Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyuy mahonesa de oliva	16,50



БЛЮДА ИЗ РИСА

ребрышками, каракатицей и овощами Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura	
WOK	
Лапша из сезонных овощей Noodles de verduras de temporada	15,40
Лапша из овощей и иберийской добычи Noodles de verduras y presa ibérica	16,50
РЫБА	
Тушенный осьминог, приготовленный по восточному Pulpo braseado con un toque oriental	29,70
Свежевыловленная рыба, приготовленная на крупной соли, с чесноком и оливковым маслом Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen	29,70
Жареный лосось в собственном соку с восточными ароматами Salmón asado en su jugo con aromas de oriente	24,20
ФИРМЕННАЯ ОТБОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЫСШЕГО СОРТА ОТ СИБАРИУС	
Филейная отбивная, запеченная на дубовом древесном угле (минимум на две персоны) Chuleton fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)	7,70 €/ 100g
Антрекот, запеченный на дубовом древесном угле Entrecot asado en carbón de encina	29,70
Стейк, запеченный на дубовом древесном угле Solomillo asado en carbón de encina	30,80
Карпаччо из филе с пармезаном Carpaccio de solomillo con queso parmesano	20,90

Гамбург
луком и
Hamburg

МЯСО	
Хрустящие куриные палочки с соусом барбекю	14,30
Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa	
Утиный магре, яблочное пюре и карамелизированный апельсиновый сок	20,90
Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada	
Щечки иберийского поросенка в конфитюре с пюре	19,80
Бекон в конфитюре с пюре	

и крахмалом
Иберийский свиной ошейек
дубовом древесном угле
Presa ibérica asada al carbón de
dátil y crujiente de yuca

Мини-бургер вагю	4,40 €/шт
Mini hamburguesa de wagyu	
Стейк Тартар	30,80
Steak-Tartar	
ДИКИЙ ГОЛУБОЙ ТУНЕЦ, ВЫЛОВЛЕННЫЙ ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБОМ ОХОТЫ НА ТУНЦА – АЛЬМАДРАБА	
Нигири из вентрески (2 порции)	7,70
Nigiri de ventresca (2 unidades)	

Nigiri de
con especie

Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)	
Маки из спинки с майонезом и васаби (8 штук)	13,20
Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)	
Маки из мяса быка и та��ан (8 шт.)	13,20
Maki de toro y takuan (8 unidades)	
Урамаки из татаки из спинки, рукколой и соусом кимучи с приправой из семи специй (8 штук)	12,10
Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	

тартар
 васаби и
Tartar de
y aceite de

Тартар с анчоусом и яйцом	55,20
Tartar de descargamento con huevo y trufa	
Узузукuri из вентрески с соусом никкеи и имбирем	26,40
Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado	
Хрустящий тунец	19,80
(бургер с тунцом, шиитаке в апельсиновом сиропе, вишня, соленые огурцы и майонез сирача с кинзой)	
Crispytuna	
(hamburguesa de atún, shitake en almíbar de naranja, fresa, pepino salado y mayonesa sira cha con kinza)	

Мармитако с гёзами

Marmitako con gyozas de atún	Татаки из спинки с добавлением сои и имбиря	26,40 €
------------------------------	---------------------------------------------	---------

mediterráneo • nikkei

SIBARIUS

bib rambla 20

Меню Рыба & Суши

С 13:00 до 16:00 и с 20:00 до 24:00

РУССКИЙ / RUSO



УСТРИЦЫ

большие устрицы (1 шт.)	4,40 €
Ostras Gigas (unidad)	
2 большие устрицы с бокал Ranya Brut Nature	12,10 €
6 большие устрицы с бутылка Ranya Brut Nature	45,10 €
12 большие устрицы с бутылка Ranya Brut Nature	73,70 €
Устрицы в темпуре со сладкой соей и сирачой	7,70 €
2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella Ranya Brut Nature	

ТАРТАР

Тартар из лосося	17,60 €
Tartar de salmón	
Тартар из спинки дикого голубого тунца, выловленного традиционным способом охоты на тунца – альмадраба, с добавлением авокадо, васаби и оливкового масла первого отжима	27,50 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
Тартар из спинки дикого голубого тунца, выловленного традиционным способом охоты на тунца – альмадраба, с добавлением авокадо, яйцом и трюфелем	35,20 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa	

МИКС САШИМИ

Дикий красный тунец, лосось, масляная рыба, морской гребешок и свежевыловленная рыба	29,70 €
De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje	



ГУНКАН

Из тартара из спинки дикого голубого тунца, выловленного традиционным способом охоты на тунца – альмадраба, с добавлением трюфельного масла (2 штуки)	12,10 €
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)	

НИГИРИ - СУШИ ОТ СИБАРИУС

Лосось, фисташки, соус из мёда и горчицы (2 шт.)	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	
Из слегка приправленного лосося, сыра Бри и винограда (2 шт.)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	
Лимонная рыба с редукцией понзу и тобико юдзу	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
Из вентрески голубого тунца, выловленного традиционным способом охоты на тунца – альмадраба (2 шт.)	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	
Стейк из голубого тунца, выловленного традиционным способом охоты на тунца – альмадраба, приправленного японскими специями (2 шт.)	7,70 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	
Перепелиное яйцо и чёрный трюфель (2 шт.)	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	
Вагю и ситими тогараси (2 шт.)	7,70 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	
Гребешок с лимонным маслом и масаго	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Ассорти из нигири-суши by Sibarius (10 шт.)	30,80 €
Niguiri-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	



МАКИ - СУШИ ОТ СИБАРИУС

Лосось и сладкий перец (8 шт.)	8,80 €
De salmón y sweet chilly (8 unidades)	

Красный тунец и майонез с Васаби (8 шт.)	13,20 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	

Мясо быка и такуана	13,20 €
De toro y takuan	

Креветки, залёный лук и майонез (8 шт.)	8,80 €
De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	

Манго, авокадо, рукула и сушёные томаты (8 шт.)	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	

Ассорти из маки-суши (16 шт.)	17,60 €
Maki-Sushi variado (16 unidades)	

ФИРМЕННЫЕ УРАМАКИ ОТ СИБАРИУС

Лосось, авокадо, огурец и масаго	8,80 €
De salmón, aguacate, pepino y masago	

Креветки, залёный лук, манго и апельсиновый соус	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	

Угорь, авокадо, огурец и кунжут	13,20 €
De anguila, aguacate, pepino y sésamo	

Татаки из красного тунца, рукула и соус кимучи с	12,10 €
shichimi togarashi (8 шт.)	

Из фуа-гра с карамелизированым яблоком и посыпаным хрустящим луком	7,70 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	

Перепелиное яйцо и чёрный трюфель	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	

Вагю и ситими тогараси	7,70 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	

Гребешок с лимонным маслом и масаго	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	

Ассорти из урамаки (16 шт.)	30,80 €
Uramaki variado (16 unidades)	



ДЕСЕРТЫ

Мусс из рисового пудинга под хрустящей карамелью	6,60 €
Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	

Сырный крем с печеньем и лесными ягодами	6,60 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	

Греческий йогурт-крем с сезонными фруктами	6,60 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chiripeantes	

Торт из чёрного шоколада с апельсиновым ароматом	7,70 €
Tarta de chocolate negro con naranja	

Хамаки из жареного банана и анко	7,70 €
Chamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	

Семифреддо из юдзу с хрустящим	7,70 €

<tbl_r cells="2