

speisekarte restaurant

Von 12 – 24h

DEUTSCH / ALEMÁN




VORSPISEN

	Hand geschnitten iberico Schinken	25,30 €
	Jamón ibérico al corte	
	Gemischte Käseplatte a la Sibarius	16,50 €
	Selección de quesos by Sibarius	
	Sardellenfilets aus Kantabrien der Größe 00 mit nativem Olivenöl (8 Stücke)	19,80 €
	Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)	
	Entenleberpastete	19,80 €
	Mi- Cuit de foie de pato	
	Blätterteig mit Ziegenkäse, Mango und "Mahonkäse"-Wölkchen	15,40 €
	Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	
	Feinste Tomaten mit nativem Olivenöl extra virgin	14,30 €
	Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra	
	Eingelegter Thunfisch a la Sibarius	18,70 €
	Atún en escabeche by Sibarius	


SaLATE UND GEMÜSEGERICHTE

	Cesar's Salad Ensalada César	15,40 €
	<i>(Junger Blattsalat, gegrillte Hähnchenbrust, knuspriger Speck und Zwiebeln, Champignons, Parmesan, Croutons und Cesar's Sauce)</i>	
	<i>(Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa César)</i>	
	Salatvariation a la Sibarius Ensalada by Sibarius	18,70 €
	<i>(Mango und Avocado, rote Zwiebel, Erdbeeren der Saison, Jakobsmuschel mit Zitronenmarinade, Adlerfisch und Riesengarnelen)</i>	
	<i>(Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)</i>	
	Tumbet (Gemüsepfanne) mit gratiniertem Ziegenkäse	14,30 €
	Toumbét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado	
	Gemüse-Tempura mit Riesengarnelen und Tsuyu-Sauce	16,50 €
	Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu	

CEVICHES (ROH MARINIERTER FISCH) UND TIRADITOS (ROHER FISCH)

	Ceviche von roten Garnelen, Mango und Avocado	20,90 €
	Ceviche de gamba roja, mango y aguacate	
	Ceviche vom Seebarsch, rote Zwiebeln, Süßmais und Süßkartoffel	18,70 €
	Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote	
	"Tiradito" vom Wolfsbarsch	19,80 €
	Tiradito de lubina con leche de tigre	
	Zitronenfisch-Tiradito mit Yuzumiso, knusprigen Zwiebeln und Limette	20,90 €
	Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima	

EIERGERICHTE

	Spiegelei mit Kartoffeln und iberischem Schinken	15,40 €
	Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	
	Spiegelei mit Glasgarnelen	18,70 €
	Huevos rotos con gambas cristal	
	Spiegelei mit Foie	25,30 €
	Huevos rotos con foie fresco	

La causa peruana


typ. PERUANISCHES GERICHT

aus kartoffeln


	Oktopus mit Avocado, Garnelen, Tsuyu-Sauce und Olivenmayonnaise	16,50 €
	Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyuy mahonesa de oliva	

REISGERICHTE


(Minimum zwei personen)

	Reistopf mit kleinen Tintenfischen und Riesengarnelen	19,80 €/ pers
	Arroz con calamitos y langostinos	
	Spanisches Reisgericht aus dem Holzkohleofen mit Schweinerippchen, Tintenfisch und Gemüse	18,70 €/ pers
	Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura	

Wok

	Nudeln mit Gemüse der Saison	15,40 €
	Noodles de verduras de temporada	
	Nudeln mit Gemüse und Presa ibérica	16,50 €
	Noodles de verduras y presa ibérica	


FISCHGERICHTE

	Gegrillter Pulpo mit einer orientalischen Note	29,70 €
	Pulpo braseado con un toque oriental	
	Frischer Wildfisch mit Knoblauch und Olivenöl	29,70 €
	Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen	
	Lachs mit orientalischen Aromen im eingenen Sud gegart	24,20 €
	Salmón asado en su jugo con aromas de oriente	

EXTRA HOCHWERTIGES RINFLEISCH BEY SIBARIUS

	Filetiert auf Steineichen Holzkohle gegrilltes T-bone-Steak <i>(Minimum zwei personen)</i>	7,70 €/ 100gr.
	Chuletón fileteado asado en carbón de encina <i>(mínimo dos personas)</i>	
	Auf Steineichen-Holzkohle gegrilltes Rumpsteak	29,70 €
	Entrecot asado en carbón de encina	
	Auf steineichen-Holzkohle gegrilltes Filetsteak	30,80 €
	Solomillo asado en carbón de encina	
	Filet-Carpaccio mit Parmesan	20,90 €
	Carpaccio de solomillo con queso parmesano	
	Filet-Carpaccio mit Leberpastete	20,90 €
	Carpaccio de solomillo con foie	
	Gegrillter Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln und Gorgonzola	18,70 €
	Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola	

VERSCH. FLEISCHGERICHTE

	Curry-Hähnchensticks mit Barbecosaße	14,30 €
	Fingers de pollo crujientes salsa barbaoca	
	Entenbrustfilet mit Apfelpüree, Nackedts und Orangensauce	20,90 €
	Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada	
	Iberico Schweinebäckchen geschmort mit Kartoffelpüree und knusprigem Maniok	19,80 €
	Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca	
	Auf Steineichen-Holzkohle gegrilltes Nackenfleisch vom iberischen Schwein	24,20 €
	Presa ibérica asada al carbón de encina	
	Mini-Burger aus Wagyu	4,40 €/einheiten
	Mini hamburguesa de wagyu	
	Tartar vom Rind	30,80 €
	Steak-Tartar	

ROTER THUNFISCH (WILDFANG) AUS DER ANDALUSISCHEN ALMADRABA

	Nigiri mit Bauchfleisch vom Thunfisch (2 Stücke)	7,70 €
	Nigiri de ventresca (2 unidades)	
	Nigiri vom oberen, flambierten Thunfischrücken mit japanischen Gewürzen verfeinert (2 Stücke)	7,70 €
	Nigiri de lomo negro soqueteado con especias japonesas (2 unidades)	
	Gunkan mit Thunfisch-Tartar (Mittelstück) und Trüffelöl (2 Stücke)	12,10 €
	Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)	
	Maki aus Thunfisch (Mittelstück) und Wasabi-Mayonnaise (8 Stücke)	13,20 €
	Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)	
	Maki vom Ochsen und Takuan (eingelegter Rettich) (8 Stücke)	13,20 €
	Maki de toro y takuan (8 unidades)	
	Ura-Maki aus Thunfisch-Tataki (Mittelstück), Rucola, Kimuchi-Sauce und Shichimi Togarashi (8 Stücke)	12,10 €
	Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	
	Tartar aus Thunfisch (mittelstück) mit Avocado, Wasabi und nativem Olivenöl	27,50 €
	Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
	Tartar mit Ei und Trüffel	35,20 €
	Tartar de descargamento con huevo y trufa	
	Usuzukuri (hauchdünnes, schräg geschnittenes bauchfleisch vom thunfisch) mit nikkei-sauce und kandiertem ingwer	26,40 €
	Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado	
	Knuspriger Thunfisch	19,80 €
	<i>(Thunfischburger, Shiitake in Orangensirup, Kirsche, Gurken und Siracha-Mayonnaise mit Koriander)</i>	
	Crispytuna	
	<i>(hamburguesa de atún, sitake en almibar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)</i>	
	Marmitako (Fischeintopf) mit Thunfischgyozas	15,40 €
	Marmitako con gyozas de atún	
	Thunfisch-Tataki (Mittelstück) mit Soja und Ingwer	26,40 €
	Tataki de descargamento con soja y jengibre	
	Gegrilltes Lendenstück mit Saison Gemüse	26,40 €
	Solomillo a la parrilla con verdura de temporada	
	Thunfischerz-Krokette mit Fischrogen und Vinaigrette von gegrillter Paprika	3,30 €/einheiten
	Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimienta asado	

sushi & fish bar

von 13 – 16h und von 20 - 24h

DEUTSCH / ALEMÁN



† felsenaustern

Felsenaustern (Stück)	4,40 €
Ostras Gigas (unidad)	
2 Felsenaustern mit ein Glas Ranya Brut Nature	12,10 €
6 Felsenaustern mit eine Flasche Ranya Brut Nature	45,10 €
12 Felsenaustern mit eine Flasche Ranya Brut Nature	73,70 €
Tempura-Austern mit süßem Soja und Siracha	7,70 €
2/6/12 Ostras Gigas con copa/ botella Ranya Brut Nature	

| tartares

Tartar vom Lachs	17,60 €
Tartar de salmón	
Tartar aus rotem, auf traditionelle Almadraba-Art gefangenem Thunfisch (Mittelstück) mit Avocado, Wasabi und nativem Olivenöl	27,50 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	
Tartar aus rotem, auf traditionelle Almadraba-Art gefangenem Thunfisch (Mittelstück) mit Ei und Trüffe	35,20 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa	

≡ sashimi mix

Vom Butterfisch, Jakobsmuschel und frischem Fischfilet aus dem Wildfang	29,70 €
De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje	



gunkan

Tartar aus rotem, auf traditionelle Almadraba-Art gefangenem Thunfisch (Mittelstück) mit Trüffelöl (2 Stücke)	12,10 €
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)	



NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Lachs, Pistazien und Honig-Senfauce (2 Stücke)	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	
Vom flambierten Lachs mit Brie und Trauben (2 Stücke)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	
Zitronenfisch mit Ponzu-Reduktion und Yuzu Tobico	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
Mit bauchfleisch vom roten, auf traditionelle Almadraba-Art gefangenen Thunfisch (2 Stücke)	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	
Vom flambierten oberen Rücken vom roten, auf traditionelle Almadraba-Art gefangenen Thunfischfilet mit japanischen Gewürzen verfeinert (2 Stücke)	7,70 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	
Wachteleier und schwarzer Trüffel (2 Stücke)	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	
Wagyu- und Shichimi-Togarashi (2 Stück)	7,70 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	
Jakobsmuschel mit Zitronenöl und Masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Nigiri-Sushi Mix by Sibarius (10 Stücke)	30,80 €
Nigui-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Lachs und sößer chill (8 Stücke)	8,80 €
De salmón y sweet chilly (8 unidades)	
Roter Almadraba -Thunfisch und Wasabimayonnaise (8 Stücke)	13,20 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	
Vom Rindfleisch und Takuan (eingelegter Rettich)	13,20 €
De toro y takuan	
Garnele, Schnittlauch und Mayonnaise (8 Stücke)	8,80 €
De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	
Mango, Avocado, Rucola und Tomatenconfit (8 Stücke)	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	
Maki-Sushi Mix by Sibarius (16 Stücke)	17,60 €
Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)	

≡ URAMAKI BY SIBARIUS

Lachs, Avocado, Gurke und Masago	8,80 €
De salmón, aguacate, pepino y masago	
Garnelen, schnittlauch, Mango und Organgensauce (8 Stücke)	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	
Aal, Avocado, Gurke und Sesam	13,20 €
De anguila, aguacate, pepino y sésamo	
Thunfisch-tataki Almadraba, Rucola und Kimuchisauce mit Shichimi Togarashi (8 Stücke)	12,10 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	
Gänseleber mit karamelisiertem Apfel und Röstzwiebeln (8 Stücke)	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	
Uramaki-Mix by Sibarius (16 Stücke)	22,00 €
Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)	



Gerichte zubereitet mit rotem Almadraba Thunfisch



DESSERTS

Milchreis-Mousse mit knuspriger Zuckerkruste	6,60 €
Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	
Frischkäse-Creme mit Keks und Waldfrüchten	6,60 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	
Joghurt-Creme mit fischen Früchten	6,60 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	
Schokoladenkuchen mit Orange	7,70 €
Tarta de chocolate negro con naranja	
Gebackene Hamaki aus Bananen und Anko, Kokoscreme und Milcheis	7,70 €
Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	
Halbgefrorenes Yuzu mit Rum Apfel-Crumble	7,70 €
Semifrío de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	
Ziegenkäse-Mango-Millefeuille mit einem Mahon-Käsewölkchen	14,30 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	