

restaurante

De 12:00 a 24:00h

 **mientras tanto**

Jamón ibérico al corte	25,30 €
Selección de quesos by Sibarius	16,50 €
Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 unidades)	19,80 €
Mi- Cuit de foie de pato	19,80 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	15,40 €
Tomate "del bueno" con su aceite de oliva virgen extra	14,30 €
Atún en escabeche by Sibarius	18,70 €

**Ensaladas y verduras**

Ensalada César (Mezclum de lechugas, pollo braseado, crujiente de bacon y cebolla, champiñón natural, queso parmesano, croutons y genuina salsa César)	15,40 €
Ensalada by Sibarius (Mango y aguacate, cebolla roja, fresas en temporada y ceviche de vieira, corvina y langostino)	18,70 €
Toumbét de verduras de temporada con queso de cabra gratinado	14,30 €
Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu	16,50 €

 ceviches y tiraditos

Ceviche de gamba roja, mango y aguacate	20,90 €
Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote	18,70 €
Tiradito de lubina con leche de tigre	19,80 €
Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima	20,90 €

**Los huevos**

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	15,40 €
Huevos con gamba cristal	18,70 €
Huevos rotos con foie fresco	25,30 €

**La causa peruana**

Causa de pulpo con aguacate, langostinos, Salsa de tsuyu y mahonesa de oliva	16,50 €
---	---------

**ARROCES** (Mínimo dos personas)

Arroz con calaminitos y langostinos	19,80 €/ pers.
Arroz al carbón con costillas de cerdo, sepia y verdura	18,70 €/ pers.

**al Wok**

Noodles de verduras de temporada	15,40 €
Noodles de verduras y presa ibérica	16,50 €

**Pescados**

Pulpo braseado con un toque oriental	29,70 €
Pescado salvaje a la espalda con sus lasquitas de ajo y su aceite de oliva virgen	29,70 €
Salmón asado en su jugo con aromas de oriente	24,20 €

**Vaca súper extra
selección by Sibarius**

Chuletón fileteado asado en carbón de encina (mínimo dos personas)	7,70 €/ 100gr.
Entrecot asado en carbón de encina	29,70 €
Solomillo asado en carbón de encina	30,80 €
Carpaccio de solomillo con queso parmesano	20,90 €
Carpaccio de solomillo con foie	20,90 €
Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada y queso gorgonzola	18,70 €

**Otras carnes**

Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa	14,30 €
Magret de pato, puré de manzana, aroma de calvados y jugo de naranja caramelizada	20,90 €
Carrillera ibérica confitada con puré de batata y crujiente de yuca	19,80 €
Presa ibérica asada al carbón de encina	24,20 €
Mini hamburguesa de wagyu	4,40 €/unidad
Steak-Tartar	30,80 €

**atún Rojo Salvaje
de las Almadras
andaluzas**

Niguri de ventresca (2 unidades)	7,70 €
Niguri de lomo negro sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	7,70 €
Gunkan de tartar de descargamento con aceite trufado (2 unidades)	12,10 €
Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)	13,20 €
Maki de toro y takuan (8 unidades)	13,20 €
Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	12,10 €
Tartar de descargamento con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	27,50 €
Tartar de descargamento con huevo y trufa	35,20 €
Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado	26,40 €
Crispytuna (hamburguesa de atún, sitake en almíbar de naranja, cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)	19,80 €
Marmitako con gyozas de atún	15,40 €
Tataki de descargamento con soja y jengibre	26,40 €
Solomillo a la parrilla con verdura de temporada	26,40 €
Croqueta de corazón de atún con velo de mojama y vinagreta de pimiento asado	3,30€/unidad

barra fish & sushi

De 13:00 a 16:00h y de 20:00 a 24:00h



OSTRERÍA

Ostras Gigas (unidad)	4,40 €
2 ostras Gigas con copa Rania Brut Nature	12,10 €
6 ostras Gigas con botella Rania Brut Nature	45,10 €
12 ostras Gigas con botella Rania Brut Nature	73,70 €
Ostra en tempura con soja dulce y siracha	7,70 €



TARTARES

Tartar de salmón	17,60 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aguacate, wasabi y aceite de oliva virgen	27,50 €
Tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con huevo y trufa	35,20 €



SASHIMI VARIADO

De atún rojo de almadraba, salmón, pez mantequilla, vieira y pescado salvaje	29,70 €
--	---------



GUNKAN

De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)	12,10 €
--	---------



NIGUIRI-SUSHI BY SIBARIUS

De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	5,50 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	7,70 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	7,70 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	6,60 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	7,70 €
Nigui-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	30,80 €



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

De salmón y sweet chilly (8 unidades)	8,80 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	13,20 €
De toro y takuan	13,20 €
De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	8,80 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	7,70 €
Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)	17,60 €



URAMAKI BY SIBARIUS

De salmón, aguacate, pepino y masago	8,80 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	11,00 €
De anguila, aguacate, pepino y sésamo	13,20 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	12,10 €
Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)	22,00 €



Platos elaborados con Atún Rojo Salvaje de Almadraba



POSTRES

Mousse de arroz con leche con azúcar tostada	6,60 €
Crema de queso con galleta y frutos del bosque	6,60 €
Crema de yogur griego con frutas de temporada chispeantes	6,60 €
Tarta de chocolate negro con naranja	7,70 €
Hamaki frito de plátano y anko, crema de coco y helado de leche rizada	7,70 €
Semifrío de yuzu con crumble de galleta y manzanas al ron	7,70 €
Milhojas de queso de cabra y mango con nube de queso mahonés	14,30 €