

restaurant

De 12h00 à 24h00

FRANÇAIS / FRANCÉS



en attendant

Jambon ibérique tranché 25,30 €
Jamón ibérico al corte

Sélection de fromages by Sibarius 16,50 €
Selección de quesos by Sibarius

Anchois de la mer Cantabrique « 00 » 19,80 €
à l'huile d'olive (8 pièces)

Anchoas del Cantábrico 00 en aceite de oliva (8 uds.)

Mi-cuit de foie de canard 19,80 €
Mi- Cuit de foie de pato

Millefeuille de fromage de chèvre et mangue 15,40 €
avec un nuage de fromage mahonnais

Milhojas de queso de cabra y mango
con nube de queso mahonés

Tomate « de la bonne » avec huile 14,30 €
d'olive vierge extra

Tomate "del bueno" con su aceite
de oliva virgen extra

Thon mariné by Sibarius 18,70 €
Atún en escabeche by Sibarius



salades et légumes

Salade César Ensalada César 15,40 €
(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)

Salade by Sibarius Ensalada by Sibarius 18,70 €
(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)

« Toumbet » de légumes de saison 14,30 €
avec fromage de chèvre gratiné

Toumbét de verduras de temporada
con queso de cabra gratinado

« Tempura » de légumes, crevettes royales 16,50 €
et sauce tsuyu

Tempura de verduras y langostinos con salsa tsuyu

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

Ceviche de crevette rouge geante, 20,90 €
mangue et avocat

Ceviche de gamba roja, mango y aguacate

Ceviche de courbine, oignon rouge, 18,70 €
épi de maïs et pomme de terre douce

Ceviche de corvina, cebolla roja, choclo y camote

Tiradito de bar avec "leche de tigre" 19,80 €
(sauce péruvienne à base de poisson et légumes)

Tiradito de lubina con leche de tigre

Tiradito de poisson citronné au yuzumiso, 20,90 €
oignon croustillant et citron vert

Tiradito de pez limón con yuzumiso, cebolla crujiente y lima



Les œufs

Oeufs cassés avec des pommes de terre 15,40 €
et du jambon ibérique

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico

Oeufs cassés aux crevettes 18,70 €
Huevos rotos con gambas cristal

Oeufs cassés au foie frais 25,30 €
Huevos rotos con foie fresco

Les "causas" péruviennes PURÉES FOURRÉES TYPIQUES DE LA RÉGION DE LIMA

Cause de poule à l'avocat, crevettes, 16,50 €
sauce tsuyuet mayonnaise aux olives

Causa de pulpo con aguacate, langostinos, salsa de tsuyu
y mahonesa de oliva



RIZ (Minimum deux personnes)

Riz aux calamars et crevettes royales 19,80 €/ personnes
Arroz con calamitos y langostinos

Riz au charbon avec côte de porc, 18,70 €/ personnes
sépia et légumes

Arroz al carbón con costillas de cerdo,
sepia y verdura



Wok

Nouilles de légumes de saison 15,40 €
Nozduras de temporada

Nouilles de légumes et proie ibérique 16,50 €
Noodles de verduras y presa ibérica



POISSONS

Poulpe à la braise avec une touche orientale 29,70 €
Pulpo braseado con un toque oriental

Poisson sauvage "a la espalda" (entier et au four) 29,70 €
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

Saumon rôti dans son jus aux arômes d'Orient 24,20 €
Salmón asado en su jugo con aromas de oriente



Boeuf extra sélection BY SIBARIUS

Côte tranchée grillée au charbon de bois 7,70 €/ 100gr.
de chêne vert (minimum deux personnes)

Chuletón fileteado asado en carbón de encina
(mínimo dos personas)

Entrecôte grillée au charbon de bois de chêne vert 29,70 €
Entrecot asado en carbón de encina

Aloyau grillé au charbon de bois de chêne vert 30,80 €
Solomillo asado en carbón de encina

Carpaccio d' aloyau avec du parmesan 20,90 €
Carpaccio de solomillo con queso parmesano

Carpaccio d' aloyau au foie gras 20,90 €
Carpaccio de solomillo con foie

Hamburger grillée avec oignons caramélisés 18,70 €
et gorgonzola

Hamburguesa a la parrilla con cebolla caramelizada
y queso gorgonzola



autres viandes

Fingers de poulet croustillant avec sauce barbecue 14,30 €
Fingers de pollo crujientes salsa barbacoa

Magret de canard, purée de pommes, 20,90 €
arôme de calvados et jus d'orange caramélisée

Magret de pato, puré de manzana, aroma de
calvados y jugo de naranja caramelizada

Joue de porc ibérique confite accompagnée 19,80 €
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

Viande de porc ibérique grillée au charbon 24,20 €
de bois de chêne vert

Presa ibérica asada al carbón de encina

Mini-burger wagyu 4,40 €/unité
Mini-hamburguesa de wagyu

Steak Tartare 30,80 €
Steak-Tartar



THON ROUGE SAUVAGE DES MADRAGUES ANDALOUSES

Nigiri de ventrèche (2 pièces) 7,70 €
Niguiiri de ventresca (2 unidades)

Nigiri de dos noir flambé aux épices japonaises (2 pièces) 7,70 €
Niguiiri de lomo negro sopleteado
con especias japonesas (2 unidades)

Gunkan au tartare de dos noir 12,10 €
avec huile de truffe (2 pièces)

Gunkan de tartar de descargamento
con aceite trufado (2 unidades)

Maki de dos noir et mayonnaise au wasabi (8 pièces) 13,20 €
Maki de descargamento y mahonesa de wasabi (8 unidades)

Maki Taureau et Takuan (8 pièces) 13,20 €
Maki de toro y takuan (8 unidades)

Uramaki au tataki de dos noir, roquette et sauce 12,10 €
kimuchi avec shichimi togarashi (8 pièces)

Uramaki de tataki de descargamento, rúcula y salsa kimuchi
con shichimi togarashi (8 unidades)

Tartare de dos noir avec avocat, wasabi 27,50 €
et huile d'olive vierge

Tartar de descargamento con aguacate, wasabi
y aceite de oliva virgen

Tartare à l'œuf et à la truffe 35,20 €
Tartar de descargamento con huevo y trufa

Usuzukuri de ventrèche avec sauce 26,40 €
nikkei et gingembre confit

Usuzukuri de ventresca con salsa nikkei y jengibre confitado

Thon croustillant 19,80 €
(burger de thon, shiitake au sirop d'orange, cerise, cornichons
et mayonnaise siracha à la coriandre)

Crispytuna
(hamburguesa de atún, sitake en almibar de naranja,
cherry, encurtidos y mayonesa de siracha con cilantro)

Marmitako aux gyozas au thon 15,40 €
Marmitako con gyozas de atún

Tataki de dos noir avec soja et gingembre 26,40 €
Tataki de descargamento con soja y jengibre

Surlonge grillée aux légumes de saison 26,40 €
Solomillo a la parrilla con verdura de temporada

Croquette de coeur de thon 3,30 €/unite
au voile de mojarra et vinaigrette aux poivrons rôtis
Croqueta de corazón de atún con velo de mojarra
y vinagreta de pimiento asado

fish bar & sushi /
barra fish & sushi

FRANÇAIS / FRANCÉS



De 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 24h00



HUITRES

Huitres Gigas (unité)	4,40 €
Ostras Gigas (unidad)	
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 (2 pièces)	12,10 €
De tartar de descargamento de atún rojo salvaje de almadraba con aceite trufado (2 unidades)	



NIGIRI-SUSHI BY SIBARIUS

Saumon, pistache, sauce miel et moutarde (2 pièces)	5,50 €
De salmón, pistacho, salsa de miel y mostaza (2 unidades)	
De saumon flambé, brie et raisin (2 pièces)	5,50 €
De salmón sopleteado, queso brie y uva (2 unidades)	
Poisson citronné avec réduction de ponzu et yuzu tobico	7,70 €
De pez limón con reducción de ponzu y tobico de yuzu	
De ventreche de thon rouge sauvage de madrague (2 pièces)	7,70 €
De ventresca de atún rojo salvaje de almadraba (2 unidades)	
De dos noir de thon rouge sauvage de madrague flambé aux épices japonaises (2 pièces)	7,70 €
De lomo negro de atún rojo salvaje de almadraba sopleteado con especias japonesas (2 unidades)	
Oeuf de caille et truffe noire râpée (2 pièces)	6,60 €
De huevo de codorniz y trufa negra rallada (2 unidades)	
Wagyu et shichimi togarashi (2 pièces)	7,70 €
De wagyu y shichimi togarashi (2 unidades)	
Pétoncle à l'huile de citron et masago	7,70 €
De vieira con aceite de limón y masago	
Nigiri-Sushi variés by Sibarius (10 pièces)	30,80 €
Niguiiri-Sushi variado by Sibarius (10 unidades)	



MAKI-SUSHI BY SIBARIUS

Au saumon et sweet chily (8 pièces)	8,80 €
De salmón y sweet chilly (8 unidades)	
Au dos noir de thon rouge de madrague et mayonnaise wasabi (8 pièces)	13,20 €
De descargamento de atún rojo de almadraba y mahonesa de wasabi (8 unidades)	
Du taureau et du takuan	13,20 €
De toro y takuan	
Aux crevettes royales, ciboule et mayonnaise (8 pièces)	8,80 €
De langostino, cebollino y mahonesa (8 unidades)	
À la mangue, avocat, roquette, et tomates confites (8 pièces)	7,70 €
De mango, aguacate, rúcula y tomate confitado (8 unidades)	
Maki-Sushi varié by Sibarius (16 pièces)	17,60 €
Maki-Sushi variado by Sibarius (16 unidades)	



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 (8 pièces)	11,00 €
De langostino, cebollino, mango y salsa de naranja (8 unidades)	
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 (8 pièces)	12,10 €
De tataki de descargamento de atún rojo de almadraba, rúcula y salsa kimuchi con shichimi togarashi (8 unidades)	
Foie et pomme caramélisée, couvert d'oignon croustillant (8 pièces)	12,10 €
De foie con manzana caramelizada y cubierto de cebolla crujiente (8 unidades)	
Uramaki varié by Sibarius (16 pièces)	22,00 €
Uramaki variado by Sibarius (16 unidades)	



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	