

SIBARIUS

RESTAURANT



Catalan cuisine

Menu prepared by our chef Jaume Ramino

Cuisine catalane

Menu préparé par notre chef Jaume Ramino

Suggestions

Salad of tender sprouts, Ferrús Blancafort goat cheese, dried apricots, sunflower seeds, and honey vinaigrette Salade de jeunes pousses, fromage de chèvre Ferrús Blancafort, abricots secs, graines de courge et vinaigrette au miel	12,50€
Anchovies from L'Escala with tomato coulis and Kalamata olive toasts Anchois de l'Escala accompagnés d'un coulis de tomates et de toasts aux olives kalamata	11,50€
Grilled octopus with ratte potatoes and La Vera paprika emulsion Poulpe grillé accompagné de pommes de terre Ratte et d'une émulsion au pimentón de la Vera	18,50€
Tagliatelle with morel ragù Parmesan shavings Tagliatelles au ragout de morilles et copeaux de parmesan	13,50€
Grilled Black Angus, 200 g Black Angus grillé à la braise, 200 g	23,00€
Baked rice with ribs and blood sausage Riz au four aux côtes et à la saucisse noire	19,00€
Creamy chocolate and passion fruit cake Gâteau tiède et onctueux au chocolat et aux fruits de la passion	5,50€

To share
A partager

Avocado salad with cherry tomato mix, arugula, toasted pistachios and mustard vinaigrette Salade d'avocat avec un mélange de tomates cerises, de roquette, de pistaches grillées et de vinaigrette à la moutarde	12,50€
Grilled escalivada with cubes of La Garrotxa cheese Escalivada grillée avec des cubes de fromage Garrotxa	12,00€
Natural foie gras terrine with homemade apple and vanilla jam Terrine de foie gras naturel avec confiture de pommes et de vanille	13,50€
Grilled vegetables km0 Légumes grillés (produits locaux)	12,50€
Iberian ham cutted with a knife 50 gr Jambon ibérique coupé au couteau 50gr	12,50€
Mushroom croquettes (1 piece) Croquettes de cèpes (1 unité)	2,00€
Iberian ham croquette XXL (1 unit) Croquette de jambon ibérique XXL (1 unité)	3,50€
Grilled coca bread with EVOO Pain de coca grillé à l'huile d'olive extra vierge	3,75€

Rice and pasta
Riz et pâtes

Artichoke rice with Perona beans, tender garlic and romesco sauce Riz aux artichauts avec haricots Perona, ail nouveau et sauce romesco	18,50€
Creamy monkfish and shrimp rice Riz crémeux aux lottes et aux crevettes	20,00€
Truffled chicken cannelloni Cannellonis au poulet truffé	13,50€

Of the sea *De la mer*

Sea bass supreme with baked potatoes and clams Filet de bar accompagné de pommes de terre au four et de palourdes	17,50€
Grilled turbot with asparagus, zucchini and chive emulsion Turbot grillé aux asperges, courgettes et émulsion de ciboulette	20,00€

Of the mountain *De la montagne*

Grilled entrecote (300grs) Entrecôte grillée (300g)	22,50€
30-day matured ribeye steak from Girona(500grs) Côte de bœuf de Gérone, maturée 30 jours (500g)	38,00€
Confit lamb shoulder Épaule de chevreau confite	23,00€

Desserts *Desserts*

Catalan cream with 14 eggs Crème catalane à 14 jaunes	5,50€
Apple tatin with cinnamon ice cream Tarte tatin aux pommes et glace à la cannelle	5,50€
Coconut-mango basil cress mousse Mousse coco-mangue au cresson basilic	5,50€
Berguedà yogurt Yaourt du Berguedà	5,00€
Fruit salad Salade de fruits	5,00€

Wine list Carte des vins

Pairings recommended by our Maître Marcos Alcarria
Mariages conseillés par notre Maître Marcos Alcarria

White wine Vin blanc



Ca N'Estruc Blanc D.O.Catalunya Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay	22,00€	4,50€
Els Nanos Blanc del Coster D.O Conca de Barberà Macabeo	20,00€	
Mas Picoso Blanc de Negre D.O. Montsant Garnacha tinta	23,00€	4,60€
Can Rafols Petit Caus D.O. Penedès Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo, Chenin Blanc, Moscatell	25,00€	
Intramurs blanco D.O. Conca de Barberà Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc	22,00€	4,50€
Raimat Castell Ecológico D.O. Costers del Segre Chardonnay	20,00€	4,00€
Bàrbara Forés D.O. Terra Alta Garnacha Blanca	24,00€	4,80€
Perro Verde D. O. Rueda Verdejo, Viura	26,00€	5,50€
Terras Gauda D.O. Rías Baixas Albariño	27,00€	5,50€

Rosé wine Vin rosé



Josep Foraster Rosado D.O. Conca de Barberà Trepal	20,00€	
Muga D.O. Rioja Viura, Garnacha, Tempranillo	26,00€	5,10€

Red wine
Vin rouge



Marmellans Negre D.O. Montsant Garnacha, Cariñena	20,00€	4,10€
Finca Nueva Tempranillo D.O. Rioja Tempranillo	21,00€	4,20€
Viña Pomal Reserva D.O.Rioja Tempranillo	26,00€	
Petit Pittacum D.O.Bierzo Mencía	22,00€	
Izadi Rioja D.O. Rioja Tempranillo	24,00€	
Tomàs Cuisiné D. O. Costers del Segre Syrah, Cabernet Sauvignon	25,00€	5,10€
Tinto Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cavernet Sauvignon	26,00€	5,10€
Intramurs de Poblet D.O. Conca de Barberà Tempranillo	20,00€	4,50€
Scala Dei D.O.Ca Priorat Garnacha, Cabernet Sauvignon, Carignan y Syrah	38,00€	

Cava
Cava



Codorniu Clásico Brut Macabeo, Parellada, Xarel·lo	20,00€	4,10€
Fontallada Brut Macabeo, Parellada, Xarel·lo	22,00€	4,50€
Llopart Brut Nature Reserva 2020 Corpinnat Macabeo, Xarel·lo, Parellada	30,00€	

SIBA RIUS

cuina catalana



The establishment has information available regarding allergies and food intolerances.
Request information from our staff.

L'établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires.
Demandez des informations à notre personnel.