

SIBARIUS

RESTAURANT



Cuina catalana

Carta elaborada pel nostre xef Jaume Ramiro

Cocina Catalana

Carta elaborada por nuestro chef Jaume Ramiro

Suggestiments Sugerencias

Amanida de brots tendres, formatge de cabra Ferrús Blancafort, orellanes d'albercoc, pipes i vinagreta de mel Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra Ferrús Blancafort, orejones de albaricoque, pipas y vinagreta de miel	12,50€
Anxoves de l'Escala amb coulis de tomàquet i torrades d'olives kalamata Anchoas de l'Escala con coulis de tomate y tostadas de olivas kalamata	11,50€
Pop a la brasa amb patata ratte i emulsió de pebre vermell de la Vera Pulpo a la brasa con patata ratte y emulsión de pimentón de la Vera	18,50€
Tagliatelle amb ragú de múrgoles i encenalls de parmesà Tagliatelle con ragú de colmenillas y virutas de parmesano	13,50€
Black Angus a la brasa 200gr Black Angus a la brasa 200gr	23,00€
Arròs al forn amb costella i butifarra negra Arroz al horno con costilla y butifarra negra	19,00€
Pastís temperat i cremós de xocolata i passió Pastel templado y cremoso de chocolate y pasión	5,50€

Per compartir

Para compartir

Amanida d'alvocat amb mix de tomàquets cherris, ruca, festucs torrats i vinagreta de mostassa	12,50€
Ensalada de aguacate con mix de tomates cherris, rúcula, pistachos tostados y vinagreta de mostaza	
Escalivada a la brasa amb daus de formatge de la Garrotxa	12,00€
Escalivada a la brasa con dados de queso de la Garrotxa	
Terrina de foie al natural amb confitura de poma i vainilla feta a casa	13,50€
Terrina de foie al natural con confitura de manzana y vainilla hecha en casa	
Verdures a la brasa km0	12,50€
Verduras a la brasa km0	
Pernil ibèric tallat a ganivet 50 gr	12,50€
Jamón ibérico cortado a cuchillo 50 gr	
Croquetes de ceps (1ud)	2,00€
Croquetas de boletus (1ud)	
Croquetot de pernil ibèric XXL (1ud)	3,50€
Croquetón de jamón ibérico XXL (1ud)	
Pa de coca a la brasa amb AOVE	3,75€
Pan de coca a la brasa con AOVE	

Arrossos i pastes

Arroces y pastas

Arròs de carxofes amb mongeta Perona, alls tendres i romesco	18,50€
Arroz de alcachofas con judía Perona, ajos tiernos y romesco	
Arròs melós de rap i gambes	20,00€
Arroz meloso de rape y gambas	
Caneló de pollastre trufat	13,50€
Canelón de pollo trufado	

Productes del mar

Productes del mar

Suprema de llobarro amb patates al forn i cloïsses	17,50€
Suprema de lubina con patatas al horno y almejas	
Turbot a la brasa amb espàrrecs, carbassó i emulsió de cibulet	20,00€
Rodaballo a la brasa con espárragos, calabacín y emulsión de cebollino	

Productes de la muntanya

Productes de la muntanya

Entrecot a la brasa (300grs)	22,50€
Entrecot a la brasa (300grs)	
Mitjana de Vaca de Girona madurat 30 dies (500grs)	38,00€
Chuletón de Vaca de Girona madurado 30 días (500grs)	
Espatlla de cabrit confitada	23,00€
Espaldita de cabrito confitada	

Postres

Postres

Crema catalana de 14 rovells	5,50€
Crema catalana de 14 yemas	
Tatín de poma amb gelat de canyella	5,50€
Tatín de manzana con helado de canela	
Mousse de coco-mango basil cress	5,50€
Mousse de coco-mango basil cress	
Iogurt del Berguedà	5,00€
Yogur del Berguedá	
Amanida de fruita	5,00€
Ensalada de fruta	

Carta de vins Carta de vinos

Maridatges recomanats pel nostre Maître Marcos Alcarria
Maridajes recomendados por nuestro Maître Marcos Alcarria

Vi blanc Vino blanco

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€

Vi rosat Vino rosado

Josep Foraster Rosado D.O. Conca de Barberà
Trepat



20,00€

Muga D.O. Rioja
Viura, Garnacha, Tempranillo

26,00€

5,10€

Vi negre

Vino tinto



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 Cusiné 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



Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
Demanin informació al nostre personal.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias
alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.