

# SIBARIS

RESTAURANTE

## APERITIVOS

APEROL SPRITZ Aperol, pro spritz, soda	\$1.600
GIN TONIC Tanqueray - tónica, piel de limón	\$2.100
CAMPARI ORANGE Campari, jugo exprimido de naranja	\$1.600
VERMUT Lunfa	\$1.000
VERMUT "La fuerza" Blanco, rojo o primavera/ Lunfa	\$1.150
MITO Campari, vermut rosso	\$1.150
NEGRONI Bulldog Gin, Campari, Cinzano Rosso	\$1.400
CHANDON APÉRITIF Espumante bitter	\$1.500
CHANDON DÉLICE Espumante dulce	\$1.500

## SUGERENCIA DEL CHEF

Ojo de bife a las brasas con guarnición, proteína de novillo angus criado a pastura con trasabilidad genética garantizada  
(consultar disponibilidad)

\$ 10.260

## MENU DE ESTACIÓN

### ENTRADA

Trucha patagónica curada, pepinos, tahine, algas y salsa de soja

o

Hongos salteados, porotos pallares, huevo pochado y migas crocantes

*Armonía de vinos con media copa de Baron B Brut Nature*

### PLATO PRINCIPAL

Pesca del día grillada, crema de choclo, brocoli y tomates confitados

*Armonía de vinos con media copa de Terrazas de los Andes Grand chardonnay*

o

Cordero en cocción lenta, calabazas asadas y chips de batata

*Armonía de vinos con media copa de Terrazas de los Andes Grand malbec*

### POSTRE

Piñones de araucaria Bidwili confitados, chocolate y banana

o

Peras en texturas, almendras y azafrán

*Armonía de vinos con media copa de Terrazas de los Andes Petit Manseng*

## TERRAZAS DE LOS ANDES

Entrada + Principal +  
Postre + Maridaje

\$ 11.490

Entrada + Principal +  
Postre

\$ 10.640

Entrada + Principal  
o Principal + Postre

\$ 9.670

## ENTRADAS

- Mollejas de cabrito grilladas, crema de calabaza cordobesa al rescoldo y mermelada de pimientos \$3.850
- Langostinos grillados sobre crema de choclo especiada \$3.100
- Hongos, paltas, huevo y migas crocantes \$3.500
- Burrata con variedad de tomates, albahaca y aceite de oliva \$3.900
- Salpicón de calamares, hinojo, arvejas y granada \$3.500
- Pollo especiado con zanahorias y membrillos \$3.100

*Servicio de descorche* \$4.500

- Valor servicio de snacks y appetizer de almuerzo \$550
- Valor servicio de snacks y appetizers de cena \$950

*El plato principal, en caso que Usted lo desee compartir, tendrá un incremento del 30% por servicio de mesa. El plato principal, servido a la mesa como media porción, será cobrado en un 70% de su valor en carta.*

## PLATOS PRINCIPALES

- Entrecôte a las brasas acompañado de puré de papas con panceta y ciboulette, hongos salteados y salsa de ternera y tomillo \$7.600
- Ossobuco cocido 8 horas, polenta blanca de Caroya, puerros y almendras \$5.500
- Magret de pato asada, puré de ciruelas secas, papas, cebollines y salsa de miso y miel \$8.200
- Ravioles de espinaca y queso con salteado de tomates, nueces y oliva \$4.500
- Capellini salteados con brócoli, champignones, crema, nueces y queso reggianito \$5.350
- Ñoquis de papa con salsa de hongos de pino y champignones \$5.350
- Vegetales de temporada asados, emulsión de pimientos y almendras *(Apto Veganos)* \$4.150
- Solomillo de cerdo, repollitos de bruselas salteados con panceta, boniatos asados, miel y mostaza antigua **\$9.300**
- Salmón rosado a las brasas con acompañamiento \$9.300
- Pesca del día grillada con acompañamiento \$6.100
- Ojo de bife de novillo criado a pasto a las brasas con acompañamiento (consultar disponibilidad) \$9.300
- Entrecôte a las brasas con acompañamiento \$7.600

## ACOMPañAMIENTOS A ELECCIÓN

- Puré de papas
- Puré de calabazas asadas
- Vegetales de estación grillados
- Ensalada a elección
- Boniatos al rescoldo

# SIBARIS

RESTAURANTE

## POSTRES

- Semifrío de dulce de leche entre finas tuiles, crema de caramelo y crocante de avena, nueces y almendras \$2.750
- Flan casero acompañado de dulce de leche y crema chantilly \$1.980
- Volcán de chocolate, relleno de crema de frambuesas y helado de *fior di latte* \$2.850
- 2 quesos de Córdoba con confituras caseras \$2.550
- Láminas de ananá, helado de limón, uvas, arroz inflado, almibar de sake y lima \$2.650
- Texturas de dulce de leche, café y almendras \$2.800

## VINOS PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES

- Yacochuya Miskilas Torrontès 500cc *Bodegas San Pedro de Yacochuya* \$4.700
- Laborum Torrontés de otoño 500cc *Bodegas El Porvenir de los Andes* \$9.200
- Luigi Bosca gewürztraminer 500cc *Bodega Luigi Bosca* \$9.500
- Salentein Single Vineyard Late Harvest 500cc *Bodega Salentein* \$3.500
- Copa Malamado Malbec *Bodega Zuccardi Valle de Uco* \$1.500
- Copa Malamado Viognier *Bodega Zuccardi Valle de Uco* \$1.500

Nespresso & petit fours \$750  
Tealosophy & petit fours \$750

# SIBARIS

RESTAURANTE

## BEBIDAS

• Agua Mineral	\$600
• Agua saborizada	\$650
• Gaseosas regulares y sin azúcar	\$650
• Agua tónica o agua tónica de pomelo	\$650

## JUGOS NATURALES

• Jugo exprimido de naranja o pomelo	\$800
--------------------------------------	-------

## CERVEZAS

• Stella	\$950
• Corona	\$900
• Heineken	\$950