

WINES

Les Vins

RED WINES / VINS ROUGES

	Glass	/	Bottle
Altos Ibéricos Crianza - DOC Rioja (Tempranillo)	¥ 3,65 €		15,50 €
Viña Eguia - DOC Rioja (Tempranillo)	¥ 2,50 €		12,50 €
Bordón Crianza - DOC Rioja (Tempranillo and Garnacha)			14,90 €
Celeste Crianza - DO Ribera del Duero (Tinto Fino "Tempranillo")			23,50 €
Señorío de Navas Roble - DO Ribera del Duero (Tinta del país)	¥ 3,85 €		16,50 €
Pago de Capellanes Crianza - DO Ribera del Duero (Tinta del país)			35,00 €
Sangre de Toro - DO Catalunya (Garnacha and Cariñena)			13,50 €
Pirineos Tinto - DO Somontano (Merlot and Syrah)			16,50 €
Les Cousins L'Inconscient - DOCPriorat (Garnacha and Cariñena)			22,00 €

ROSE WINES / VINS ROSÉS

De Casta - DO Catalunya (Cariñena, Garnacha, Syrah and Tempranillo)	¥ 3,50 €		12,50 €
Viña Esmeralda - DO Catalunya (Garnacha Tinta)	¥ 3,75 €		14,50 €
Viñazorzal - DO Navarra (Garnacha)			13,50 €
Crazy - AOC Provenza (Garnacha, Cinsault and Syrah)			16,50 €

WHITE WINES / VINS BLANCS

Viña Esmeralda - DO Catalunya (Moscateland Gewürztraminer)	¥ 3,75 €		14,50 €
Pazo Das Bruxas - DO RíasBaixas (Albariño)			18,95 €
Viña Soledad - DOC Rioja (Viura)	¥ 2,30 €		13,95 €
Señorío de Nava - DO Rueda (Verdejo)	¥ 2,85 €		14,95 €
Pirineos Blanco - DO Somontano (Chardonnay, Gewürztraminer and Sauvignon blanc)			16,50 €

CAVA

Cordon Grana BN (Macabeo, Xarel-loandParellada)	¥ 2,25 €		13,75 €
Juve&Camps Reserva familia BN (Macabeo, Xarel-loandParellada)			27,50 €
Rovellats BN (Macabeo and Perellada)			19,50 €

10% VAT included / 10% TVA incluse
Surcharge on terrace 10% / Supplément terrasse 10%

ING / FRA



Sibarit's

Restaurant
Grup

Carrer de Guillem Tell, 32 - 08006 Barcelona
Telf. +34 932 17 11 36
www.sibarits.com

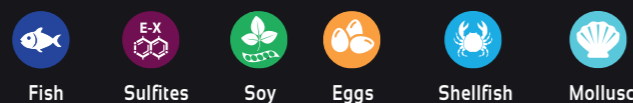


TO START WITH...

Pour Commencer...

Iberian ham Jambon ibérique D.O. Bellota	8,80 €
Toasted Catalan tomato bread Pain ciabatta grillé à la tomate	1,95 €
Cantabrian anchovies Anchois de Cantabrique	7,50 €
"Esqueixada de bacallà" (cod and vegetable salad) Salade de morue	7,25 €
Roasted vegetables with goat cheese shavings and tapenade Salade de légumes grillés avec copeaux de fromage de chèvre et tapenade	6,10 €
Seasonal tomato salad with tuna belly and tender onion Salade de tomates de saison, ventrèche de thon et oignon tendre	9,50 €
Salmon tartare with homemade guacamole and salmon roe Tartare de saumon avec guacamole maison et ses œufs	11,50 €
Duck's mi-cuit with sherry jelly and sprouts Canard mi-cuit avec gélatine de Jerez et germes	9,50 €
Smoked sardine with natural tomato and virgin olive oil Sardine fumée avec tomate naturelle et huile d'olive vierge	7,25 €
"Sibarit's patatas bravas" (potatoes with spicy sauce) Patates Bravas Sibarit's (pommes de terre à la sauce piquante)	4,50 €
"Bomba de la Barceloneta" (one per serving) Bombe de la Barceloneta (unité)	1,90 €
Prawns in garlic "al ajillo" Crevettes à l'ail	8,25 €
Grilled octopus on a bed of potato Poulpe grillé sur lit de pommes de terre	14,50 €
Andalusian-style fried squids Calamars à l'andalouse	5,50 €
Cod fritters Beignets de morue	4,95 €

10% VAT included / 10% TVA incluse
Surcharge on terrace 10% / Supplément terrasse 10%



TO FINISH...

Pour Terminer...

Seafood fideuà with an "alioli" crust / Fideuà de fruits de mer	13,25 €
Sibarit's seafood paella / Paella de fruits de mer Sibarit's	14,50 €
Arròs negre (squid ink black rice) / Riz noir	14,50 €
Soupy lobster rice / Riz au homard dans son jus	22,50 €
Homemade cannelloni / Cannelloni de la grand-mère	11,50 €
Salmon en papillote with fruits, vegetables and Calvado's aroma Saumon en papillote avec fruits et légumes à l'arôme de Calvados	12,75 €
Salt-crusted seabass / Bar au sel	14,50 €
Trunk of hake with Orio-style "refrito" / Tronc de merlu "frit" d'Orio	13,50 €
Cod confit in honey with Catalan-style spinach	16,00 €
Morue confite au miel avec épinards à la Catalane	
Veal's chop (by weight) with garnish (100g) / Entrecôte de veau au poids avec sa garniture (100g)	3,95 €
Grilled veal rib-eye (300g) with garnish / Entrecôte de veau (300g) grillée avec garniture	14,50 €
Sibarit's homemade burger / Hamburger maison Sibarit's	9,50 €
Oven-roasted baby lamb's shoulder cooked at the moment / Epaule de cabri au four cuit au dernier moment ...	24,50 €
Pig's trotters stuffed with seasonal mushrooms and shrimp / Pieds de porc farcis de champignons de saison et gambes ..	15,50 €

OUR DESSERTS

Nos Douceurs

Catalan cream brulée / Crème catalane	3,95 €
Lemon pie / Lemon pie	5,50 €
Carrot cake / Carrot Cake (gâteau aux carottes)	4,50 €
Apple pie / Tartelette de pomme	3,75 €
Chocolate brownie / Brownie au chocolat	3,75 €
Ice cream (vanilla, chocolate or lemon sorbet) / Glace (vanille, chocolat ou sorbet citron)	3,75 €
Cheese assortment / Assortiment de fromages	7,50 €
Seasonal fruit / Fruit de saison	3,50 €

10% VAT included / 10% TVA incluse
Surcharge on terrace 10% / Supplément terrasse 10%



According to the regulation 1169/2011, of the European Parliament and the Council, we inform you that most of our dishes are made with allergenic products, such as gluten, eggs and derivatives, fish, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, molluscs and shellfish. To facilitate the allergen content of each dish, please contact to restaurant staff who, according to the peculiarities and needs of each case, will be offered different options and suitable proposals for its consumption.