

MENU

ITALY



"DONDE CADA BOCADO ES UN PLACER, CADA SORBO UN DELEITE Y CADA MOMENTO, UN LUJO INOLVIDABLE"

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP



ENTRADAS Y SOPAS



BURRATA PROSCIUTTO

Cremosa Burrata di búfala, sobre una cama de tomate fresco, prosciutto, rúcula orgánica, pesto de albahaca, pan y reducción balsámico.

\$53.900

DEDITOS MOZZARELLA

Seis mini deditos rellenos de mozzarella fundida, servido con nuestra tradicional salsa romesco.

\$36.900

BRUCHETTAS BOCANCCINI

Pancitos recién homeados, con tomate cherry y pesto de albahaca, prosciutto, reducción de balsámico y queso mozzarella de búfala fresca.

\$39.900

EMPANADITAS

Deliciosas empanaditas rellenas de carne y papa, acompañadas de nuestro ají de temporada.

X 5 und **\$21.900**

x 10 und **\$32.900**

CROQUETAS DE ARANCINI

Tres mini croquetas de risotto rellenas de queso parmesano y queso mozzarella, acompañado de base salsa napolitana y toques de pesto fresco.

\$49.900

LANGOSTINO A LA SICILIANO

Cinco langostinos salteados en mantequilla y flameados. Servidos con una salsa de aceitunas y un toque vibrante de aceite de perejil. Un bocado audaz y mediterráneo.

\$49.900

CANASTILLA DE PAN

Canastilla de pan recién homeado con mantequilla de ajo rostizado.

\$25.900

CALAMARES A LA ROMANA

Diez anillos de calamar rebosados y dorados al estilo romano, servido con limón fresco y salsa de aceitunas perfectamente tiernos y crocantes.

\$34.900

SOPAS & CREMAS

CREMA CAMARONES

Suculentos camarones salteados al ajillo, flameado con licor añejo, bañados en cremosa salsa bisque de mariscos y pimientos asados, acompañado de pancito.

\$34.900

CREMA FUNGI

Disfruta de setas salteadas con vino blanco, en una cremosa salsa cocinada lentamente con especias italianas que realzan su sabor. Servido con nuestros tiernos pancitos.

\$28.900

SOPA DI TOMATE

Clásica sopa de tomates maduros rostizados, servida con bocconcini de queso mozzarella de búfala, gotas crema de leche y hojas frescas de albahaca orgánica.

\$27.900



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



RISOTTO & PARRILLA

En sus propios jugos



RISOTTO LANGOSTINO



Cremoso risotto salteado con langostinos, ajo rostizado, cebolla finamente picada, flameado con ron añejo y queso parmesano. Un plato ligero, elegante y con un sabor a mar.

\$64.900

con salmón parrilla

\$75.900

OSSOBUCO DE RES



Exquisito corte de res preparado lentamente al horno durante 8 horas, servido sobre un suave y cremoso risotto de azafrán, bañado en una rica salsa de vino tinto au jus de res.

\$70.900

FILLETO DI PORTOBELLO



Lomo fino de res de 300gr a tu termino favorito, acompañado de un cremoso risotto de portobello y finalizado con delicadas escamas de queso parmesano reggiano.

\$78.900



NEW YORK STEAK



New York Steak 350gr Jugoso corte a la parrilla servido sobre un cremoso risotto espárragos, Un clásico robusto con un toque de sabor a parmesano regiano.

\$87.900



RIB EYE



Corte premium de 350gr, famoso por su marmoleo superior. Recomendamos el término Medio para garantizar la máxima jugosidad y sabor intenso acompañado de papas trufadas en casco.

\$85.900



ENTRAÑA



Corte magro a la parrilla, conocido por su sabor profundo e intenso. Acompañada de vegetales baby. Un favorito jugoso que recomendamos a término Medio o Tres cuartos.

\$82.900



Corte de carne res premium



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos

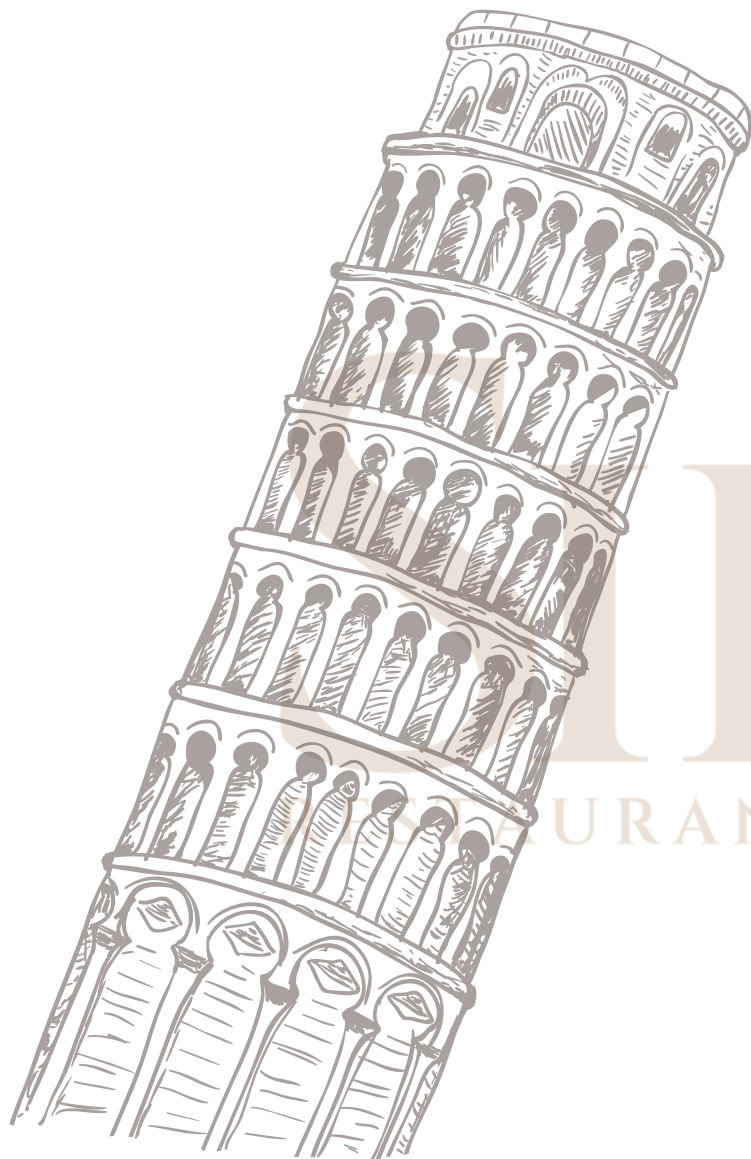




PASTAS & GNOCCHI



Tradición



PORTOBELLA BEEF STROGANOFF ★

\$47.900

Tierna carne de solomito de res con portobello en una rica salsa stroganoff, servida sobre tu pasta favorita y acompañada de delicioso pan de ajo recién horneado.

CARBONARA ITALIANA ★

\$49.900

Receta clásica italiana con auténtico Guanciale (corte de cerdo curado), yema de huevo, queso Parmesano regiano y pimienta negra en tu pasta de elección.

NERO DI SEPPIA -TINTA DE CALAMAR ★

\$69.900

Pasta negra artesanal. Elija entre Salmón grill o Langostinos salteados, con tomates perla y aceite de oliva. Un plato intenso y elegante con sabor a mar.

GNOCCHI PESTO ★

\$43.900

Delicada salsa bañada en aromático pesto casero, realzada con la textura de las setas salteadas con tomate cherry y espinaca fresca. Una opción ligera y vegetariana.

PASTA ALLA BOSCAIOLA ★

\$44.900

Suculenta pasta salteado con tocineta, champiñones, cebolla finamente picada y ajo rostizado, flameado con vino blanco y reducido en una cremosa salsa blanca.

con pollo parrilla

\$54.800

Cualquiera de nuestros productos pueden ser solicitados en pasta o gnocchi



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



PASTAS & GNOCCHI



Tradición

SALMON TOSCANA ★ 🍲

\$69.900

Filete de salmón a la parrilla, servido con espinacas salteadas y tomates cherry. Bañado en una exquisita salsa bisque de mariscos sobre pasta, para crear un perfil cremoso, fresco y lleno de sabor.

LANGOSTINOS AL AJILLO

\$64.900

Exquisitos langostinos salteados en mantequilla y ajo rostizado, abrazados por una suave y aterciopelada salsa de mariscos finalizado con un toque de queso parmesano.

POLLO PARMIGIANO

\$47.900

Crocante milanesa de pollo a la parmesana, gratinada en salsa pomodoro y queso mozzarella fundido, servida sobre una cama de pasta napolitana de tu preferencia.

BOLOGNESA ITALIANA

\$43.900

Clásica carne a la bolognesa en salsa de tomate pomodoro de la casa, servida sobre pasta de tu elección, con queso parmesano en escamas y brotes orgánicos frescos.

GNOCCHI A LA AMATRICIANA 🔥

\$49.900

Clásica salsa romana con Guanciale (corte de cerdo curado), cebolla finamente picada, vino blanco, pomodoro y un toque de pepperocino. Una salsa sabrosa, potente y ligeramente picante.

PASTA ALFREDO

\$49.900

Delicada pasta bañada en una rica y aterciopelada salsa Alfredo, hecha a base de mantequilla fresca, abundante queso parmesano, crema de leche y trozos de pollo parrilla.



Cualquiera de nuestros productos pueden ser solicitados en pasta o gnocchi



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



PIZZAS

Horno de piedra



PIZZA BURRATA 🥬★

\$56.900

Base napolitana, tomates cherry, aceitunas negras, rúcula orgánica, prosciutto, pesto de albahaca y queso hilado de búfala.

PIZZA PROSCIUTTO ★

\$54.900

Base napolitana, queso de búfala de libre pastoreo, rúcula orgánica, prosciutto y escamas de parmigiano.

EXTRA PEPPERONI

\$49.900

Base de napolitana, queso mozzarella fundido y abundante pepperoni seleccionado de la mejor calidad.

PIZZA VEGETARIANA 🌱

\$46.900

Base de tomate pomodoro, mozzarella fundida, cebolla roja, champiñones frescos, pimienta, aceituna negra, rúcula fresca y el toque sabroso del parmesano.

PIZZA AL PESTO 🌱🍝

\$46.900

Salsa al pesto de albahaca, queso mozzarella fundido, espinaca orgánica tierna y jugosos tomates cherry.

PIZZA MARGARITA 🌱

\$46.900

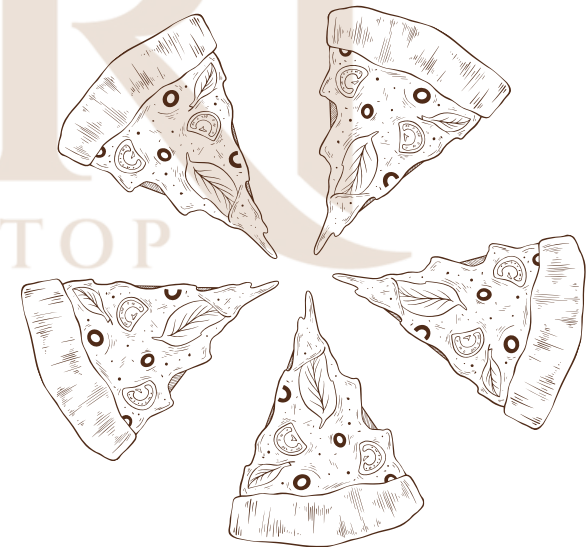
Base de tomate napolitana, suave queso mozzarella fundido, rodajas de tomate fresco, aromática albahaca y un hilo de aceite de oliva de calidad.

PIZZA ITALIANA

\$46.900

Base de tomate napolitana, queso mozzarella fundido, tomate pomodoro fresco, champiñones frescos, pepperoni y el toque aromático de la albahaca fresca.

Con tocineta \$48.900



Pizza personal 25 cm y 4 porciones



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



LASAGNA



LASAGNA MEDITERRANEA

\$43.900

Láminas de pasta con una mezcla abundante de berenjena, zucchini, pimientos, champiñones y espinaca orgánica. Horneada con una rica salsa pomodoro y gratinada con abundante queso mozzarella.

LASAGNA MUTUA

\$44.900

Pollo desmechado en salsa blanca y carne de res molida en salsa pomodoro horneado con capas de pasta y fundido con queso mozzarella.

LASAGNA POLLO CHAMPIÑONES

\$44.900

Pollo mechado, champiñones en laminas y salsa blanca de la casa horneado con capas de pasta y fundido con queso mozzarella.

CON JAMÓN AHUMADO

\$47.900

LASAGNA LOMO DE RES

\$44.900

Un clásico italiano horneado a la perfección. Capas de pasta fresca se alternan con una sustanciosa bolognesa, rico en carne de res, tomate, hierbas aromáticas, y una cremosa salsa.

CON TOCINETA

\$53.900



PANINI



PANINI STROGANOFF

\$48.900

Tiernos trozos de lomo fino en una cremosa salsa de champiñones y especias, con queso derretido. Una fusión reconfortante y llena de sabor con papa en casco.

PANINI POLLO PARRILLA

\$45.900

Tiernos trozos de pollo a la parrilla, marinados a la perfección, entre dos rebanadas de pan panini crujiente. ¡Un festín de sabor en cada mordisco!, tocineta y rodajas de tomate, salsa alioli y papa en casco.

PANINI BURRATINA

\$44.900

Cremosa burrata, tomates cherry y pesto fresco, realizados con finas lonchas de prosciutto. La esencia del verano italiano acompañado de papa en casco.



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



ENSALADAS

Fresco y ligero



CESAR DE SALMON STEAK

\$59.900

Mix de hortalizas romana, filete de salmón parrillado, tocineta crispy, crutones de pan de ajo, escamas de queso parmesano, salsa César con anchoas.

LANGOSTINO Y CALAMAR

\$58.900

Tiernos langostinos salteados al ajillo mezclado con crujiente lechuga, dulces tomates cherry y la sutil intensidad de la cebolla roja con calamares apanados. Un plato ligero y lleno de sabor.

CLÁSICA CESAR

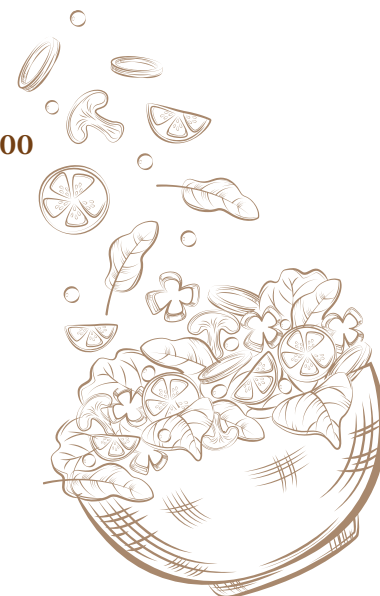
\$29.900

Lechuga romana y crutones con un aderezo cremoso y sabroso a base de anchoas, parmesano y limón con salsa cesar con anchoas.

SIDE SALAD

\$18.900

Mix de lechugas, pimentones, tomates, cebollas y aderezo de casa.



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

Todos nuestros precios cuentan con impuestos al consumo / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos

COCTELERIA AUTOR



RUBI

\$68.000

La intensidad del mezcal se abraza con la miel y el brillo del trópico. La Jamaica pinta la copa de rojo y deja un eco de frescura floral. Un sorbo que vibra entre lo cálido y lo luminoso.



ÓPALO ROSA

\$60.000

El fuego del chipotle danza con la dulzura carmesí de la fresa, el whiskey le aporta su alma cálida y el cacao deja un eco oscuro en el fondo.



ELEXIR SIBARITA

\$68.000

El dulzor dorado del licor de frutos amarillos despierto bajo el soplo místico del palo santo y la espuma de vainilla.
Las burbujas del prosecco elevan su espíritu un cóctel que huele a fruta madura y a madera sagrada.



AMBAR

\$62.000

El alma del whiskey se abre paso entre la frescura del limón y la dulzura solar de la piña. El Campari añade un destello carmesí, amargo y elegante



ORO NEGRO

\$62.000

La profundidad del café filtrado inicia la experiencia. El dulzor maduro del banano se entrelaza con el ron blanco, creando un contraste entre sol y sombra. Un cóctel que brilla como el oro y respira como la tierra.



ZAFIRO CARIBEÑO

\$63.000

Bajo un cielo azul, el tequila arde entre cítricos y jengibre. Las burbujas danzan como olas encendidas, y el trago se vuelve horizonte: fresco, luminoso y salvaje.



Prohibase el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad. ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.



COCTELERIA

Clásica



BRAMBLE

\$55.000

Es una mezcla vibrante de ginebra, jugo de limón, un toque de jarabe de zarzamora.



CLOVER CLUB

\$55.000

La elegancia clásica. Un cóctel de vodka balanceado con notas ácidas de limón, sabor puro de la frambuesa y corona de espuma sedosa.



MARGARITA

\$45.000

Clásico coctel con tequila, triple sec de la casa y zumo de lima, favorito en las barras de todo el mundo.

MEZCALITA

\$55.000

Combina el carácter ahumado del Mezcal con un toque cítrico y un golpe especiado. Finalizada con gotas de Angostura picante

PIÑA COLADA

\$45.000

Una mezcla cremosa de Ron blanco, crema de coco y jugo de piña fresca.

MOJITO

\$45.000

Fresco, y lleno de sabor con hierbabuena, lima, ron y soda. ¡Pura frescura caribeña!



OLD FASHIONED CHOCOLATE

\$65.000

Una reinención suave y lujosa del clásico. Hecho con Ron de Chocolate, azúcar y amargos.

OLD FASHIONED

\$45.000

Una mezcla simple, potente y atemporal de Whisky Bourbon, jarabe, y amargos del bitters

PINK TONIC

\$48.000

Una tónica sumamente refrescante y afrutada. Combinación explosiva de fresas y arándanos frescos, realizada por un gin botánico y coronada con una burbuja crujiente de tónica premium.

GIN TONIC

\$45.000

Fresco y Aromático El cóctel más refrescante. Combinación vibrante de ginebra botánica, tónica amarga y esencia de cítricos.

MOSCO MULE

\$45.000

Elegante cóctel con Vodka, Ginger Beer, Jugo de lima y elixir de Jengibre

NEGRONNI

\$48.000

Elegante trío amargo. Gin, Campari, Vermut Rosso. Sabor complejo y equilibrado, perfecto para un aperitivo



GIN BASIL SMASH

\$48.000

Combina la suavidad del Gin con la acidez del limón y el aroma distintivo y fresco de la albahaca recién macerada



ESPRESSO MARTINI

\$45.000

cóctel frío y estimulante que combina el rico sabor del café expreso con el dulzor del licor de café y la fuerza del vodka.

PALOMA

\$45.000

Una mezcla refrescante de Tequila con refresco de toronja (pomelo), un chorrito de jugo de limón y el dulzor de la miel de agave.



LIMONCELLO SPRITZ

\$58.000

Un trago italiano que evoca la costa amalfitana. La dulzura cítrica y refrescante del limoncello se une a las burbujas vivaces del Prosecco

APEROL SPRITZ

\$48.000

El aperitivo italiano por excelencia. Vibrante y refrescante mezcla de Aperol, Prosecco y un toque de soda, adornado con naranja.



Licor Artesanal



Recomendado

Prohíbese el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad. ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.



SODAS ITALIADAS

Sodas italianas



SODA PINK SOUL

\$28.900

Una mezcla de frutos del bosque, fresa, arándano y soda de acai un sabor intenso y burbujeante mas el cítrico del limón .

SODA TAMARINDO Y NARANJA

\$28.900

La dulzura de la naranja y el toque ácido del tamarindo se encuentran con la chispa picante del jengibre fresco, coronados con soda ultra-refrescante.

SODA LUPITA

\$28.900

Tropical de maracuyá, el dulzor especiado del jengibre y las burbujas de la soda carbonatada para una experiencia equilibrada y herbal.

SODA HERBAL SPARKLING

\$28.900

Una soda única que cambia de color. Base de sirope de enebro y cordial de flor de Clitoria (azul intenso).

SODA LYCHEE Y FLOR DE JAMAICA

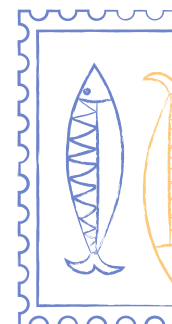
\$28.900

Elegante combinación de perfil cítrico, notas herbales y florales, realzada por el dulzor sutil, la exquisita fruta y extracto de Lychee.

SODA SANDIA Y ROSAS

\$28.900

Una bebida delicada y evocadora. Combina la frescura jugosa de la sandía con un toque de limón ácido y un suave "perfume de rosas" que eleva el sabor.





VINOS



VINO TINTO

-  **Louis Jadot Bourgogne**
(Bergoña / Francia pinot noir)
\$320.000
-  **MastroJanni Rosso Di Montalcino Sangiovese**
(D.O.C.G, Montalcino, Toscana, Italia)
\$510.000
-  **Piccini Memoro tinto**
Primitivo/Montepulciano/Nero D'avola/Merlot (Italia)
\$180.000
-  **Asio Otus Rosso**
(Cabernet sauvignon/Merlot/Syrah Italia)
\$210.000
-  **Ramón Bilbao Edición Limitada Tempranillo**
(D.O.Ca Rioja, España)
\$260.000
-   **Ramón Bilbao Tempranillo Crianza**
(D.O.Ca Rioja, España)
Botella \$180.000
Copa \$42.000
-  **Emilio Moro Tempranillo**
(D.O Ribera Del Duero/España)
\$350.000

-  **Joel Gott Pinot Noir**
(California, USA)

\$240.000

VINO BLANCO

-  **louis Jadot Bourgogne chardonnay**
(Borgoña/Francia)
\$320.000
-  **Asio Otus Bianco**
(Chardonnay/Sauvignon Blanc/Italia)
\$210.000
-  **Piccini Memoro Blanco**
(viognier/chardonnay/vermentino /pecorino)
\$180.000
-  **Enate 234 Chardonnay**
(D.O Somontano/España)
\$320.000
-  **Mar de Frades Albariño**
(D.O Rias Baixas, España)
\$320.000
-   **Ramón Bilbao Verdejo**
(D.O. a Rueda, España)
Botella \$180.000
Copa \$42.000

VINO ESPUMOSO

-  **Veuve Clicquot Brut**
(Champagne/Francia)
\$1.150.000
-  **Vino Espumoso Jp Chenet Ice Rosado Piba**
(Francia)
\$42.000
-  **Piccini Venetian Dress Prosecco extra dry**
(Veneto/Italia)
\$310.000
-  **Vino Espumoso Chandon Rose**
(chardonnay/Pinot Noir/Malbec/Mendoza)
\$210.000

VINO ROSADO

-  **Piccini Memoro Rosado**
(Montepulciano d abruzzo/ Nero D"avalo/Merlot Italia)
\$180.000
-  **Ramón Bilbao Viura Garnacha**
(D.O.Ca Rioja, España)
\$160.000





SANGRIA - VERANO



SANGRIA TINTO/BLANCO/ROSADO

JARRA **\$179.900**

Vino infusionado con frutas jugosas y un toque cítrico, donde cada sorbo despierta burbujas de alegría, refrescante, vibrante y lleno de color, un trago que invita a compartir y disfrutar el verano.

TINTO DE VERANO

COPA **\$39.900**

Soda de acai, con zumo de naranja y vino tinto mas perfecto para tardes soleadas .



BEBIDAS FRIAS



JUGOS NATURALES

Mango
Fresa
Sandia hierbabuena
Maracuyá
Piña hierbabuena
Piña jengibre
\$15.900

LIMONADA FRAPPE

Limonada de Coco
Limonada de Fresa
Limonada de Sandia
Limonada de Mango
Limonada de Hierbabuena
Limonada cerezada
\$16.900

BEBIDAS FRIAS

Agua natural **\$8.000**
Agua con gas **\$8.000**
Bretaña **\$8.000**
Coca-Cola **\$10.000**
Ginger **\$10.000**
Te Hatsu **\$13.900**
Soda Brus **\$13.900**

CERVEZAS

Heineken **\$12.000**
Modelo **\$18.000**
Corona **\$16.000**
Stella Artois **\$18.000**
Club Colombia **\$15.000**
3 Cordilleras Rosada **\$16.000**

Prohibase el expendido de bebidas embriagantes a menores de edad. ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.



LICORES



TEQUILA



Shot



Botella

Don julio 70	\$95.000	\$855.000
Don Julio Reposado	\$75.000	\$695.000
Don Julio Blanco	\$65.000	\$610.000
Maestro dobel	\$70.000	\$680.000
Patron Silver	\$70.000	\$680.000
Patron reposado	\$75.000	\$710.000
Patron Cristalino	\$85.000	\$855.000
Jose Cuervo Silver	\$35.000	\$190.000

MEZCAL



Shot



Botella

Montelobos	\$65.000	\$620.000
400 conejos	\$55.000	\$520.000
Ojo de tigre	\$42.000	\$410.000

VODKA



Shot



Botella

Absolut	\$25.000	\$210.000
Belvedere	\$60.000	\$590.000
Grey Goose	\$70.000	\$665.000
Titos	\$42.000	\$490.000

COGNAC



Shot



Botella

Licor Gran Marnier	\$55.000	\$550.000
Henessy Vs	\$58.000	\$610.000

RON



Shot



Botella

Diplomatico	\$54.000	\$510.000
Zacapa 23	\$58.000	\$550.000
Medellin 12 Años	\$35.000	\$270.000
Bacardi 8 Años	\$30.000	\$200.000
La Hechicera	\$55.000	\$580.000
Ron Parce 8 años	\$42.000	\$610.000
Havana Club 3 años	\$30.000	\$250.000
Flor de caña 18años	\$62.000	\$610.000
Sailor Jerry	\$30.000	\$210.000
Ron Quimbaya Gold	\$30.000	\$180.000

WHISKY



Shot



Botella

Glenfidich 12 años	\$55.000	\$455.000
Macallan 12 años	\$98.000	\$1.050.000
Machallan 15 años	\$129.000	\$1.850.000
Buchanas 12 años	\$55.000	\$455.000
Buchanas 18 años	\$78.000	\$720.000
Jhonny Walker BL	\$42.000	\$410.000
Jack daniel 's Old N°7	\$42.000	\$310.000
Bulleit bourbon	\$45.000	\$410.000

GIN



Shot



Botella

Tanqueray london	\$40.000	\$410.000
Hendricks	\$52.000	\$680.000
Malfy Rose	\$45.000	\$410.000
Malfy Originale	\$45.000	\$410.000
Malfy Lemon	\$45.000	\$410.000
Monkey 47	\$76.000	\$810.000
Bombay	\$42.000	\$410.000
Selva	\$40.000	\$410.000

AGUARDIENTE



Shot



Botella

Antioqueño	\$22.000	\$80.000 1/2
Desquite	\$25.000	\$180.000

APERITIVO



Shot



Botella

Jagermaister	\$35.000	\$680.000
Heretic	\$35.000	\$210.000
Licor 43	\$35.000	\$410.000
Baileys	\$30.000	\$180.000



SIBARI

RESTAURANT & ROOFTOP