Menú

Italiano

"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, servidos con nuestra tradicional salsa romesco

$36.900

BRUCHETTAS BOCANCCINI

Pancitos recién horneados, 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 la casa.

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

$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 horneado 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

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 / infórmanos si cuentas con alguna alergia en alimentos

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

Risotto Y Parrilla

RISOTTO LANGOSTINO — **$64.900**
Cremoso risotto salteado con langostinos, ajo rostizado, cebolla finamente picada y flameado con ron añejo y queso parmesano. Un plato ligero, elegante y con un sabor a mar.

con salmón parrilla — **$75.900**

OSSOBUCO DE RES — **$70.900**
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.

FILLETO DI PORTOBELLO — **$78.900**
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.

NEW YORK STEAK — **$87.900**
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 reggiano.

RIB EYE — **$85.900**
Corte premium de 350gr, famoso por su marmoleo superior. Recomendado término medio para garantizar la máxima jugosidad y sabor intenso acompañado de papas trufadas en casco.

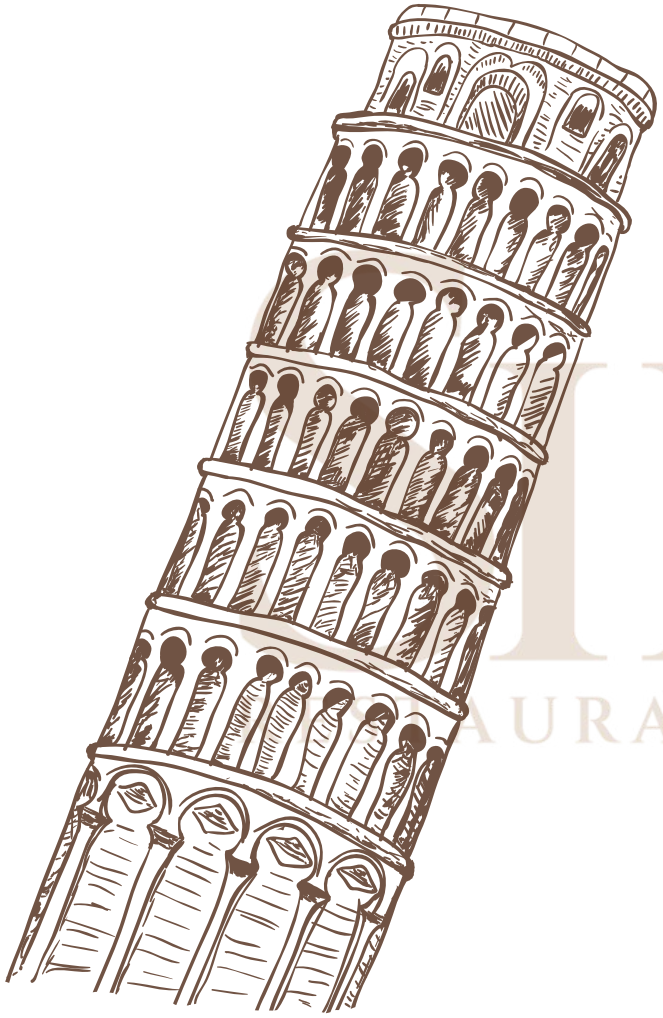
ENTRAÑA — **$82.900**
Corte magro a la parrilla, conocido por su sabor profundo e intenso. Acompañada de vegetales baby. Un favorito jugoso que recomendamos a término Medio o Tres cuartos.

Corte de carne res premium · *Ligeramente picante* · *Semillas y nueces* · *Pescado y mariscos* · *Vegetarianos/veganos*

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

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

Pastas y Gnocchi



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 FERRARA ★ **$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 nuestras 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 / infórmanos si cuentas con alguna alergia en alimentos

Pastas Y Gnocchi

SALMON TOSCANA — **$69.900**

Filete de salmón a la parrilla, servido con espinacas salteadas y tomates cherry. Bañado en una exquisita salsa velouté 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

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 blanca, 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 y crema de leche con trozos de pollo.

Cualquiera de nuestras 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 / infórmanos si cuentas con alguna alergia en alimentos

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

Pizza

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 PEPERONI **$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, pimiento, 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 / infórmanos si cuentas con alguna alergia en alimentos

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

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**

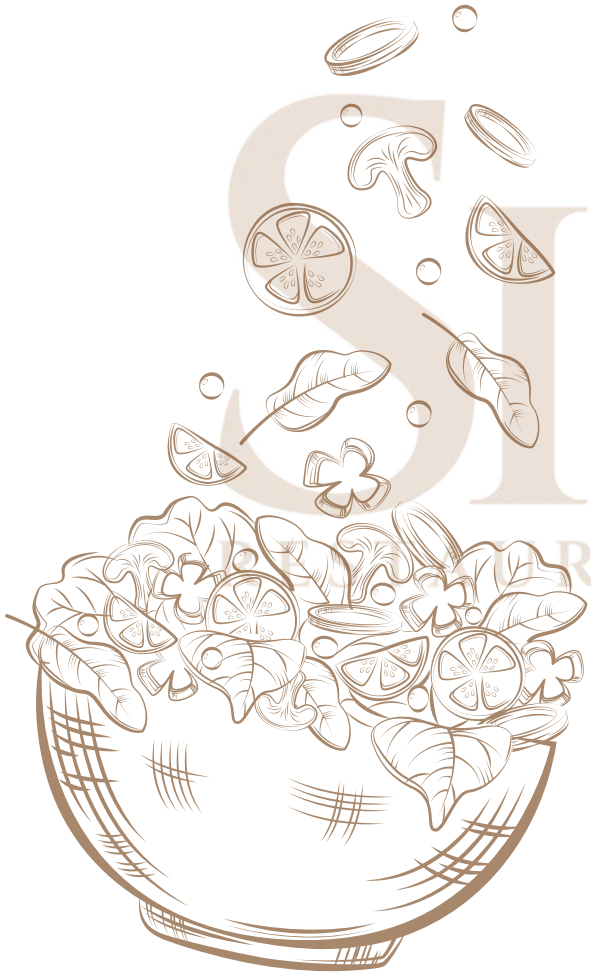
Cremosa burrata, tomates cherry y pesto fresco, realzados con finas lonchas de prosciutto. La esencia del verano italiano acompañado de papa en casco.

Ligeramente picante *Semillas y nueces* *Pescado y mariscos* *Vegetarianos/veganos*

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

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

Ensalada



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, cebolla y aderezo de casa.

Ligeramente picante *Semillas y nueces* *Pescado y mariscos* *Vegetarianos/veganos*

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

SIBARI RANT & ROOFTOP

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.

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.

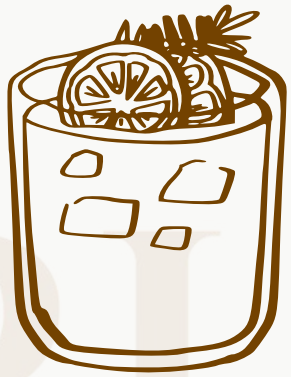
ORO NEGRO — $62.000
La profundidad del café filtrado inicia la experiencia. El dulzor maduro del banano se entrelaza con el ron blanco, creando un contraste entre sol y sombra. Un cóctel que brilla como el oro y respira como la tierra.

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.

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

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.

Cocteleria De Autor



EXPERIENCIA

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP

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

Coctelería 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 reinvención 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
U Combinación explosiva de fresas y arándanos frescos, realzada 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.

MOSCOW 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.

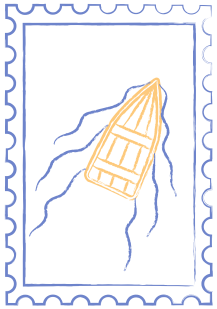
LIMONCELLO SPRITZ $58.000
Un trago italiano que evoca la costa amalfitana. La dulzura cítrica y refrescante del limoncello se une a las burbujas vivaces del Prosecco

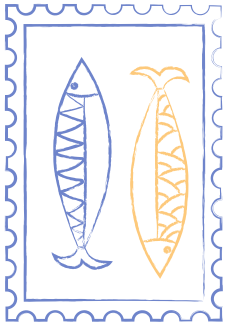
APEROL SPRITZ $48.000
El aperitivo italiano por excelencia. Vibrante y refrescante mezcla de Aperol, Prosecco y un toque de soda, adornado con naranja.

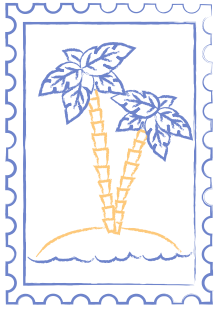
Licor Artesanal *Recomendado*

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

SIBARI RESTAURANT & ROOFTOP







Sodas Italiana

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.

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

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/Syrahr 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 *200ml*
(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

SANGRIA TINTO/BLANCO/ROSADO JARRA $179.900

Vino infusionado con frutas jugosas y un toque cítrico, donde cada sorbo despierta burbujas de alegría, refrescante 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 .

Licores

GIN

	Shot	Botella
Tanqueray london	$40.000	$410.000
Hendricks	$54.000	$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	$40.000	$410.000
Selva	$40.000	$480.000

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 18 años	$62.000	$610.000
Sailor Jerry	$30.000	$210.000
Ron Quimbaya Gold	$30.000	$180.000

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	$30.000	$285.000

MEZCAL

	Shot	Botella
Montelobos	$65.000	$620.000
400 conejos	$55.000	$500.000
Ojo de tigre	$42.000	$410.000

VODKA

	Shot	Botella
Absolut	$25.000	$210.000
Belvedere	$60.000	$590.000
Grey Goose	$70.000	$675.000
Titos	$42.000	$490.000

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

Licores

WHISKY

	Shot	Botella
Glenfiddich 12 años	$55.000	$455.000
Macallan 15 años	$129.000	$1.850.000
Macallan 12 años	$98.000	$1.050.000
Buchanas 12 años	$55.000	$455.000
Buchanas 18 años	$78.000	$720.000
Jhonny Walker Black Label	$42.000	$410.000
Jack Daniel´s Single Barrel	$42.000	$550.000
Jack daniel´s Old N°7	$42.000	$310.000
Bulleit bourbon	$45.000	$410.000

AGUARDIENTE

	Shot	Botella
Antioqueño ½	$22.000	$80.000
Desquite	$25.000	$180.000
Mil Demonios	$30.000	$470.000

APERITIVOS

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

COGNAC

	Shot	Botella
Licor Gran Marnier	$55.000	$510.000
Henessy Vs	$58.000	$610.000

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

Bebidas Naturales

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

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

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

Menú

¨AMANTES DEL
buen *gusto* &
del buen COMER¨

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

SIBARI

RESTAURANT & ROOFTOP