



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

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

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

\$55.500

DEDITOS MOZZARELLA



Cinco mini deditos rellenos de mozzarella fundida, servidos con nuestra tradicional salsa romesco

\$37.500

BRUCHETTAS BOCANCCINI



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

\$41.500

EMPANADITAS

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

X 5 und **\$23.500**

x 10 und **\$34.500**

CROQUETAS DE ARANCINI

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

\$51.500

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.

\$51.500

CANASTILLA DE PAN



Canastilla de pan recién horneado con mantequilla de ajo rostizado.

\$27.500

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.

\$37.500

CREMA LANGOSTINOS



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

\$37.500

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.

\$30.500

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.

\$30.500



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



Ensalada



ZIA - ZOE

\$51.500

Mixto de hortalizas, acompañado de zucchini al grille, trozos de pollo a la plancha, peras reducción al vino, crocante de almendras y pistacho, y finalizado con stracciatella fresca, un equilibrio perfecto entre lo dulce, lo salado y lo cremoso.

CESAR DE SALMON STEAK

\$61.500

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

\$61.500

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

\$39.500

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

SIDE SALAD

\$20.500

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 / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



Risotto Y Parrilla



RISOTTO LANGOSTINO

\$66.500

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, finalizado con almejas y calamar apanado.

con salmón parrilla \$77.500

OSSOBUCO DE RES

\$94.500

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

\$106.500

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

\$117.500

New York Steak 300gr Jugoso corte a la parrilla servido sobre un cremoso risotto espárragos, Un clásico robusto con un toque de sabor a parmesano reggiano.



RIB EYE

\$121.500

Corte premium de 300gr, famoso por su marmoleo superior. Recomendado término medio para garantizar la máxima jugosidad y sabor intenso acompañado de vegetales salteados o papas trufadas en casco.



ENTRAÑA

\$112.500

Corte magro a la parrilla, conocido por su sabor profundo e intenso. Acompañado de vegetales de casa o papas trufadas en casco. Un favorito jugoso que recomendamos a término Medio o Tres cuartos.



TODOS NUESTROS GRAMAJES DE PROTEÍNA SON PESADOS EN CRUDO, CON UN MARGEN DE VARIACIÓN DEL 10%



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 y Gnocchi



PORTOBELLA BEEF STROGANOFF



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.

\$49.500

CARBONARA ITALIANA



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

\$52.500

NERO DI SEPIA -TINTA DE CALAMAR



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.

\$70.500

GNOCCHI PESTO



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

\$45.500

PASTA ALLA FERRARA

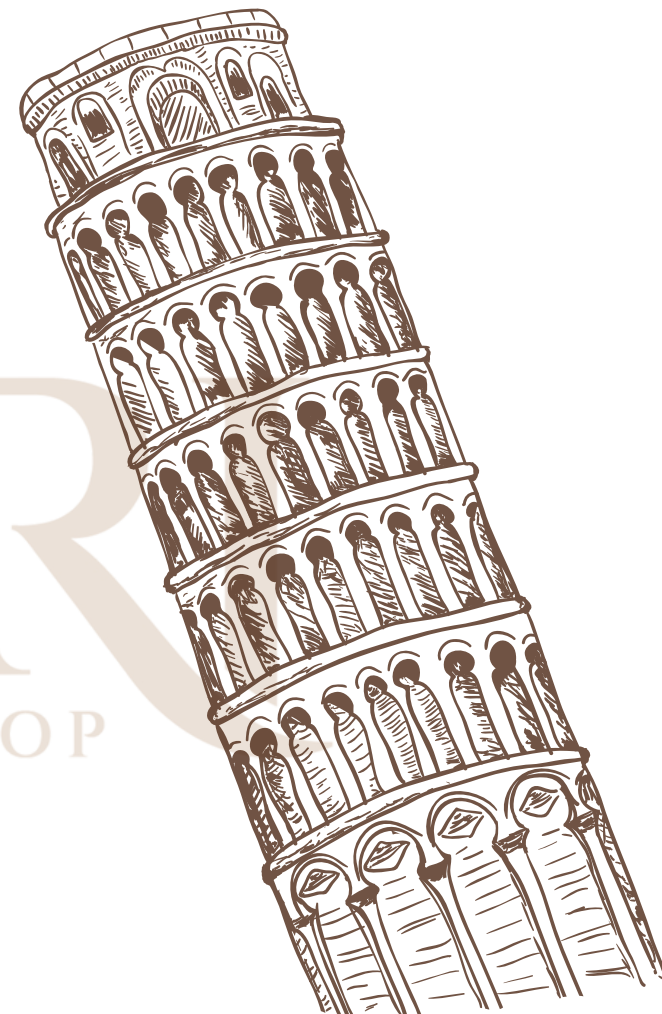


Suculenta pasta salteado con tocineta, champiñones, cebolla finamente picada y ajo rostizado, flameado con vino blanco y reducido en una cremosa salsa blanca

\$46.500

con pollo parrilla

\$56.400



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 Y Gnocchi



SALMON TOSCANA



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.

\$72.500

LANGOSTINOS AL AJILLO

Exquisitos langostinos salteados en mantequilla y ajo rostizado, abrazados por una suave y aterciopelada salsa de mariscos.

\$66.500

POLLO PARMIGIANO

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.

\$49.500

BOLOGNESA ITALIANA

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.

\$46.500

GNOCCHI A LA AMATRICIANA



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.

\$52.500

PASTA ALFREDO

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.

\$51.500

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 / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos

Pizza

PIZZA BURRATA **\$58.500**

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

PIZZA PROSCIUTTO **\$58.500**

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

EXTRA PEPPERONI **\$51.500**

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

PIZZA VEGETARIANA **\$48.500**

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

PIZZA AL PESTO **\$48.500**

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

PIZZA MARGARITA **\$48.500**

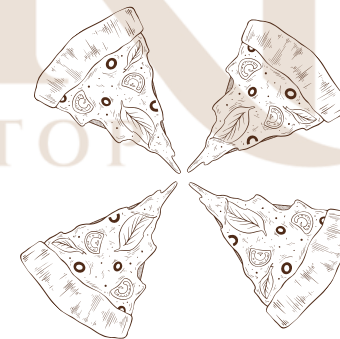
Base de tomate napolitana, suave queso mozzarella fundido, rodajas de tomate fresco, aromática albahaca y un hilo de aceite de oliva de calidad.

PIZZA ITALIANA **\$45.500**

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

Con tocineta **\$55.400**

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 y Panini



LASAGNA MEDITERRANEA



\$45.500

Lasagna de vegetales berenjena, zucchini, pimientos, champiñones y espinaca orgánica con salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado.

LASAGNA MUTUA



\$48.500

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

\$48.500

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

LASAGNA LOMO DE RES

\$48.500

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

\$58.400

PANINI STROGANOFF



\$50.500

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

\$48.500

Panini de pollo a la parrilla con tocineta, tomate, salsa alioli y papa en casco.

PANINI BURRATINA



\$48.500

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 / infórmalos si cuentas con alguna alergia en alimentos



Postres



PERAS AL VINO

Pera tierna en reducción de vino y naranja, servida sobre una seda de mascarpone. El equilibrio perfecto entre intensidad cítrica y cremosidad absoluta.

\$42.500

TIRAMISU

Capas de bizcochos soletilla embebidos en café espresso premium, envueltos en una crema sedosa de mascarpone y espolvoreados con cacao puro. Un viaje a Italia en cada bocado.

\$42.500

PANNA COTTA

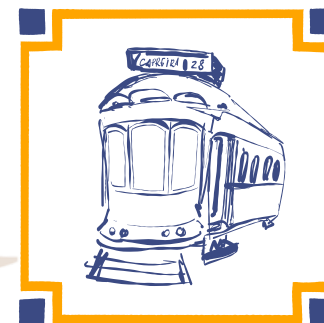
Una crema cocida de textura sedosa e infundida con vainilla, coronada con una selección de frutas frescas de temporada.

\$42.500

PECADO DE CHOCOLATE

Torta húmeda de cacao puro bañada en terciopelo de arequipe y coronada por un ángel de caramelo esculpido. El equilibrio perfecto entre lo denso, lo cremoso y lo crujiente

\$42.500





Coceleria Autor



Rubi



La fuerza del mezcal se equilibra con la miel y el toque tropical. La Jamaica aporta color y frescura floral, creando un sorbo cálido y vibrante.

\$69.500

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.

\$63.000

Exir Sibarita



Zafiro Costiero

El dulzor del licor de frutos amarillos se une al aroma del palo santo y la suavidad de la vainilla. Las burbujas del prosecco lo elevan, creando un cóctel frutal y envolvente.

\$69.500

El café marca el inicio, el banano aporta dulzor y el Desquite colombiano equilibra. Un cóctel cálido, suave y lleno de carácter.

\$63.500



Oro Negro





Cocelería Clásica



BRAMBLE

\$56.500

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

CLOVER CLUB

\$56.500

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

MARGARITA

\$49.500

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

MEZCALITA

\$56.500

Mezcal ahumado con notas cítricas y toque especiado de Angostura.

PIÑA COLADA

\$46.500

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

MOJITO

\$46.500

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

MOSCOW MULE

\$46.500

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

OLD FASHIONED

\$46.500

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

ESPRESSO MARTINI

\$46.500

Cóctel frío de café espresso con licor de café y vodka.

GIN TONIC

\$46.500

Cóctel refrescante de gin botánica, tónica amarga y notas cítricas.

NEGRONI

\$49.500

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

PINK TONIC

\$49.500

Mezcla fresca de fresas y arándanos con gin botánico y burbuja crujiente de tónica premium.

PALOMA

\$46.500

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

\$59.500

Limoncello de la casa con Prosecco, cítrico, fresco y burbujeante

APEROL SPRITZ

\$49.500

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

Sangria

LAMBRUSCO TINTO/BLANCO/ROSADO

Vino con frutas jugosas y toque cítrico, fresco, burbujeante y perfecto para compartir.

\$189.500 JARRA

TINTO DE VERANO

Vino tinto, frutos rojos, vermut rosso, zumo de limón y gingerbeer

\$49.500 COPA

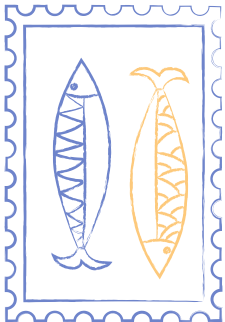
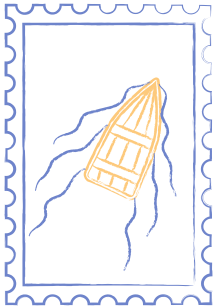


Licor Artesanal



Recomendado

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



Sodas Italiana



SODA PINK SOUL

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

\$29.500

SODA TAMARINDO Y NARANJA

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.

\$29.500

SODA HERBAL SPARKLING

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

\$29.500

SODA LYCHEE Y FLOR DE JAMAICA

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

\$29.500

SODA SANDIA Y ROSAS

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.

\$29.500



Vinos



VINO TINTO



Louis Jadot Bourgogne
(Bergoña / Francia pinot noir)
\$365.500



MastroJanni Rosso Di Montalcino Sangiovese
(D.O.C.G, Montalcino, Toscana, Italia)
\$578.500



Piccini Memoro tinto
Primitivo/Montepulciano/Nero D'avola/Merlot (Italia)
\$197.500



Asio Otus Rosso
(Cabernet sauvignon/Merlot/ Syrahr Italia)

Botella \$245.500

Copa \$45.500



Ramón Bilbao Tempranillo Crianza
(D.O.Ca Rioja, España)

Botella \$215.500

Copa \$43.500



Ramón Bilbao Edición Limitada Tempranillo
(D.O.Ca Rioja, España)
\$285.500



Emilio Moro Tempranillo
(D.O Ribera Del Duero/España)
\$405.500



Joel Gott Pinot Noir
(California, USA)
\$280.500



Belle Glos Clark & Telephone Pinot Noir
(California, USA)
\$765.500



VINO ROSADO



Piccini Memoro Rosado
(Montepulciano d abruzzo/ Nero D"avalo/Merlot Italia)
\$197.500



Ramón Bilbao Viura Garnacha
(D.O.Ca Rioja, España)
\$215.500



VINO BLANCO



louis Jadot Bourgogne chardonnay
(Borgoña/Francia)
\$335.500



Asio Otus Bianco
(Chardonnay/Sauvignon Blanc/Italia)

Botella \$245.500

Copa \$45.500



Piccini Memoro Blanco
(viognier/chardonnay/vermentino/pecorino)
\$197.500



Enate 234 Chardonnay
(D.O Somontano/España)
\$368.500



Mar de Frades Albariño
(D.O Rias Baixas, España)
\$368.500



Ramón Bilbao Viura Garnacha
(D.O.Ca Rioja, España)
Botella \$215.500
Copa \$43.500



Joel Gott Wines Sauvignon Blanc
(California, USA)
\$265.500



VINO ESPUMOSO



Veuve Clicquot Brut
(Champagne/Francia)
\$1.247.500



Champagne Ruinart Blanc de Blanc box
(Francia)
1.937.500



Vino Espumoso Jp Chenet Ice Rosado Piba 200ml
(Francia)
\$46.500



Piccini Venetian Dress Prosecco extra dry
(Veneto/Italia)
\$345.500



Vino Espumoso Chandon Rose
(chardonnay/Pinot Noir/Malbec/Mendoza)
\$235.500



Licores



Gin

	Shot	Botella
Tanqueray london	\$43.500	\$415.500
Hendricks	\$57.500	\$695.500
Malfy Originale	\$47.500	\$413.500
Monkey 47	\$79.500	\$813.500
Bombay	\$43.500	\$413.500
Selva	\$43.500	\$490.500

Ron

Zacapa 23	\$61.500	\$575.500
La Hechicera	\$58.500	\$595.500
Ron Parce 8 años	\$45.500	\$625.500
Ron Quimbaya Gold	\$33.500	\$195.500
Coloma 15 años	\$59.500	\$615.500
Flor de caña 18 años	\$65.500	\$625.500
Sailor Jerry	\$33.500	\$225.500

Aguardiente

Antioqueño 1/2	\$32.500	\$95.500
Desquite	\$35.500	\$195.500
Mil Demonios	\$45.500	\$485.500

Tequila

	Shot	Botella
Don julio 70	\$100.500	\$875.500
Don Julio Reposado	\$80.500	\$710.500
Don Julio Blanco	\$68.500	\$625.500
Maestro dobel	\$75.500	\$695.500
Patron Silver	\$75.500	\$695.500
Patron reposado	\$80.500	\$725.500
Patron Cristalino	\$89.500	\$875.500
Jose Cuervo Silver	\$35.500	\$300.500

Mezcal

Montelobos	\$70.500	\$635.500
400 conejos	\$58.500	\$535.500
Ojo de tigre	\$47.500	\$425.500

Vodka

Absolut	\$35.500	\$225.500
Belvedere	\$65.500	\$605.500
Grey Goose	\$75.500	\$695.500
Titos	\$55.500	\$505.500



Licores



Whiskey

	Shot 	Botella
Glenfiddich 12 años	\$65.500	\$470.500
Macallan 15 años	\$142.500	\$1.885.500
Macallan 12 años	\$117.500	\$1.075.500
Buchanas 18 años	\$88.500	\$735.500
Jhonny Walker Black Label	\$55.500	\$425.500
Bulleit bourbon	\$55.500	\$425.500
Jack Daniel 's Single Barrel	\$65.500	\$565.500
Jack daniel 's Old N°7	\$52.500	\$325.500
Monkey shoulder	\$43.500	\$452.500

Aperitivo

	Shot 	Botella
Jagermaister	\$45.500	\$695.500
Heretic	\$45.500	\$225.500
Licor 43	\$45.500	\$425.500
Baileys	\$26.400	\$195.500
Fernet branca	\$35.500	\$366.500



Bebidas Naturales



JUGOS NATURALES

Mango
Fresa
Sandia hierbabuena
Maracuyá
Piña hierbabuena
Piña jengibre
\$18.500

LIMONADA FRAPPE

Limonada de Coco
Limonada de Fresa
Limonada de Sandia
Limonada de Mango
Limonada de Hierbabuena
Limonada cerezada
\$18.500



Bebidas Frias



BEBIDAS FRIAS

Agua natural	\$8.900
Agua con gas	\$8.900
Bretaña	\$8.900
Coca-Cola	\$10.900
Ginger	\$10.900
Te Hatsu	\$14.900
Soda Brus	\$15.900

CERVEZAS

Modelo	\$18.900
Corona	\$17.900
Stella Artois	\$18.900
Club Colombia	\$15.900
3 Cordilleras	\$16.900



Menú



“AMANTES DEL
buen *gusto* &
del buen COMER”

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP

SIBARI

RESTAURANT & ROOFTOP