

# 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

Crema 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*



# 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 / infórmanos si cuentas con alguna alergia en alimentos



# Risotto Y Parrilla



## RISOTTO LANGOSTINO

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.

\$66.500

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 término 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 / infórmanos 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, realizada 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

con pollo parrilla

\$46.500

Cualquiera de nuestros productos pueden ser solicitados en pasta o gnocchi



Ligeramente picante



Semillas y nueces



Pescado y mariscos



Vegetarianos/veganos

\$56.400



# 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

## BOLOGNESE 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 / infórmanos 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, pimiento, 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



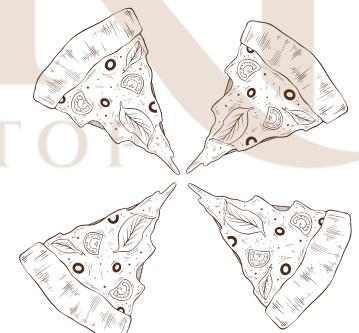
**\$45.500**

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 / infórmanos 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, 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 / infórmanos 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.

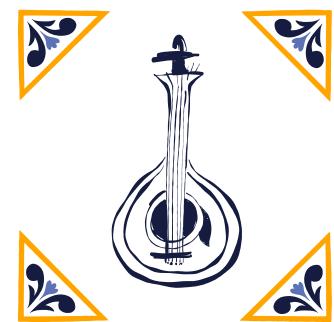
\$42.500



## 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





# Cocteleria 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

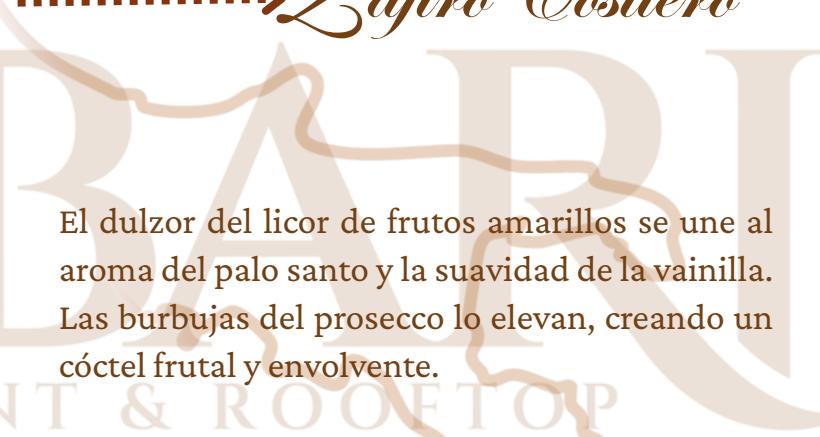
Bajo un cielo azul, el tequila arde entre cítricos y jengibre. Las burbujas danzan como olas encendidas, y el trago se vuelve horizonte: fresco, luminoso y salvaje.

\$63.000

## Elixir 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





# Coctelería 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

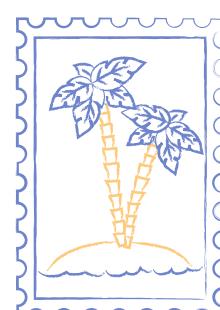
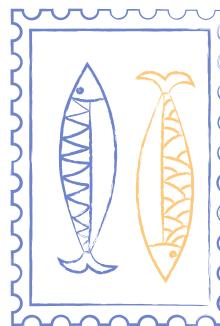
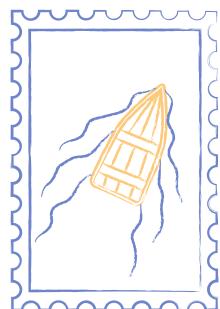
## \$49.500 COPA



Licor Artesanal



Recomendado



# 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, realizada 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  
(Borgoña / 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/Syrah 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'avallo/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

## 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

## Ron

	Shot	Botella
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

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

## Mezcal

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

## Vodka

	Shot	Botella
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

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



## Bebidas Naturales



### JUGOS NATURALES

Mango	Limonada de Coco	Agua natural	Modelo
Fresa	Limonada de Fresa	Agua con gas	Corona
Sandia hierbabuena	Limonada de Sandia	Bretaña	Stella Artois
Maracuyá	Limonada de Mango	Coca-Cola	Club Colombia
Piña hierbabuena	Limonada de Hierbabuena	Ginger	3 Cordilleras
Piña jengibre	Limonada cerezada	Te Hatsu	
<b>\$18.500</b>	<b>\$18.500</b>	Soda Brus	

### LIMONADA FRAPPE



## Bebidas FRIAS



### BEBIDAS FRIAS

Agua natural	\$8.900	Modelo	\$18.900
Agua con gas	\$8.900	Corona	\$17.900
Bretaña	\$8.900	Stella Artois	\$18.900
Coca-Cola	\$10.900	Club Colombia	\$15.900
Ginger	\$10.900	3 Cordilleras	\$16.900
Te Hatsu	\$14.900		
Soda Brus	\$15.900		

### CERVEZAS

# Menú

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

**SIBARI**  
RESTAURANT & ROOFTOP

# SIBARI

RESTAURANT & ROOFTOP