

SIBARIS CATERING



CARTA 2024

Somos una empresa de catering de Barcelona que desde 1992 trabajamos en algo mágico pero a la vez muy simple: hacer felices a nuestros clientes.

Realizamos eventos únicos y generamos experiencias que se convierten en recuerdos para toda la vida.

COLD APPETIZERS

# APERITIVOS

FRÍOS

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Atún marinado con crema de tofu picante / ENG. Marinated tuna with spicy hot tofu cream  
**GF / LF**



ESP. Ceviche con sorbete de Pisco Sour / ENG. Ceviche with pisco sour sorbet **GF / LF**



ESP. Coca con brie trufada y carpaccio de setas / ENG. Crisp bread with truffled brie and mushroom carpaccio **V**



ESP. Tostadita de anchoa del cantábrico y mantequilla / ENG. Cantabrian anchovy with salted butter



ESP. Gilda BCN  
/ ENG. Gilda BCN **GF / LF**



ESP. Langostino, alcachofra y escabeche de jamón ibérico / ENG. King prawn with artichoke and pickled ham **GF / LF**



ESP. Mini bagel de salmón, queso fresco y rúcula / ENG. Salmon mini-bagel with cream cheese and rucula



ESP. Mini tacos de guacamole con "Pico de Gallo" / ENG. Mini guacamole tacos with pico de gallo **V / VG / LF**



ESP. Navaja con vinagreta de ceps y piñones  
/ ENG. Razor clam with wild mushroom  
vinaigrette and pine nuts **LF / GF**



ESP. Oreo de parmesano y aceituna negra  
/ ENG. Parmesan "Oreo cookie" and black olive  
**V**



ESP. Roast beef con horseradish y germinados  
/ ENG. Roast beef with creamed horseradish  
and bean sprouts



ESP. Sorbete de Aperol Spritz con tartar de  
aceituna y coulis de manzanilla / ENG. Aperol  
Spritz sorbet with manzanilla coulis and olive  
tartare **V / VG / GF / LF**



ESP. Salmon ahumado con yogurt y coulis de piparra  
 / ENG. Smoked salmon with yoghurt and piparra (Basque chili pepper) coulis **GF**



ESP. Tartaleta de ceps con praliné salado de piñones y shimeji / ENG. Ceps tartlet with pine nuts praline and shimeji **V**

ESP. Tartar de gambas con mayonesa de coral / ENG. Scarlet Shrimp tartar with coral mayonnaise **LF**

COLD TAPAS

# TAPAS

FRÍAS

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free





ESP. Steak tartar roll  
/ ENG. Steak tartar roll



ESP. Lobster roll  
/ ENG. Lobster roll



ESP. Straciatella de burrata con piñones y  
tomate confitado / ENG. Straciatella di bufala  
with pine nuts and candied tomatoes **V / GF**



ESP. Tartar de atún con crema de aguacate y  
wasabi / ENG. Tuna tartare with avocado and  
wasabi cream **GF / LF**

HOT APPETIZERS

# APERITIVOS

CALIENTES

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Bocadillo de calamares con mayonesa en su tinta / ENG. Sandwich of squid with its ink mayonnaise **LF**



ESP. Bombeta Barceloneta / ENG. Barceloneta bombeta (fried meat-stuffed potato ball) **LF / GF**



ESP. Buñuelos de bacalao / ENG. Cod fritters



ESP. Crema de huevo y patata con espuma de trufa/ ENG. Creamed potato and egg with truffle foam **V / GF**



ESP. Croquetas (Setas **V** - Buey al vino - Jamón) / ENG. Croquettes (Wild mushroom **V** - Ox wine croquette - Ham)



ESP. Langostino crujiente con mayonesa de lima / ENG. Panko king prawn with lime mayonnaise **GF / LF**



ESP. LFC - Limeña Fried Chicken / ENG. LFC - Limeña Fried Chicken **GF / LF**



ESP. Mini berengena miso / ENG. Mini miso eggplant **V / VG / GF / LF**



ESP. Mini mazorcas crujientes con salsa okonomiyaki / ENG. Panko baby corn cobs with okonomiyaki sauce **V / VG / GF / LF**



ESP. Mini pepito de ternera con mayonesa de mostaza / ENG. Mini beef sandwich with mustard mayonnaise **LF**



ESP. Nuestras patatas bravas / ENG. Our own version of patatas bravas **V / VG / GF / LF**



ESP. Nuestra Tortilla: Espuma de patata con cebolla caramelizada / ENG. "Tortilla": Potato foam with caramelized onion **V / GF**



ESP. Pato Pekín  
/ ENG. Peking duck



ESP. Pita de marisco y salsa de cinco especias  
/ ENG. Seafood pita with five spices sauce **LF**



ESP. Pulpo a Feira  
/ ENG. Feira style octopus **GF**



ESP. Torreznos con Shichimi  
/ ENG. Pork cracklings with shichimi **GF / LF**

HOT TAPAS

# TAPAS

CALIENTES

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Bikini de Porchetta  
/ ENG. Mini porchetta grilled sandwich



ESP. Bikini trufado de jamón ibérico  
/ ENG. Truffled Iberian ham grilled sandwich



ESP. Mollete de cerdo ibérico cantonés  
/ ENG. Cantonese pulled pork **LF**



STARTERS

# ENTRANTES

FRÍOS Y CALIENTES

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Bullabesa de marisco  
/ ENG. Seafood bouillabaise **GF / LF**



ESP. Canelón con morillas y queso fresco con bechamel trufada y esencia de ceps  
/ ENG. Morel and fresh cheese cannelloni with truffle bechamel sauce and ceps perfume V



ESP. Canelón de marisco con velouté de marisco thai  
/ ENG. Shellfish cannelloni with Thai shellfish velouté



ESP. Coca Mediterránea con verduritas frescas, panacota de albahaca y chutney de tomate  
/ ENG. Mediterranean coca oil bread with fresh vegetables, basil panna cotta and tomato chutney  
**V / VG / LF / GF adaptable**



ESP. Coca Mediterránea con langostinos Denia, panacota de albahaca y chutney de tomate  
/ ENG. Mediterranean coca oil bread with scarlet shrimps, basil panna cotta and tomato chutney



ESP. Carpaccio de gamba con mayonesa de coral  
/ ENG. Shrimp carpaccio with coral mayonnaise **LF / GF**



ESP. Tartaleta fría de marisco con langostinos Denia y vinagreta de coral  
/ ENG. Cold seafood tartlet with Denia prawns and toffee vinegar



ESP. Sopa de tomate, melocotón y sandía con pistacho y albahaca  
/ ENG. Tomato, peach and watermelon soup with pistachio and basil **V / VG / GF / LF**



ESP. Sopa de tomate, melocotón blanco y sandía con langostinos Dénia, pistacho y albahaca  
/ ENG. Tomato, peach and watermelon soup with Dénia king prawns, pistachio and basil **GF / LF**



ESP. Nuestro King crab con suquet de hierbas y dashi  
/ ENG. Our King crab with fresh herbs stew and dashi essence **GF**



ESP. Roast beef de ternera madurada, con horseradish y mayonesa de ciboulette  
/ ENG. Aged roast beef with horseradish and chive mayonnaise **GF**





ESP. Sopa de ceps con stracciatella de burrata, huevo escalfado y enokis  
/ ENG. Wild mushrooms soup with burrata stracciatella, poached egg and enoki mushrooms **V / GF**



ESP. Sopa de guisantes con verduritas frescas, pannacotta de guisantes y coulis de menta  
/ ENG. Pea soup with fresh baby vegetables, pea panna cotta and mint coulis **V / VG / GF / LF**



ESP. Sopa de guisantes con langostinos Denia, pannacotta de guisantes y coulis de menta  
/ ENG. Pea soup with Dénia king prawns, fresh baby vegetables, pea panna cotta and mint coulis  
**GF / LF**



ESP. Tartar de gamba con toffe de su coral  
/ ENG. Scarlet shrimp tartar with coral toffee **GF**



ESP. Vieira con suquet de hierbas, puré de chirivía y verduritas  
/ ENG. Scallop with fresh herbs stew, parsnip puree and fresh vegetables **GF**



ESP. Quadrottis de mató y piñones, crema de parmesano y aceite de pesto **V**

MAIN COURSES

# PRINCIPALES

CALIENTES

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Buey al vino tinto con cremoso de patata y queso Comté  
/ ENG. Ox cooked in red wine with creamed potatoes and Comté cheese **GF**



ESP. Carrilera de cerdo ibérico con ganache de boniato y cebollitas glaseadas  
/ ENG. Iberian pork cheek with sweet potato ganache and glazed onions **GF**



ESP. Coliflor Teriyaki con tempura miso y samfaina  
/ ENG. Teriyaki cauliflower with miso tempura and samfaina (sautéed aubergine, courgette, onion, tomato and garlic) **V / VG / GF / LF**



ESP. Falafel de guisantes con baba ganoush y salsa de yogur  
/ ENG. Pea falafel with baba ganoush and yoghurt sauce **V / VG / LF / GF**





ESP. Hatillo crujiente de pato con puré manzana y cebollitas  
/ ENG. Crispy duck confit flaky pastry roll with apple purée and glazed baby onions



ESP. Lomo bajo escalopado con emulsión de patata y cebollitas glaseada  
ENG. Sliced sirloin with potato emulsion and glazed onions **GF**



ESP. Pescado de lonja, ganache de zanahoria, crujiente de picada catalana y salsa mediterránea  
/ ENG. Market-fresh fish with carrot ganache, Catalan nut crisp and vinaigrette



ESP. Pescado de lonja con patata, cebolla y concassé de tomate moticella  
ENG. Market-fresh fish with potato, onion, and moticella tomato **GF / LF**



ESP. Rape con morillas salvajes y aceite de perejil  
ENG. Monkfish with wild morels and parsley oil **GF**



ESP. Solomillo de ternera con minihuerto de verduras y salsa Périgueux  
/ ENG. Beef tenderloin served with a mini garden of vegetables and Périgueux sauce



ESP. Solomillo de ternera con soufflé de patata trufado y salsa Périgueux.  
/ ENG. Beef tenderloin with truffled potato soufflé and Périgueux sauce



ESP. Solomillo de ternera con patatas a las finas hierbas y salsa de perfumes del bosque.  
/ ENG. Beef tenderloin with herb-roasted potatoes and forest aromas sauce

DESSERTS

# POSTRES

UN DULCE FINAL PARA UN DULCE COMIENZO...

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Lemon pie con helado de limón  
/ ENG. Lemon pie with lemon ice cream **V**



ESP. Luis XV de chocolate negro y avellana  
/ ENG. Louis XV cake with dark chocolate and hazelnut **GF / V**



ESP. Mil hojas de nata y frutos rojos  
/ ENG. Mille-feuille of cream and mixed red berries V



ESP. Tatin de manzana con sorbete de calvados  
/ ENG. Apple tarte tatin with calvados (distilled cider) sorbet V / VG / LF



ESP. Tiramisú  
/ ENG. Tiramisu **V**



ESP. The Sibaris Cheesecake, con arena de Spéculoos y mermelada de albaricoque y moscatel  
/ ENG. The Sibaris Cheesecake, whit Spéculoos biscuit & apricot and Moscatel preserve **V**





ESP. Torrija con cremoso de tofe y helado de leche merengada  
/ ENG. French toast with toffee cream and cinnamon milkshake ice cream V

DESSERTS

# MINI POSTRE

CONSULTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN...

**V:** Vegetariano / Vegetarian

**VG:** Vegano / Vegan

**LF:** Sin lactosa / Dairyfree

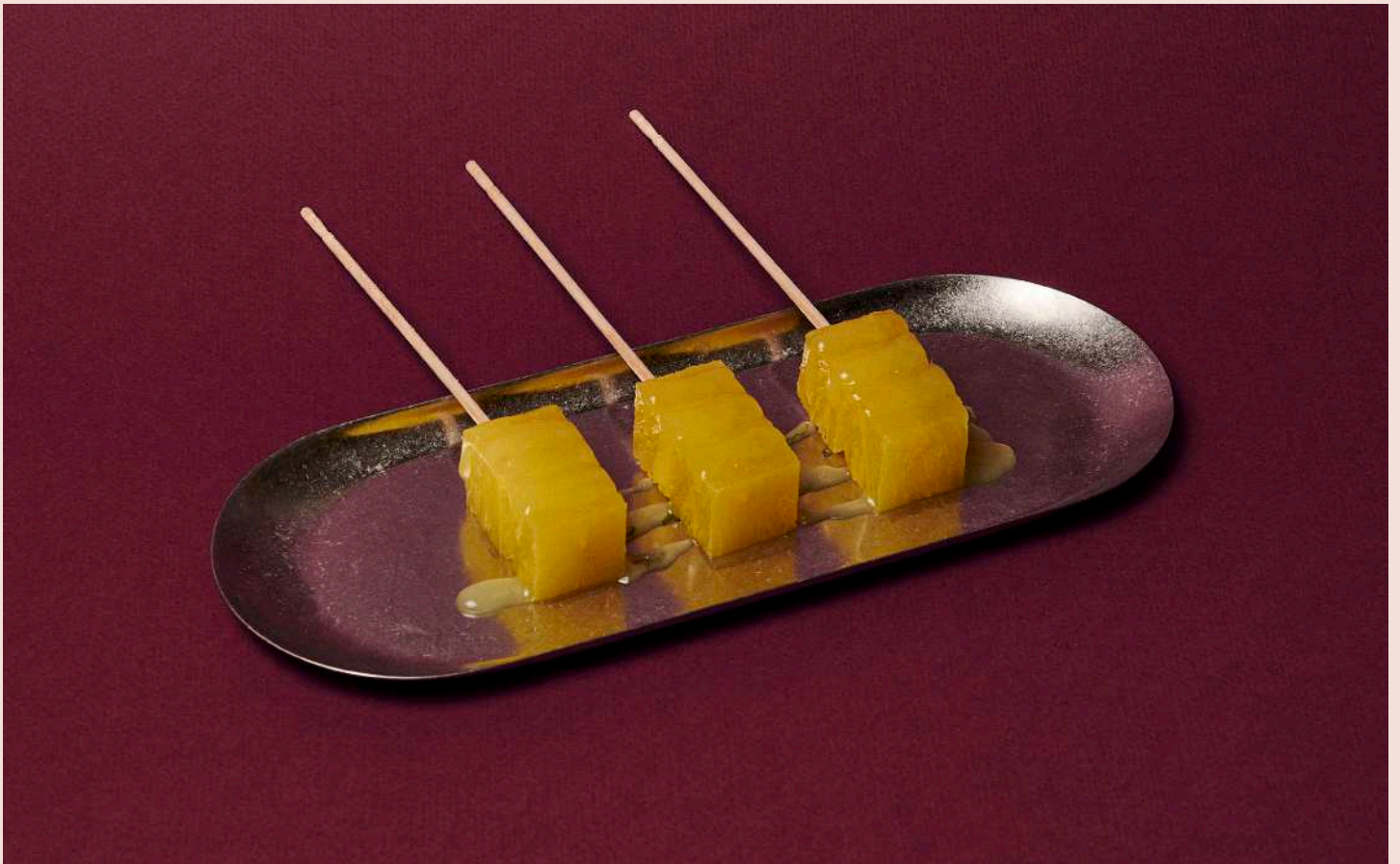
**GF:** Sin gluten / Gluten free



ESP. Eclair de caramelo salado, chocolate o café **V** / Macaron de chocolate salado, pistacho o frutos rojos **GF / V** / Mini carrot cake **GF / V** / Mini financier de tiramisú **V** / Mini cake de gianduja **V** / Mini banoffee cake **V** / Mini lemon pie **V** / Mini moelleux de chocolate con mousse y grue de cacao **GF / V** / Mini red velvet **V** / Mini tartaleta de crema y frambuesa **V**



ENG. Chocolate, caramel, or coffee éclair **V** / Mini banoffee cake **V** / Mini carrot cake **GF / V** / Moelleux and chocolate mousse with cocoa grue **GF / V** / Mini cream and raspberry tart **V** / Mini gianduja cake **V** / Mini lemon pie **V** / Mini red velvet **V** / Mini tiramisu financier cake **V** / Pistachio, red berry, or salted chocolate macaron **GF / V**



ESP. Brocheta de Piña con Coulís de Mojito  
ENG. Brochette of pineapple with mojitto coulis **GF / LF / V**



ESP. Cheesecake, arena de Spéculoos y mermelada de albaricoque y moscatel  
ENG. Cheesecake, whit Spéculoos biscuit & apricot and Moscatel preserve **V**

