

I. Entrantes

Tartar di Pomodoro

Cubitos de tomate maduro con cebollín fresco y anchoa, aderezados con vapores de ajo y vinagreta de lima-cilantro.

Precio 8,00€

Berenjena Parmigiana

Carrillas de berenjena gratinadas con mozzarella italiana y salsa fileto.

Precio 8,00€

Pudín de Atún

Delicioso, bien acompañado con nuestra cremosa salsa de rábano con aires de guindilla.

Precio 8,00€

Carpaccio de Calabacín

Muy finas rebanadas de calabacín coronadas con queso de cabra, pimiento de piquillo y brisas de pimienta negra.

Precio 8,00€

Brocheta de vegetales grillados

De la huerta directo a la plancha; sutilmente grillados con mantequilla.

Precio 8,00€

Para compartir:

Carpaccio di Manzo

Deliciosa carne de buey madurada servida sobre hojas de rúcula fresca y copos de parmigiano con aceite de oliva extra virgen.

Precio 13,50€

Vitello Tonato

Finos cortes de una exquisita carne de vacuno servidos con una cremosa mayonesa de atún y un toque de anchoas.

Precio 13,50€

Provolone al horno

Un clásico italiano muy crujiente aromatizado con orégano, tomates cherry y algunas hojas de albahaca fresca.

Precio 10,00€

Antipasto Cinque Delizie

Exquisita combinación de gustosas alcachofas encurtidas con deliciosos tomates secos y tersos champiñones, servido con perlas de mozzarella italiana y hojitas de albahaca fresca.

Precio 12,00€

Bruscheta Campera

Crujientes tostadas con muy suaves aromas de ajo, coronadas con tomatitos cherry y otros agradables sabores del mediterráneo.

Precio 10,00€



II. Ensaladas

Ligera

Nutritiva ensalada de lentejas, pimiento, cebolleta, aguacate y tomatitos cherry, aderezada con aceite de oliva extra virgen, perejil fresco y vinagre de manzana.

Precio 10,00€

Capresa

Deliciosos tomates de corazón de buey sobre hojas de albahaca fresca, queso burrata italiano, aderezada con aceite de oliva extra virgen, pesto de albahaca y un toque de tres pimientas recién molidas.

Precio 12,50€

Tabule

Clásica ensalada libanesa de cuscús, con tomates cherry, cebollino, hierbabuena y perejil fresco, aderezada con zumo de limón y aceite de oliva extra virgen.

Precio 10,00€

Estiva

Tiernas fabes con rúcula fresca, aguacate y anchoas, con aceitunas negras, tomatitos cherry y daditos de queso feta con un suave aderezo de cilantro

Precio 11,50€

Escanda

Coditos de pasta integral, bañados con una cremosa ricotta de búfala y crujientes de panceta con tomatitos cherry y hojas de albahaca fresca, aderezada con vapores de sidra.

Precio 10,00€

Sunday

Espinacas frescas con champiñones marinados, almendras tostadas y gajitos de naranja natural con aderezo de avellanas y un soplo de vodka

Precio 10,00€

Sýbaris

Fusilli tricolor de pasta fresca de espinaca, zanahoria y remolacha con guisantes, pimiento rojo, aceitunas negras y tomates cherry, aderezado con mayonesa de anchoas.

Precio 10,00€

Pechuga Grillé

Mezclun de lechugas frescas con tomates cherry y tiras de pechuga de pollo al grill, picatostes y queso parmigiano, aderezada con vinagreta mostaza miel.

Precio 11,50€

Campestre con Ventresca de Bonito Grillé

Mezclun de lechugas frescas con canónigos y albahaca, ventresca de bonito, rabanitos, aguacate, zanahoria y huevo cocido, aderezada con la vinagreta del chef.

Precio 11,50€

Griega

Cubos de pepino con aceitunas negras y cuartos de tomatitos cherry, pimiento verde, cebolla morada y delicioso queso feta aderezados con una cremosa vinagreta de yogurt y oregano.

Precio 10,00€

Sýbaris
GASTRO-DELEITE

Menú Restaurante





III. Pastas frescas

Elige entre: pasta larga "Fetuccine" o pasta corta "Rigatoni"
(Al huevo, de Espinaca, combinadas o Integral)

Combina tu pasta con una salsa deliciosa:

Funghi

Creмосa salsa de champiñones aromatizada con ajo y finas hierbas.
Precio 12,00€

Pesto Tradicional

Receta genovesa tradicional de intenso sabor con albahaca fresca, piñones tostados y queso parmigiano reggiano.
Precio 12,50€

Pesto Rosso di Pomodoro

Salsa con tomates secos, albahaca, piñones tostados y parmigiano reggiano al mejor estilo siciliano con el punto especial de Sýbaris.
Precio 12,50€

Ragú

Inigualable salsa con carne de vacuno y gochu cocinada a fuego lento en su propio jugo, con verduras y vino tinto.
Precio 13,00€

Carbonara

Panceta, crema de leche y parmigiano reggiano, un clásico por excelencia de la cocina italiana con un sabor inigualable.
Precio 12,00€

Puttanesca

Tradicional salsa napolitana con anchoas, aceitunas negras, alcaparras y un sutil toque de guindillas.
Precio 12,00€

4Quesos

Exquisita salsa que deleitara a los amantes de los quesos italianos, con provolone, gorgonzola, pecorino y abundante parmigiano reggiano.
Precio 12,00€

Salmón Fumé

Deliciosa salsa de salmón ahumado con chalota salteada en mantequilla, napada con crema de leche y reducción de vino blanco.
Precio 13,50€

Fileto

Auténtica salsa casera napolitana de tomate fresco.
Precio 11,00€

Veggi

Exquisita salsa de nueces con nata, finas hierbas y abundante queso parmigiano reggiano.
Precio 12,00€





IV. Gratinados

Lasagna Emiliana

Suculento ragú a la boloñesa, preparado a fuego lento, dispuesto sobre finas capas de nuestra pasta fresca al huevo con abundante queso parmigiano reggiano.

Precio 13,50€

Canelones Afuega' Ipitu

Deliciosos, rellenos de espinaca natural más una combinación de espectaculares quesos asturianos de larga tradición, envueltos en finas láminas de nuestra pasta fresca al huevo.

Precio 12,00€

Canelones de pollo

Pechugas estofadas con tomates frescos al estilo Sýbaris, envueltas en finas laminas de nuestra pasta fresca al huevo, bañados con salsa bechamel y abundante queso parmigiano reggiano

Precio 12,00€

Canelones de bacalao

Lomos de bacalao de intenso sabor y suave textura confitados con mantequilla, crema de leche, chalotas doradas y perejil fresco, envueltos en finas laminas de nuestra pasta fresca al huevo, bañados con bechamel y abundante parmigiano reggiano.

Precio 13,00€

V. Calzones

Pionero

Explosión de siete quesos con finas ruedas de tomate fresco maduro, champiñones y dos o tres toques de jalapeños.

Precio 10,50€

D'Endrina

Exquisita mozzarella italiana con nuestra apetitosa salsa pomodoro, lonchas de jamón york, aceitunas negras y champiñones.

Precio 11,00€

Mediterráneo

Deliciosa ricotta de búfala, anchoas, tomates secos, alcaparras, aceitunas negras con un medio toque de guindillas.

Precio 11,00€

Atún-tún

Atún con queso mozzarella, huevo cocido y cuartos de tomates cherry, aceitunas negras, guindillas y alcaparras.

Precio 11,00€

Pepperoni

Pepperoni con queso mozzarella, cuartos de tomates cherry y aceitunas negras.

Precio 11,00€



VI. Pizzas

Clásica

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, anchoas y orégano.

Precio 10,50€

Primavera

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, aceitunas negras, pimiento rojo y verde, champiñones y chalota.

Precio 10,50€

Roquefort

Salsa pomodoro, mozzarella, manzana caramelizada y queso azul.

Precio 11,00€

4Quesos

Salsa pomodoro, mozzarella, queso de cabra, gorgonzola y parmigiano reggiano.

Precio 11,00€

Leonesa

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, cecina, queso de cabra y pimiento de piquillo.

Precio 12,00€

Estelar

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, bacón, jamón york, champiñones y maíz.

Precio 11,00€

Guapa

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, rúcula, tomates cherry, prosciutto, aceitunas negras y orégano.

Precio 12,00€

Pepe

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, pepperone, aceitunas negras y tomates cherry.

Precio 11,50€

Sensacional

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, atún, jalapeños y pimiento de piquillo.

Precio 11,00€

Caprichosa

Salsa pomodoro, mozzarella italiana, bacón, huevo cocido, oregano y parmigiano reggiano.

Precio 11,00€



VII. Postres

Tiramisú

Precio 5,50€

Panna Cotta

Precio 4,00€

3Leches

Precio 5,50€

3Chocolates

Precio 5,50€

Tocinillo

Precio 5,50€

Tarta del día

Precio 5,50€



VIII. Café & Infusiones

Solo

Precio 1,20€

Cortado

Precio 1,20€

Con leche

Precio 1,30€

Mediano

Precio 1,40€

Americano

Precio 1,30€

Con hielo

Precio 1,40€

Con Baileys

Precio 1,80€

Infusiones

Precio 1,20€

Pan unidad

Precio 1,00€

Focaccia unidad

Precio 1,80€



IX. En La Bodega *Precio por botella servida*



Vinos Italianos

Biancos

<i>Orvieto Classico – IlCarpino</i>	Precio 12,50€
<i>Frascati Secco – IlCarpino</i>	Precio 12,50€
<i>Verdicchio- Sassi Avari</i>	Precio 13,50€

Rossos

<i>Toscana Rosso - Borgobruno</i>	Precio 14,00€
<i>Valpolicella - Valmarone</i>	Precio 14,50€
<i>Chianti - Predella</i>	Precio 13,00€
<i>Montepulciano - Terre degli Eremi</i>	Precio 14,00€
<i>Bardolino - Le Colinedei Filari</i>	Precio 14,00€
<i>Barbera D'Asti - il Pozzo</i>	Precio 14,50€
<i>Nero D'Avola</i>	Precio 15,00€
<i>Sangue di Giuda - il Pozzo</i>	Precio 15,00€

Lambrusco Amabile

<i>Bianco, Rosso o Rosato</i>	Precio 10,50€
-------------------------------	---------------

Vinos Españoles

Blancos

<i>Verdejo - Nave Sur</i>	Precio 12,00€
<i>Albariño - Lagar de Indra</i>	Precio 15,00€

Rosados

<i>Navarra - Señorío de Ayanz</i>	Precio 12,00€
-----------------------------------	---------------

Tintos

Rioja

<i>Finca Galafre</i>	Precio 13,00€
<i>Ramón Bilbao</i>	Precio 16,00€

Ribera

<i>Valle de Orón</i>	Precio 13,00€
<i>Legaris</i>	Precio 16,00€



Cavas

Visiega *Demi Sec*

Precio 15,00€

Visiega *Brut*

Precio 15,00€

Visiega *Brut Nature*

Precio 16,00€

Visiega *Rosé*

Precio 16,00€

Codorniú *Brut*

Precio 17,00€

Sybaris
GASTRO-DE-LITE

X. Otras bebidas

Jarras

Sangría

Precio 10,00€

Mimosa

Precio 12,00€

Pato Frio

Precio 12,00€

Vinos por copa

Blancos

Verdejo - Nave Sur

Precio 2,00€

Tintos

Rioja - Finca Galafre

Precio 2,20€

Ribera - Valle de Orón

Precio 2,20€

Cerveza

Caña

Precio 2,20€

Cañon

Precio 2,50€

Coronita

Precio 3,00€

Selecta

Precio 2,70€

La Salve

Precio 2,50€

Copas

Martini Bianco o Rosso

Precio 2,30€

Cubata

Precio 5,00€

Chupito

Precio 2,50€

Sin alcohol

Refrescos

Precio 2,20€

San Miguel 00

Precio 2,50€

Aquarius

Precio 2,20€

Bisolan

Precio 2,20€





+34984282184 | Av. Pablo Iglesias 81 Bajo 33204 Gijón, España

