

SANREMO

• GASTROBAR •

MENÚ MEDIODÍA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

De Miércoles a Viernes

EN HORARIO DE COMIDAS DE 14:00H A 16:00H



ENTRANTES (todos por persona)

Surtido de pan artesano y aceite local

Vichyssoise de puerro y manzana con mantequilla ahumada (3, 4, 11)

Croqueta de ají de gallina (4, 5, 11)

Berenjena al miso, straciatella y polvo de maíz (2, 11, 13)

Opcional

Gyoza de pato confitado, pera y trufa de Segorbe (+ 2€) (2, 4, 5, 13)

Brochetas de contramuslo braseadas con teriyaki y kimchi (+ 2€) (4, 6, 12, 13)

PRINCIPAL a elegir entre

Panceta estilo cantonés con sus jugos y emulsión de patata (2, 3, 7, 11, 12, 13)

Costilla de vacuno glaseada con parmentier de boniato (2, 10, 11, 13)

Valóranos en
 Tripadvisor



Sibarita



POSTRE

Torrija brioche con espuma de dulce de leche (3, 4, 5, 11)

Precio por persona: 16,90€

(Bebida no incluida)

Maridaje para nuestro menú (recomendado)

Te ofrecemos una selección de vinos con IGP Castellón para complementar nuestras elaboraciones.

El maridaje comprende dos vinos; empezando con un monovarietal 100% chardonnay ('Nube sobre la piel', Viver) dando paso después a un cabernet sauvignon, merlot y garnacha ('La Perdición' Viver)

Maridaje con vinos de la comarca del Alto Palancia (2 copas por persona, +8€)

También puedes maridar con nuestra cerveza artesana American IPA 'Sibarita' (+ 3,50€ / ud.)

**Este menú incluye por persona: Entrantes, principal, postre o café. (Expresso, cortado, carajillo o infusión) *Ración extra de pan, 1,50€*

RESERVAS Tlf: 695 855 601

LEYENDA ALÉRGENOS

1. Crustáceos
2. Sésamo
3. Frutos de cáscara
4. Gluten
5. Huevo
6. Pescado
7. Moluscos
8. Mostaza
9. Apio
10. Cacahuets
11. Lácteos
12. Sulfitos
13. Soja
14. Altramucos

SANREMO

• GASTROBAR •

MENÚ MEDIODÍA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

De Viernes a Domingo

EN HORARIO DE COMIDAS DE 14:00H A 16:00H



ENTRANTES (todos por persona)

Surtido de pan artesano y aceite local

Vichyssoise de puerro y manzana con mantequilla ahumada (3, 4, 11)

Croqueta de ají de gallina (4, 5, 11)

Berenjena al miso, stracciatella y polvo de maíz (2 ,11, 13)

Empanadilla de morcilla con chutney de nísperos de Altura (4)

Opcional

Gyoza de pato confitado, pera y trufa de Segorbe (+ 2€)
(2, 4, 5, 13)

Brochetas de contramuslo braseadas con teriyaki y kimchi (+ 2€) (4, 6, 12, 13)

PRINCIPAL a elegir entre

Panceta estilo cantonés con sus jugos y emulsión de patata (2, 3, 7, 11, 12, 13)

Costilla de vacuno glaseada con parmentier de boniato (2, 10, 11, 13)

Corvina con crema de chirivia y verduras a baja temperatura (6, 11)

Valóranos en
 Tripadvisor



Sibarita



POSTRE

Torrija brioche con espuma de dulce de leche
(3, 4, 5, 11)

Panna cotta de nata con fresas estofadas (4, 11)

Precio por persona: 19,90€

(Bebida no incluida)

Maridaje para nuestro menú (recomendado)

Te ofrecemos una selección de vinos con IGP Castellón para complementar nuestras elaboraciones.

El maridaje comprende dos vinos; empezando con un monovarietal 100% chardonnay ('Nube sobre la piel', Viver) dando paso después a un cabernet sauvignon, merlot y garnacha ('La Perdición' Viver)

Maridaje con vinos de la comarca del Alto Palancia
(2 copas por persona, +8€)

También puedes maridar con nuestra cerveza artesana American IPA 'Sibarita' (+ 3,50€ / ud.)

*Este menú incluye por persona: Entrantes, principal, postre o café.
(Expresso, cortado, carajillo o infusión) *Ración extra de pan, 1,50€

RESERVAS Tlfn: 695 855 601

LEYENDA ALÉRGENOS

1. Crustáceos
2. Sésamo
3. Frutos de cáscara
4. Gluten
5. Huevo
6. Pescado
7. Moluscos
8. Mostaza
9. Apio
10. Cacahuets
11. Lácteos
12. Sulfitos
13. Soja
14. Altramucos

SANREMO

• GASTROBAR •

MENÚ *Sibarita*

De Viernes a Domingo

EN HORARIO DE COMIDAS DE 14:00H A 16:00H



ENTRANTES (todos por persona)

Surtido de pan artesano y aceite local

Vichyssoise de puerro y manzana con mantequilla ahumada (3, 4, 11)

Croqueta de ají de gallina (4, 5, 11)

Berenjena al miso, stracciatella y polvo de maíz (2 ,11, 13)

Empanadilla de morcilla con chutney de nísperos de Altura (4)

Taco de atún picante (2, 6, 12, 13)

PRINCIPAL a elegir entre

Panceta estilo cantonés con sus jugos y emulsión de patata (2, 3, 7, 11, 12, 13)

Costilla de vacuno glaseada con parmentier de boniato (2, 10, 11, 13)

Corvina con crema de chirivía y verduras a baja temperatura (6, 11)

Valóranos en
 Tripadvisor



Sibarita



POSTRE

Torrija brioche con espuma de dulce de leche
(3, 4, 5, 11)

Panna cotta de nata con fresas estofadas (4, 11)
Brownie de turrón con helado de vainilla (3, 4, 5, 11, 13)

Precio por persona: 24,90€

(Bebida no incluida)

Maridaje para nuestro menú (recomendado)

Te ofrecemos una selección de vinos con IGP Castellón para complementar nuestras elaboraciones.

El maridaje comprende dos vinos; empezando con un monovarietal 100% chardonnay ('Nube sobre la piel', Viver) dando paso después a un cabernet sauvignon, merlot y garnacha ('La Perdición' Viver)

Maridaje con vinos de la comarca del Alto Palancia (2 copas por persona, +8€)

También puedes maridar con nuestra cerveza artesana American IPA 'Sibarita' (+ 3,50€ / ud.)

**Este menú incluye por persona: Entrantes, principal, postre o café. (Expresso, cortado, carajillo o infusión) *Ración extra de pan, 1,50€*

RESERVAS Tlfn: 695 855 601

LEYENDA ALÉRGENOS

1. Crustáceos
2. Sésamo
3. Frutos de cáscara
4. Gluten
5. Huevo
6. Pescado
7. Moluscos
8. Mostaza
9. Apio
10. Cacahuetes
11. Lácteos
12. Sulfitos
13. Soja
14. Altramucos