

In hartje leuven, op een boogscheut van het prachtige stadhuis ligt El Sibarita. Een eigentijdse Spaanse tapasbar, waar je zowel terecht kan voor een snelle tapaslunch als voor een volledig tapasdiner. De mensen achter El Sibarita, Anna Salvatella-Raset en Roelant Wolters woonden samen jaren in de Catalaanse stad Girona. Ze willen met deze tapasbar hun gasten de mogelijkheid bieden te genieten van de heerlijke lokale producten uit Spanje. We selecteren onze producten heel zorgvuldig en werken enkel superieure kwaliteit.

BEBIDAS CALIENTES

Warme dranken

CAFÉ LARGO Expresso normaal	2,2
CAFÉ CORTO Expresso klein	2,2
CARAJILLO Expresso met likeur (meestal Spaanse Brandy)	4
DESCAFEINADO Decafiëné	2,2
LECHE CHOCOLATADA Chocolademelk	2,2
INFUSIÓN Thee	2,2

POSTRES CASEROS

Huisgemaakte desserts

Infórmate de nuestros postres del día.
Elke dag serveren we enkele huisgemaakte Spaanse desserts.
(zie suggestiebord)

BEBIDAS FRÍAS

Koude dranken

CERVEZAS Bieren	
ESTRELLA GALICIA	2,4
SAN MIGUEL ESPECIAL	2,4
VEDETT EXTRA WHITE	2,6
DUVEL	3,3
REFRESCOS Y ZUMOS Frisdranken en Fruitsappen	
COCA-COLA	2,1
COCA-COLA LIGHT	2,1
TONISTEINER NARANJA (Sinaasappel)	2,1
SCHWEPES TONIC	2,1
BITTER LEMON	2,1
LOOZA NARANJA (Sinaasappel)	2,1
LOOZA MANZANA (Appel)	2,1
AGUAS Waters	
CHAUDFONTAINE CON GAS (Bruis)	2
CHAUDFONTAINE SIN GAS (Plat)	2
PEÑACLARA CON GAS (Bruis) 1/2L	3,6
PEÑACLARA SIN GAS (Plat) 1/2L	3,6
SANGRIA 'EL SIBARITA' In de zomer bieden we heerlijke sangria met vers fruit aan.	GLAS 4 KARAF 6
BEBIDAS ALCOHOLICAS Sterke dranken	
APERITIVOS	
CAMPARI	5
CAMPARI ORANGE	5,5
RICARD	6
GIN GORDON'S	6
VODKA SMIRNOFF	6
RHUM BACARDI	5
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7
DIGESTIVOS	
ORUJO BLANCO, D.O. GALICIA*	8
ORUJO DE HIERBAS, D.O. GALICIA*	7
VERMOUTH PERRUCCHI (ROOD/WIT)	5
MOSCATEL CAPRICHIO DE GOYA, D.O. NAVARRA*	6,5
LICOR 43	5
AMARETTO	7
COGNAC	7
GRAND MARNIER	7
PONCHE SOTO*	6
PATXARAN*	6
COINTREAU	7
CHUPITO DE MANZANA (APPEL)	4
CHUPITO DE MELOCOTÓN (PERZIK)	4

*Orujo blanco: brandewijn uit Gallicië verkregen na distillatie van de restanten van de druiven die overbleven na de wijnbereiding, in Italië Grappa genoemd.

*Orujo de hierbas: zoete kruidenlikeur uit Gallicië, heerlijk als afsluiter van de maaltijd.

*Moscatel: exclusieve dessertwijn uit Navarra, geperst uit Moscatel.

*Poche Soto: zachte aromatische brandy uit het Spaanse Jerez.

*Patxaran: typisch Baskische likeur op basis van anijs en sleedoornbessen.

PICA PICA Om te beginnen...

SURTIDO DE ACEITUNAS

Selectie van Spaanse olijven (farga, manzanilla, arbequina)

BOQUERONES AL NATURAL

Gemarineerde ansjovissen op azijn

AJUGAS EN ACEITE DE OLIVA

Geep lichtjes gegrild en vervolgens opgelegd in olijfolie

TAPAS/RACIONES FRÍAS Koude tapas/porties

MOJAMA DE ATÚN CON ALMENDRAS SALADAS

Gedroogde tonijn uit Andalucia geserveerd met marcona-amandelen en besprenkeld met arbequina-olijfolie

ENSALADILLA RUSA

Aardappelsalade met ondermeer kappertjes, olijven en tonijn

JAMÓN BODEGA

Serranoham

CHORIZO IBÉRICO BELLOTA

Zachte chorizo van het ibericovarken

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA

Salami van het ibericovarken

PALETILLA IBÉRICA

Schouderham van het ibéricovarken

LOMO IBÉRICO BELLOTA

Haasje van het ibericovarken

CECINA DE BUEY

Gedroogd en op eikenhout lichtgerookt ossenvlees, sublieme charcuterie uit León. Besprenkeld met aromatische olijfolie

JAMÓN IBÉRICO (CORTADO A MANO)

Handgesneden achterham van het ibericovarken

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESO

Selectie van heerlijke Spaanse charcuterie en kaas

PLATO DE MANCHEGO CON MEMBRILLO

Manchegokaas met kweeperengelei

We raden je aan de verschillende tapas te delen met je tafelgenoten, zo kan iedereen alle smaken ontdekken en hoeft niemand te wachten op zijn of haar eigen bestelling. Alle tapas komen immers ook nooit tegelijk op tafel, anders zouden ze teveel smaak verliezen en afkoelen. Een maaltijd bestaat uit drie of meerdere tapas, sommige tapas (charcuterie, etc.) zijn groter dan andere (in Spanje ook wel eens ración genoemd). Uiteraard kan je ook steeds bijbestellen. Geniet van onze authentieke tapas, onze excellente Spaanse wijnen, het gezelschap en de sfeer.

TAPAS CALIENTES Warme tapas

3,5

PINCHO "MORUNO" DE CORDERO

Brochette van gemarineerd lamsvlees op Spaanse wijze

4

PINCHO "MORUNO" DE TERNERA

Brochette van gemarineerd kalfsvlees op Spaanse wijze

6

PINCHO DE GAMBAS CON ALLIOLI

Brochette van scampi's met alioli

TORTILLA EL SIBARITA (ATÚN Y CALABACÍN)

Tortilla met courgette en tonijn

COSTILLAS CON ALLIOLI

Lamskroon met alioli

9,8

TORTILLA ESPAÑOLA

Traditionele aardappeltortilla

4,9

PULPO A LA GALLEGA

Octopus op Gallicische wijze

8

CROQUETAS DE POLLO ASADO

Kroketjes van gegrilde kip, prei en ui

6,5

ALBÓNDIGAS CASERAS CON TOMATE

Gehaktballetjes met tomaat en komijn

6,5

GAMBAS FRITAS CON SALSA TARTARE

Gefrituurde scampi's met tartare

9

ESCALIVADA CON QUESO -seizoensgebonden-

Ovengegaarde en gemarineerde aubergine, paprika en ui met heerlijk gesmolten kaas

9

PARA ACOMPAÑAR Bijgerechten

11

PAN

Artisanaal, biologisch brood

15

PÀ AMB TOMÀQUET

Artisanaal, biologisch brood met tomaat en olijfolie

14

PATATAS BRAVAS

Gefrituurde aardappeltjes met huisgemaakte salsa brava

7,5

PIMIENTOS ASADOS AL HORNO -seizoensgebonden-

Gegrilde rode puntpaprika met rozemarijn, grof zout en arbequina-olijfolie

ENSALADA DE TOMATE Y ALCACHOFAS

Slaatje van tomaten, artisjokken, okkernoten en olijven

Een woordje uitleg...

5

EL SIBARITA

Levensgenieter, bon vivant.

5

IBÉRICO

Spaans zwart varkensras van topkwaliteit, in de volksmond 'Pata Negra' genoemd. De ibericocharcuterie die we serveren komt uit Extremadura en van 100% raszuivere varkens.

6

BELLOTA

De Salchichón, de Chorizo en de Lomo die we serveren komt niet enkel van Ibericovarkens, ook de voeding bepaald de uitmuntende kwaliteit van het vlees. Deze varkens grazen in de met steen- en kurkeiken beboste heuvels in Extremadura. Enkel varkens die op deze wijze wordt gekweekt krijgen de naam Bellota.

5

9,5

MOJAMA DE ATÚN

Sublieme en gezonde Spaanse tapa van het lekkerste deel van de tonijn (yellowfin), de tonijn wordt schoongemaakt en lichtjes gezouten en vervolgens gedurende enkele weken in de Andalusische buitenlucht gedroogd.

5

13,5

AGUJAS EN ACEITE DE OLIVA

De Aguja (Nederlands: Geep) is een soort vis die in Galicia door een klein familiebedrijfje nog steeds op een artisanale manier verwerkt wordt. De visjes worden een voor een op een rooster gegrild, waarna ze in de beste olijfolie worden opgelegd en geconserveerd worden.

4,9

4,9

MEMBRILLO

Ambachtelijke gelei gemaakt van een Spaanse kweeperenvariëteit, heerlijk geserveerd bij kaas.

6

MARCONA-AMANDELEN

Lekkere Spaanse amandelvariëteit die ondermeer licht gezouten wordt verwerkt in slaatjes of gekarameliseerd (garrapiñada) en gebruikt wordt in desserten of als snoepgoed.

6

CECINA DE BUEY

Meer dan tien jaar geleden starte de familie Alvarez uit León, bekend van het vermaarde wijndomein Vega Sicilia met de kweek van ossen. Cecina is gedroogd en lichtgerookt ossenvlees van topkwaliteit, gemaakt van het achterkwartier, ook hier van dieren vrij grazen in de bergen van León. Dit nobele vlees is sappig, sterk van smaak, intens donkerrood én arm aan vetten.

1,8

3,5

PULPO A LA GALLEGA

Typische, overheerlijke Spaanse tapa. Octopus met aardappeltjes, zuivere arbequinaolijfolie, afgewerkt met grof zout en Pimentón de la vera (gerookt paprikapoeder uit Extremadura).

4,9

4,5

4,9

Wil je vrienden, familie of jezelf verassen met heerlijke Spaanse delicatessen, bekijk dan onze selectie van producten. Vacuümverpakte ibericoham, salchichón, chorizo, arbequinaolijfolie, gezouten amandelen, gekarameliseerde amandelen, etc.