vinetur

Sibarita abre su primer local propio en València

Con dos puestos ya en activo en el Mercado de la Imprenta y Mercader Cabanyal, el gastrobar se instala ahora en la Plaza Honduras

martes 25 de marzo de 2025

ESCRITO POR IRIS



No son nuevos en la ciudad porque **Sibarita** ya ha hecho camino en dos de los mercados gastronómicos más sonados: Mercado de la Imprenta y Mercader Cabanyal. En ambos tienen instalados puestos gastronómicos en los que ofrecen sus especialidades: tortillas y croquetas de distintos sabores. Una experiencia compartida con otros operadores que ahora quieren llevar más allá dando la bienvenida a su **primer local propio en València**. Ubicado en la Plaza Honduras, más concretamente en la **calle Serpis número 54**, se define como un homenaje al buen vivir y al buen comer.

El fin de esta nueva aventura es poder desarrollar y lanzar nuevas propuestas. El nuevo espacio es amplio y con ritmos diferentes, lo que permite brindar una experiencia más sibarita y distendida a los clientes. "Queríamos un sitio donde poder hacer lo que nos gusta, sin limitaciones. Teniendo el control absoluto de la calidad, el servicio y la experiencia", explica Iván Fernández, CEO de Sibarita.

El buen comer

Sibarita es conocido en la ciudad desde inicios de 2023, cuando sus croquetas de autor y tortillas irrumpieron para dar que hablar. Las hay de diferentes sabores, algunas más clásicas y otras más innovadoras, pero todas ellas son caseras y recién hechas. El año pasado se alzaron con el **segundo premio a nivel nacional de la categoría de receta clásica dentro del campeonato The Best Tortilla**, celebrado en octubre en València. Su receta de tortilla de patata fluida con cebolla caramelizada sorprendió al público por su cremosidad y dulzor. Pero no todo son tortillas en este gastrobar, y es que su carta ha evolucionado e incluye croquetas, pinchos, raciones y hasta postres. Entre sus recetas más destacadas están:

- Las **croquetas**, muy cremosas por dentro y crujientes por fuera. Son uno de sus grandes éxitos y las hay de jamón ibérico, cecina y parmesano, carrillera y setas, rabo de toro y gambón rojo, entre otros ingredientes.
- Las **tortillas**, desde la clásica hasta las nuevas versiones. Carbonara italiana, trufa, sobrasada y blanc i negre son sus opciones disponibles.
- Sin olvidar raciones como las **bravas Sibarita**, los **huevos rotos con jamón** o la **oreja a la plancha**, que son novedades de esta temporada.



Como indica Miguel Álvarez, socio y chef de Sibarita, todos los platos están hechos al momento e incorporan ingredientes frescos. "Es una cocina sencilla que respeta los sabores de siempre", añade. Asimismo, este nuevo espacio amplía la experiencia más allá de la carta. Ahora **incorporan maridaje y ofrecen menús cerrados para grupos**. También dan protagonismo a los **almuerzos típicos valencianos**, manteniendo tradición y calidad. "Acompañamos a los clientes a lo largo del día, desde el primer café de la mañana hasta las copas de la noche, ofreciendo una experiencia gastronómica completa", añade Bárbara Fernández, directora de comunicación y marca de Sibarita.

El buen vivir

El nuevo Sibarita se presenta como un espacio amplio en el que caben hasta 54 personas incluyendo la sala y la terraza exterior. Fusiona el estilo industrial con toques cálidos, creando un ambiente urbano y acogedor. Mientras que materiales como la madera resaltan la tradición artesanal de la cocina que practican. "Un sitio donde sentirse a gusto, como en los bares de toda la vida, pero con un punto más cuidado", matiza Iván Fernández. Por eso hay espacios más íntimos para disfrutar sin prisas y zonas dinámicas para compartir la propuesta gastronómica en grupo. Además, Sibarita puede pedirse para degustar en casa o cualquier otra parte a través de Glovo y Uber Eats.



Respecto a lo que está por venir, el equipo adelanta que, seguramente, desembarquen pronto en otro municipio valenciano y, más adelante, en Madrid. Todavía no hay fecha ya que en estos momentos están enfocados en consolidar el proyecto y en seguir explorando nuevas recetas y platos.

En Sibarita quieren ser conocidos como ese lugar al que volver una y otra vez, ya sea para escapar del ruido diario o para reconectar con lo que importa: el buen comer. Porque solo desde el sabor auténtico y la experiencia cuidada se logra el buen vivir.