

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

“UNA COCINA CON IDENTIDAD Y RAICES”

Que busca la sencillez, que dota de protagonismo a los productos de temporada y de nuestro entorno y que siempre, desde la distancia, selecciona los mejores productos del mar.

Platos cuidados por el equipo de cocina y servidos con una atención minuciosa por nuestro equipo de sala.

Todo ello hace de Zibá un lugar de ensueño para soñar (y disfrutar) despiertos.



ENTRANTES

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Gran Reserva Montanera 2019	€ 17,00	€ 29,00
LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA D. O. Guijuelo	€ 15,50	€ 26,50
NUESTRA TABLA DE QUESOS  Con membrillo y nueces	€ 9,00	€ 17,00
SURTIDO DE IBÉRICOS  Con jamón, lomo, chorizo y queso		€ 28,00
PAN DE CRISTAL  Con pulpa de tomate		€ 5,00
ENSALADILLA RUSA       Con patata machacada y ventresca de atún	€ 10,50	€ 18,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€ 10,00
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN   Con tomate de la huerta y cebolleta	€ 12,00	€ 20,00
TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE   Con aroma de cítricos y pan de carbón		€ 29,00
TACO DE CANGREJO REAL     Con guacamole y mahonesa de kimchi (Individual)		€ 18,00
PIMIENTOS ASADOS   Con crema de queso, anchoas y aguacate		€ 20,00
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€ 26,00
ENSALADA DE JAMÓN DE PATO   Con brotes de lechuga, tomate, queso de cabra a la plancha y vinagreta de albahaca.		€20,00
CROQUETAS CASERAS    De jamón ibérico	€10,00	€ 18,00

* Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos.

* También ofrecemos pan de maíz, pan elaborado con Masa Madre, pan blanco y pan sin gluten. 1,75 €/ración.

Todos los precios de esta carta tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



CEFALOPODO



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

ENTRANTES

VARIEDAD DE VERDURAS

A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas

1/2 RACIÓN

€ 19,00

CREMOSO DE PATATA TRUFADA

Con huevo y panceta a baja temperatura (Individual)

€10,00

CAZUELA DE MARISCO

Con almejas, navajas del Cantábrico y mejillones al ajo perejil

€ 14,00

€24,00

RISOTTO TRUFADO DE PULPO

Con caldo de carabineros y queso parmesano (individual)

€ 20,00

DE CUCHARA

JUDIONES DEL REAL SITIO

Con todo su acompañamiento

€ 7,00

€ 12,00

CREMA DE BOLETUS TRUFADA

Con taco de foie y aceite de oliva virgen

€ 18,00

ARROZ CON BOGAVANTE

Acompañado de calamar y gambas)
(mínimo 2 pax. Precio por pax)

€ 24,00

CON UN PAR DE... HUEVOS

CON JAMÓN DE CAMPO “MONTENEVADO”

€ 15,00

CON GAMBAS AL AJILLO

€ 14,00

CON CHISTORRA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

€ 14,00

* Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos.

* También ofrecemos pan de maíz, pan elaborado con Masa Madre, pan blanco y pan sin gluten. 1,75 €/ración.

Todos los precios de esta carta tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



CEFALOPODO



LECHE



FRUITO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

PESCADOS

DE NUESTRAS BRASAS

PIXÍN CON GAMBAS   	€50,00
(Mínimo 2 pax)	
CALAMAR DE POTERA 	€24,00
Con mahonesa de lima	
PULPO BRASEADO   	€ 28,00
Con salsa de mostaza antigua	
LOMO DE MERLUZA  	€ 26,00
Al pilpil de berberechos	
TACOS DE MERLUZA  	€ 26,00
A la romana	
BACALAO CONFITADO 	€ 26,00
Con su guiso de callos	
PESCADOS Y MARISCOS 	SM
De mercado seleccionados en lonja	

Todos nuestros pescados a la brasa van terminados con ajo y guindilla.
Si no lo desea, informen al camarero

* Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos.

* También ofrecemos pan de maíz, pan elaborado con Masa Madre, pan blanco y pan sin gluten. 1,75 €/ración.

Todos los precios de esta carta tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



CEFALOPODO



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

CARNES

DE NUESTRAS BRASAS

CHULETÓN DE VACA FILETEADO

1,200 kg aprox (2 Pax)

€70,00

PINCHO DE LECHAZO

“Segolechal I.G.P.”

€28,00

ENTRECOTTE DE VACA MADURADA

€ 27,00

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA

Con salsa de foie

€ 26,00

SOLOMILLO DE BUEY

Con foie fresco y salsa de Oporto

€ 29,00

DE NUESTROS HORNOS

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

D.O. Marca deGarantía “Cochinillo de Segovia”

€ 30,00

CORDERO LECHAL ASADO

“Segolechal I.G.P.” (1/4 para 2 pax)

€ 65,00

DE NUESTRAS COCINAS

PERDIZ ROJA DE TEMPORADA

Con estofado de setas y cebollitas de otoño

€ 26,00

BRIOCHE DE RABO DE TORO GUISADO

€ 17,00

CANELÓN DE FAISÁN Y CORDERO

Con gratinado de queso

€ 24,00

STEAK TARTAR

De lomo de vaca madurada

€ 26,00

Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas
con patatas fritas y pimientos del Padrón

* Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos.

* También ofrecemos pan de maíz, pan elaborado con Masa Madre, pan blanco y pan sin gluten. 1,75 €/ración..

* Todos nuestros cochinitillos proceden de nuestra Granja Agrocorte Gourmet, certificada por Bienestar animal “Welfair®”

Todos los precios de esta carta tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



CEFALOPODO



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

SUGERENCIAS VEGANAS & VEGETARIANAS

TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE	€ 14,00
TRÍO DE HUMUS Con pita y falafel	€ 20,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate de la huerta y cebolletas dulces	€ 10,00
VARIEDAD DE VERDURAS A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas	€ 19,00
CREPES DE VERDURAS   Con salsa de Oporto y pasas	€ 16,00
SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS 	€ 16,00
WOK DE VERDURAS Y QUINOA	€ 20,00

* Si recuerda un plato que no esté hoy en nuestra carta, solicítelo con antelación y en su próxima visita, gustosamente se lo prepararemos.

* También ofrecemos pan de maíz, pan elaborado con Masa Madre, pan blanco y pan sin gluten. 1,75 €/ración.

Todos los precios de esta carta tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



CEFALOPODO



LECHE



FRUITO
CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

“Cada plato contiene una parte de nuestras raíces y de las semillas que ahora compartimos contigo, juntos, entorno a la mesa”

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

DIRECCIÓN

Miguel Jiménez



JEFE DE COCINA

Javier Herrero



JEFE DE SALA

José Luis Álvarez



SUMILLER

Juan Carlos Segovia

