

# 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
<b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b> Gran Reserva Montanera 2019	€ 17,00	€ 29,00
<b>LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA</b> D. O. Guijuelo	€ 15,50	€ 26,50
<b>CHORIZO CULAR DE IBÉRICO Y BELLOTA</b>	€ 8,00	€ 15,00
<b>NUESTRA TABLA DE QUESOS CON</b>   Con membrillo y nueces Nacionales e internacionales.	€ 9,00	€ 17,00
<b>SURTIDO DE IBÉRICOS</b>  Con jamón, lomo, chorizo y queso		€ 28,00
<b>PAN DE CRISTAL</b>  Con pulpa de tomate		€ 5,00
<b>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN</b>   Con pimientos de la huerta y cebolleta	€ 12,00	€ 22,00
<b>ENSALADA DE BATAVIA</b> Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€ 10,00
<b>ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS</b>		€ 20,00
<b>ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA</b>  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€ 26,00
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE</b>    Con aroma de cítricos y pan de carbón		€ 29,00
<b>TERRINA DE FOIE EN MI CUIT</b>   Con mermeladas de frutas		€ 28,00
<b>PIMIENTOS ASADOS</b>    Con crema de queso, anchoas y aguacate		€ 20,00
<b>MORCILLA SEGOVIANA</b> A la brasa		€ 13,00
<b>DEGUSTACIÓN DE MATANZA</b> Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa		€ 16,00

\* 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



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

## ENTRANTES

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>CROQUETAS CASERAS</b>  De jamón ibérico	€10,00	€18,00
<b>VARIEDAD DE VERDURAS</b> A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas		€19,00
<b>CREMOSO DE PATATA TRUFADA</b>  Con huevo y panceta a baja temperatura (Individual)		€10,00
<b>CALAMAR DE POTERA</b>  Con mahonesa de lima		€28,00
<b>PULPO BRASEADO</b>  Con salsa de mostaza antigua		€28,00
<h3>DE CUCHARA</h3>		
<b>JUDIONES DEL REAL SITIO</b> Con todo su acompañamiento	€7,00	€12,00
<b>NUESTRO GUISO DE INVIERNO</b> De morretes de cochinillo y setas de temporada		€18,00
<b>CREMA DE NECORAS Y GAMBAS</b>  Con su propia guarnición		€24,00
<b>RISOTTO TRUFADO DE PULPO</b>  Con caldo de carabineros y queso parmesano (individual)		€24,00
<h3>CON UN PAR DE... HUEVOS</h3>		
<b>CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> 		€20,00
<b>CON GAMBAS AL AJILLO</b> 		€15,00

\* 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.



## PESCADOS

<b>PIXÍN CON GAMBAS</b>	  	€ 56,00
De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)		
<b>LOMO DE MERLUZA</b>	 	€ 27,50
Al pilpil de berberechos		
<b>TACOS DE MERLUZA</b>	 	€ 27,50
A la romana		
<b>TACO DE BACALAO CONFITADO</b>		€ 27,50
En salsa de tomate natural		
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>	  	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



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

## CARNES

### DE NUESTRAS BRASAS

#### CHULETÓN DE VACA FILETEADO

1,200 kg aprox (2 Pax)

€ 74,00

#### PINCHO DE LECHAZO

“Segolechal I.G.P.”

€ 28,00

#### ENTRECOTTE DE VACA MADURADA

€ 28,00

#### 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

GRANJA AGROCORTE GOURMET CERTIFICADA EN BIENESTAR ANIMAL Welfair®, n° certif: 2522020003.

€ 30,00



#### CORDERO LECHAL ASADO

“Segolechal I.G.P.” (1/4 para 2 pax)

€ 65,00

### DE NUESTRAS COCINAS

#### NUESTRO COCHIFRITO

Tradicional dorado y crujiente

€ 30,00

#### BRIOCHE DE RABO DE TORO GUISADO

€ 20,00

#### STEAK TARTAR

De lomo de vaca madurada

€ 28,00

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, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

## SUGERENCIAS VEGANAS & VEGETARIANAS

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

\* 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



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

*“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

