

# ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

## **MENÚ SIN GLUTEN**

Por si eres celiaco



|   | 1/2 RACIÓN | RACIÓN  |
|---|------------|---------|
| <b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b><br>Gran Reserva Montanera 2019   | € 17,00    | € 29,00 |
| <b>LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA</b><br>D. O. Guijuelo  | € 15,50    | € 26,50 |
| <b>CHORIZO CULAR DE IBÉRICO Y BELLOTA</b>   | € 8,00     | € 15,00 |
| <b>NUESTRA TABLA DE QUESOS</b>  <br>Con higos y nueces<br>Nacionales e internacionales.   | € 9,00     | € 17,00 |
| <b>SURTIDO DE IBÉRICOS</b> <br>Con jamón, lomo, chorizo y queso  |            | € 28,00 |
| <b>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN</b>  <br>Con tomate raff y cebolleta   | € 12,00    | € 22,00 |
| <b>ENSALADA DE BATAVIA</b><br>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> <br>Con endivias y hortalizas de El Carracillo   |            | € 26,00 |
| <b>TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE</b>  <br>Con aroma de cítricos  |            | € 29,00 |
| <b>SARDINAS ESCABECHADAS</b>   <br>Anchoas, aguacate y tartar de tomate  |            | € 22,00 |
| <b>PIMIENTOS DE PIQUILLO CON QUESO DE CABRA</b>  <br>Frutos secos y manzana confitada a la vainilla   |            | € 20,00 |
| <b>ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS</b>     <br>Sardina ahumada y huevo a baja temperatura |            | € 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, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO  
CÁSCABA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

## ENTRANTES

### MORCILLA SEGOVIANA

A nuestra brasa

€ 13,00

### DEGUSTACIÓN DE MATANZA

Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa

€ 16,00

### VARIEDAD DE VERDURAS

A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas

€ 19,00

### CALAMAR DE POTERA

Con mahonesa de lima

€ 28,00

### PULPO BRASEADO

Con salsa de mostaza antigua

€ 29,00

## DE CUCHARA

### JUDIONES DEL REAL SITIO

Con todo su acompañamiento

€ 7,00

€ 12,00

### RISOTTO TRUFADO DE CARABINEROS

Con mayonesa de kimchi (individual)

€ 24,00

## CON UN PAR DE... HUEVOS

### CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

€ 20,00

### CON GAMBAS AL AJILLO

€ 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.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO















SULFITOS



ALTRAMUCCES

PESCADOS

|   |         |
|---|---------|
| <b>PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS</b>    | € 58,00 |
| De nuestras brasas<br>(Mínimo 2 pax)  |         |
| <b>LOMO DE MERLUZA</b>    | € 28,00 |
| Al pilpil de berberechos  |         |
| <b>TACOS DE MERLUZA</b>     | € 28,00 |
| A la romana   |         |
| <b>TACO DE BACALAO CON PISTO</b>    | € 28,00 |
| Elaborado con verduras naturales  |         |
| <b>PESCADOS Y MARISCOS</b>                 | SM      |
| <b>Se ofrecen fuera de carta porque buscamos lo mejor de la lonja cada día.</b>   |         |

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, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SODA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

## CARNES

### DE NUESTRAS BRASAS

#### CHULETÓN DE VACA FILETEADO

1,200 kg aprox (2 pax)

€ 75,00

#### PINCHO DE LECHAZO

“Segolechal I.G.P.”

€ 28,00

#### ENTRECOTTE DE VACA MADURADA

€ 28,00

#### SECRETO IBÉRICO

A baja temperatura sobre mermelada de tomate y reducción de Oporto

€ 26,00

#### SOLOMILLO DE BUEY

Con foie fresco y salsa de Oporto

€ 29,00

### DE NUESTROS HORNOS

#### COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

Granja Agrocorde Gourmet certificada con bienestar animal Welfair®, n° certif: 2522020003

€ 30,00



Cochinitillo de Segovia  
MARCA DE GARANTÍA



#### CORDERO LECHAL ASADO

“Segolechal I.G.P.” (1/4 para 2 pax) (Por encargo)

€ 65,00

### DE NUESTRAS COCINAS

#### NUESTRO COCHIFRITO

Tradicional dorado y crujiente

€ 30,00

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



ALTRAMUCES

# POSTRES

|  |        |
|--|--------|
| <b>COULANT DE CHOCOLATE</b>   | € 6,00 |
| <b>NATILLAS CASERAS</b>   | € 6,00 |
| <b>BROWNIE</b>   <br>Con sopa de chocolate y helado de vainilla | € 6,00 |
| <b>HELADO DE VAINILLA</b>                                       | € 6,00 |
| <b>SORBETE DE MANDARINA</b>  <br>Y Pago de Carraovejas Autor José María  | € 6,00 |
| <b>SORBETE DE LIMÓN</b>    | € 6,00 |

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  
CÁSCADA



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