



## **CARTA ESPECIAL TERRAZA**

**Nuestra propuesta es dejarte orientar por nosotros,  
serviremos platos diferentes cada día, según el mercado y  
nuestras sensaciones.**

**Está pensado para disfrutar, sorprendiendo al comensal**

### **“UNA COCINA CON IDENTIDAD Y RAÍCES”**

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



	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b> Gran Reserva Montanera 2019	€ 17,00	€ 29,00
<b>NUESTRA TABLA DE QUESOS</b>   Con higos 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 tomate raff y cebolletas dulces	€ 12,00	€ 22,00
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE</b>    Con aroma de cítricos		€ 29,00
<b>VERDEL EN ESCABECHE</b>   Cebolletas y aceitunas	€ 11,00	€ 19,00
<b>ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS</b>  Escabechados		€ 20,00
<b>ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA</b>  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€ 26,00
<b>CROQUETAS CASERAS</b>    De jamón ibérico	€ 10,00	€ 18,00
<b>DEGUSTACIÓN DE MATANZA</b> Con lomo de de la olla, morcilla y chorizo a la brasa		€ 16,00
<b>VARIEDAD DE VERDURAS</b> A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas		€ 19,00
<b>MORCILLA SEGOVIANA</b> A nuestra brasa		€ 13,00
<b>CHORIZO DE LA OLLA</b> A nuestra brasa	€ 7,50	€ 13,00
<b>TORREZNOS</b> A baja temperatura troceados		€ 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, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCCES

## PROPUESTAS PARA COMPARTIR

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>ZAMBURIÑAS (8 ud.)</b>  Con ajo perejil	€ 12,00	€ 22,00
<b>CALAMAR DE POTERA</b>    Con mahonesa de lima		€ 28,00
<b>PULPO BRASEADO</b>    Con salsa de mostaza antigua		€ 29,00
<b>PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS</b>    De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)		€ 58,00
<b>TACOS DE MERLUZA</b>   A la romana		€ 28,00
<b>CON UN PAR DE... HUEVOS</b>		
<b>CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> 		€ 20,00
<b>CON GAMBAS AL AJILLO</b>  		€ 15,00
<b>DE NUESTRAS BRASAS</b>		
<b>CHULETÓN DE VACA FILETEADO</b> 1,200 kg aprox (2 Pax)		€ 75,00
<b>PINCHO DE LECHAZO</b> "Segolechal I.G.P."		€ 28,00
<b>DE NUESTRAS COCINAS</b>		
<b>NUESTRO COCHIFRITO</b> Tradicional dorado y crujiente		€ 30,00
<b>STEAK TARTAR</b>     De lomo de vaca madurada Con salsa de mostaza antigua		€ 28,00

\* 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



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

