

*"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

# ZIBÁ

OSÉ MARÍA EVENTOS

## MENÚ DEGUSTACIÓN

---



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## ENTRANTES

**ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS**   
Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



**PUERROS DEL CARRACILLO**   
A la brasa, piperrada y anchoa



**JUDIONES DEL REAL SITIO**  
Con su acompañamiento

## PESCADOS

**SEGÚN MERCADO**   
Cada día traeremos un pescado diferente para este menú

## CARNE

**COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE**  
Granja Agrocorde Gourmet certificada en bienestar animal  
Welfair®, n° certif: 2522020003



ó

**SECRETO IBÉRICO**   
A baja temperatura sobre mermelada de tomate  
y reducción de Oporto

## POSTRE

**GOLOSO DE CHOCOLATE CON PRALINÉ  
DE AVELLANAS** 

Incluye agua y café o infusiones

**PRECIO**

**63€ IVA incluido**

Este menú es para un mínimo de 2 pax y para todos los comensales de la mesa

# MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARDAJE

## ENTRANTES

**ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS**   
Sardina ahumada y huevo a baja temperatura  
*Juve & Camps Reserva*



**PUERROS DEL CARRACILLO**   
A la brasa, piperrada y anchoa  
*Can Sumoi Rosé D.O Penedés*



**JUDIONES DEL REAL SITIO**  
Con su acompañamiento  
*Oloroso 25 años Pérez Barquero D.O. Montilla Moriles*

## PESCADO

**SEGÚN MERCADO**   
Cada día traeremos un pescado diferente para este menú  
*Quintaluna Ossian. Vinos de CyL*

## CARNE

**COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE**  
Granja Agrocorde Gourmet certificada en bienestar animal  
Welfair®, n° certif: 2522020003



ó

**SECRETO IBÉRICO**   
A baja temperatura sobre mermelada de tomate  
y reducción de Oporto  
*30.000 Maravadies*

## POSTRE

**GOLOSO DE CHOCOLATE CON PRALINÉ  
DE AVELLANAS** 

*Oporto Graham 's LBV D.O Porto Douro*

Incluye agua y café o infusiones

**PRECIO**

**96€ IVA incluido**

Este menú es para un mínimo de 2 pax y para todos los comensales de la mesa

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



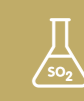
MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES