

# ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

**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>LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA</b> D. O. Guijuelo	€ 15,50	€ 26,50
<b>CHORIZO CULAR DE IBÉRICO Y BELLOTA</b>	€ 8,50	€ 15,00
<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>ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS</b> 		€ 20,00
<b>PIMIENTOS DE PIQUILLO CON QUESO DE CABRA</b>   Frutos secos y manzana confitada a la vainilla		€ 20,00
<b>ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS</b>      Sardina ahumada y huevo a baja temperatura		€ 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		€ 29,00
<b>SARDINAS ESCABECHADAS</b>    Anchoas, aguacate y tartar de tomate		€ 22,00
<b>ENSALADA DE BATAVIA</b> Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€ 10,00

\* 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.



## ENTRANTES

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
<b>CROQUETAS CASERAS</b>  De jamón ibérico	€ 10,00	€ 18,00
<b>DEGUSTACIÓN DE MATANZA</b> Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa		€ 16,00
<b>TORREZNOS</b> A baja temperatura troceados		€ 14,00
<b>MORCILLA SEGOVIANA</b> A la brasa		€ 13,00
<b>VARIEDAD DE VERDURAS</b> A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas		€ 19,00
<b>ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)</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>BRIOCHE DE CALAMARES</b>  En tallarín con mahonesa de lima		€ 20,00
<h3>DE CUCHARA</h3>		
<b>JUDIONES DEL REAL SITIO</b> Con todo su acompañamiento	€ 7,00	€ 12,00
<b>RISOTTO TRUFADO DE CARABINEROS</b>  Con mayonesa de kimchi (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.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUZZES

PESCADOS

<b>PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS</b>	  	€ 58,00
De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)		
<b>LOMO DE MERLUZA AL HORNO</b>	 	€ 28,00
Con 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 de temporada		
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>	  	SM

**Se ofrecen fuera de carta porque buscamos lo mejor de la lonja cada día.**

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.



## DE NUESTRAS BRASAS

<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>ENTRECOTTE DE VACA MADURADA</b> Con guarnición	€ 28,00
<b>SECRETO IBÉRICO</b>  A baja temperatura sobre mermelada de tomate y reducción de Oporto	€ 26,00
<b>SOLOMILLO DE BUEY</b>  Con foie fresco y salsa de Oporto	€ 29,00

## DE NUESTROS HORNOS

<b>COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE</b> Granja Agrocorte Gourmet certificada en bienestar animal - Welfair®, n° certif: 2522020003.	€ 30,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Cochinillo de Segovia  
MARCA DE GARANTÍA



<b>CORDERO LECHAL ASADO</b> "Segolechal I.G.P." (1/4 para 2 pax) (Por encargo)	€ 65,00
-----------------------------------------------------------------------------------	---------

## DE NUESTRAS COCINAS

<b>NUESTRO COCHIFRITO</b> Tradicional dorado y crujiente	€ 30,00
<b>STEAK TARTAR</b>     De lomo de vaca madurada	€ 28,00
<b>CANELÓN DE RABO DE TORO</b>      Con su salsa y bechamel suave	€ 24,00

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 nuestros cochinitos 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



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>  	€ 19,00
A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas	
<b>CREPES DE VERDURAS</b>    	€ 19,00
Con salsa de Oporto y pasas	

\* 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



MOLLUSCOS



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

