

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Menú sin gluten
por si eres celiaco



Entrantes

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Gran Reserva Montanera 2019	€17,00	€29,00
LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA D. O. Guijuelo	€15,50	€26,50
CHORIZO CULAR DE IBÉRICO Y BELLOTA	€8,50	€15,00
NUESTRA TABLA DE QUESOS   Con higos y nueces. Nacionales e internacionales	€9,00	€17,00
SURTIDO DE IBÉRICOS  Con jamón, lomo, chorizo y queso		€28,00
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN   Con tomate raf y cebolletas dulces	€12,00	€22,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€10,00
ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS  ESCABECHADOS		€20,00
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€26,00
TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE   Con aroma de cítricos		€29,00
SARDINAS ESCABECHADAS    Anchoas, aguacate y tartar de tomate		€22,00
PIMIENTOS DE PIQUILLO   CON QUESO DE CABRA Frutos secos y manzana confitada a la vainilla		€20,00
ENSALADILLA RUSA      Con patata machacada y ventresca de atún y piparra	€11,00	€20,00
ENSALADA DE BURRATA  Rúcula, tomate, jamón ibérico y aceite de perejil		€23,00
HUMMUS DE CALABAZA		€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, consúltelos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Entrantes

MORCILLA SEGOVIANA

A la 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 PULPO

Con mayonesa de kimchi (individual)



€25,00

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, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Pescados

PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS

De nuestras brasas

(Mínimo 2 pax)

€58,00

LOMO DE MERLUZA AL HORNO

Con pilpil de berberechos

€28,00

TACOS DE MERLUZA

A la romana

€28,00

BONITO DEL NORTE

Con salsa de tomate natural

€28,00

PESCADOS Y MARISCOS

S.M.

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.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO



CACAHUETES



SOJA



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

Con guarnición

€28,00

TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

€28,00

SOLOMILLO DE BUEY



Con foie fresco y salsa de Oporto

€29,00

De nuestros hornos

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

Granja Agrocorde Gourmet certificada en bienestar animal - Welfair®, n° certif: 2522020003.

€30,00



Cochinito 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

* 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.



GLÚTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APFO



SULFITOS



ALTRAMUCES



COULANT DE CHOCOLATE	  	€6,00
NATILLAS CASERAS		€6,00
BROWNIE	 	€6,00
Con sopa de chocolate y helado de vainilla		
HELADO DE VAINILLA		€6,00
SORBETE DE MANDARINA	 	€6,00
Y Pago de Carraovejas Autor José María		
SORBETE DE LIMÓN	 	€6,00
Con Ginebra Premium "Larios 12"		

* 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.



*“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

