

# 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.*



Entrantes

	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	€16,50	€27,50
<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	€10,00	€18,00
<b>SURTIDO DE IBÉRICOS</b>  Con jamón, lomo, chorizo y queso		€28,00
<b>DEGUSTACIÓN DE MATANZA</b> Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa		€17,00
<b>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN</b>   Con pimientos de la huerta y cebolletas dulces	€12,00	€22,00
<b>PIMIENTOS DE PIQUILLO</b>   <b>CON QUESO DE CABRA</b> Frutos secos, manzana confitada a la vainilla y bacon crujiente		€20,00
<b>ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA</b>  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€26,00
<b>ALCACHOFAS A LA BRASA</b>  Con huevo campero y jamón ibérico		€25,00
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE</b>    Con aroma de cítricos		€29,00
<b>SARDINA AHUMADA (individual)</b>    Parmentier de maíz, foie caramelizado y almendra		€22,00
<b>ENSALADA DE BATAVIA</b> Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€10,00
<b>ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS</b>  <b>ESCABECHADOS</b>		€22,00
<b>CROQUETAS CASERAS</b>    De jamón ibérico	€10,00	€18,00
<b>CROQUETAS CASERAS</b>     De gambas y carabineros al ajillo con mayonesa de lima	€11,00	€19,00

\* 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*

**MORCILLA SEGOVIANA** €14,00  
A la brasa

**ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)** €13,00 €23,00  
Con ajo perejil  

**CALAMAR DE POTERA** €28,00  
Con mayonesa de lima   

**PULPO BRASEADO** €31,00  
Con salsa de mostaza antigua   

**BRIOCHE DE CALAMARES** €20,00  
En tallarín con mayonesa de lima      

**PAN DE BRIOCHE** €22,00  
Anchoas y tartar de tomate (4 uds.)     

**BRIOCHE DE PRESA** €24,00  
Salsa de foie y queso gratinado (4 uds.)   

**CREMOSO DE PATATA TRUFADA (individual)** €14,00  
Con huevo campero y jamón ibérico  

*De cuchara*

**JUDIONES DEL REAL SITIO** €7,00 €12,00  
Con todo su acompañamiento

**RISOTTO TRUFADO DE PULPO (individual)** €25,00  
Con mayonesa de kimchi (individual)   

**ARROZ CON BOGAVANTE** €S.M.  
Acompañado de calamar y gambas (mínimo 2 pax. por encargo)   

**CREMA DE BOLETUS TRUFADA** €19,00  
Con taco de foie y aceite de oliva virgen

*Con un par de... huevos*

**CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** €21,00

**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.



GLÚTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APNO



SULFITOS



ALTRAMUZZES

# ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pescados

**PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS**    €58,00

De nuestras brasas  
(Mínimo 2 pax)

**LOMO DE MERLUZA AL HORNO**   €28,00

Con pilpil de berberechos

**BACALAO CONFITADO**  €25,00

Con salsa de tomate natural

**RODABALLO**  €28,00

Tartar de tomate y su pilpil

**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.



# ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Carnes

## De nuestras brasas

### CHULETÓN DE VACA FILETEADO

1,200 kg aprox (2 pax)

€76,00

### PINCHO DE LECHAZO

"Segolechal I.G.P."

€28,00

### TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

€28,00

### SOLOMILLO DE BUEY

Con foie fresco y salsa de Oporto

€29,50

### PRESA DUROC

Con queso gratinado y salsa de foie

€26,00

## De nuestros hornos

### COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

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

€30,00



Cochinillo de Segovia  
MARCA DE GARANTÍA



### CORDERO LECHAL ASADO

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

€S.M.

## De nuestras cocinas

### NUESTRO COCHIFRITO

Tradicional dorado y crujiente

€30,00

### STEAK TARTAR

De lomo de vaca madurada

€28,00

### CANELÓN DE FAISÁN Y CORDERO

Con gratinado de queso

€26,00

### PERDIZ ROJA DE TEMPORADA

Con estofado de setas y cebollitas de otoño

€28,00

**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 cochinillos proceden de nuestra Granja Agrocorde 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, consúltenos.



GLUTEN

CRUSTACEOS

MOLUSCOS

HUEVOS

PESCADOS

LECHE

FRUTO CÁSCARA

CACAHUETES

SOJA

MOSTAZA

SESAMO

APEO

SULFITOS

ALTRAMUCCES

<b>TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE</b>	€19,00
<b>ENSALADA DE BATAVIA</b> Con tomate de la huerta y cebolletas dulces	€10,00
<b>ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS</b> 	€22,00
<b>VARIEDAD DE VERDURAS</b> A la parrilla, hechas lentamente en nuestras brasas	€19,00
<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.



*“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

