



Menús Navidad
2024/2025



921 310 422 / 921 310 423

Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia

reservas@zibaeventos.com www.zibaeventos.com



Menú Melchor

Para comenzar

Ensalada individual de queso, aguacate, anchoa y emulsión de canónigos

Entrantes para compartir

Surtido de ibéricos (con jamón, lomo, chorizo) y queso curado

Croquetas caseras de boletus

Seguimos degustando...

Risotto trufado de pulpo y caldo de carabineros

Segundo a elegir

Chuletón de vaca madurada fileteado con patatas fritas y pimientos del padrón

(1 Chuletón de 1,200kg para 4 pax)

Bacalao confitado con salsa de tomate natural

Y un dulce para finalizar...

Tarta fina de manzana con helado de vainilla Bourbon

Dulces navideños

Café o infusiones

Bodega

Blanco Quintaluna de Ossian 2022

Tinto "Pago de Carraovejas" Autor 2021 D.O. Ribera de Duero

1 combinado no premium



921 310 422 / 921 310 423

Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia

reservas@zibaeventos.com www.zibaeventos.com

Menú Gaspar

Para comenzar

Ensalada de sardinas escabechadas con anchoas, aguacate y tartar de tomate

Entrantes para compartir

Surtido de ibéricos (con jamón, lomo, chorizo) y queso curado

Zamburiñas con ajo perejil

Pescado

Lomo de merluza al horno con pil pil de berberechos

Carnes a elegir

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D.O. Marca de Garantía “Cochinillo de Segovia”

Tataki de vaca madurada sobre crema de patata panadera

Canelón de rabo de toro con su salsa y bechamel suave

Y un dulce para finalizar...

Tarta de limón y merengue

Dulces navideños

Café o infusiones

Bodega

Blanco Quintaluna de Ossian 2022

Tinto “Pago de Carraovejas” Autor 2021 D.O. Ribera de Duero

1 combinado no premium

921 310 422 / 921 310 423

Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia

reservas@zibaeventos.com www.zibaeventos.com

Menú Baltasar

Para comenzar

Tosta de foie con puré de manzana, higos y reducción de oporto

Entrantes para compartir

Jamón y lomo de caña ibérico de bellota

Seguimos degustando...

Crema de nécoras y gambas con su propia guarnición

Pescado

Rodaballo con tartar de tomate y su pilpil

Carnes a elegir

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada D.O. Marca de Garantía "Cochinillo de Segovia"

Solomillo de vaca madura en salsa de Oporto

Tataki de vaca madurada con pimientos de cristal

Y un dulce para finalizar...

Choco negro con núcleo de naranja y espejo de caramelo

Dulces navideños

Café o infusiones

Bodega

Blanco Quintaluna de Ossian 2022

Tinto "Pago de Carraovejas" Autor 2021 D.O. Ribera de Duero

1 combinado no premium

921 310 422 / 921 310 423

Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia

reservas@zibaeventos.com www.zibaeventos.com



TODOS LOS COMENSALES DEBERÁN ACOGERSE AL MISMO MENÚ

CUALQUIER PLATO DEL MENÚ PUEDE SER MODIFICADO, CONSÚLTENOS Y ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERLES

LOS ENTRANTES PARA COMPARTIR SE SERVIRÁ 1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS

LA DURACION DEL SERVICIO SERÍA DE 2 HORAS APROXIMADAMENTE

TODO LO QUE SE PIDA DESPUÉS DE ESTA HORA SE COBRARÁ SEGÚN PRECIO DE CARTA



921 310 422 / 921 310 423

Avenida Juan de Borbón y Battemberg, 47, 40004 Segovia

reservas@zibaeventos.com www.zibaeventos.com