

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

*Menú sin gluten
por si eres celiaco*



ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Entrantes

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Gran Reserva Montanera 2019	€17,00	€30,00
LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA D.O. Guijuelo	€16,50	€29,00
NUESTRA TABLA DE QUESOS   Con higos y nueces. Nacionales e internacionales	€11,00	€20,00
SURTIDO DE IBÉRICOS Con jamón, lomo, chorizo y queso		€28,00
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN   Con pimientos de la huerta y cebolletas dulces	€13,00	€24,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate y cebolletas dulces		€10,00
ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS		€22,00
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€28,00
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS  Con calabacín y salmón ahumado		€24,00
TORREZNOS A baja temperatura troceados		€16,00
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS    Crema de queso, anchoas, nueces y aguacate	€13,00	€24,00
TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE   Con aroma de cítricos		€30,00
CHIPIRONES A LA PLANCHA    Refrito de ajo perejil y mayonesa de lima		€24,00
REVUELTO DE BACALAO   Cebolla y patatas paja		€18,00
ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS      Sardina ahumada y huevo a baja temperatura		€24,00

* 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

A la brasa

€14,00

DEGUSTACIÓN DE MATANZA

Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa

€22,00

PULPO BRASEADO



Con salsa de mostaza antigua

€31,00

ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)



Con ajo y perejil

€13,00

€24,00

GUISO DE CALLOS

A la manera tradicional

€10,00

€29,00

De cuchara

JUDIONES DEL REAL SITIO

Con todo su acompañamiento

€8,00

€14,00

RISOTTO TRUFADO DE PULPO



Con mayonesa de kimchi (individual)

€26,00

ARROZ CON BOGAVANTE

Acompañado de calamar y gambas
(mínimo 2 pax. por encargo)

€S.M.

Con un par de... huevos

CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



€21,00

CON GAMBAS AL AJILLO



€15,00

CON FOIE A LA PLANCHA Y CEBOLLA POCHADA



€21,00

* 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

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pescados

PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS    €61,00

De nuestras brasas
(Mínimo 2 pax)

LOMO DE MERLUZA AL HORNO    €29,00

Con pilpil de berberechos

LUBINA AL HORNO   €28,00

Sobre cama de patatas panaderas

BACALAO CONFITADO  €28,00

Con salsa de tomate natural

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



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Carnes

De nuestras brasas

CHULETÓN DE VACA FILETEADO

1,200 kg aprox (2 pax)

€76,00

CHULETILLAS DE LECHAL

A la brasa

€29,00

PRESA DUROC



Con queso gratinado y salsa de foie

€28,00

TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

€28,00

SOLOMILLO DE BUEY



Con foie fresco y salsa de Oporto

€30,00

De nuestros hornos

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

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

€31,00



Cochinillo de Segovia
MARCA DE GARANTÍA



CORDERO LECHAL ASADO

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

€S.M.

NUESTRO COCHIFRITO

Tradicional dorado y crujiente

€31,00

* 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.



GLÚTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pastres

COULANT DE CHOCOLATE   	€6,50
NATILLAS CASERAS	€6,50
BROWNIE  	€6,50
Con sopa de chocolate y helado de vainilla	
HELADOS VARIADOS (Turrón, vainilla y chocolate)	€6,50
SORBETE DE MANDARINA  	€6,50
Y Pago de Carraovejas Autor José María	
SORBETE DE LIMÓN  	€6,50
Con Ginebra Premium "Larios 12"	
CARPACCIO DE PIÑA	€6,50
Acompañado de helado	
ESTOFADO DE FRESAS  	€6,50
Nata y gominolas de P.X.	

* 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



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

*“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

