

*“Cada plato contiene una parte de
nuestras raíces y de las semillas que ahora
compartimos contigo, juntos, entorno a la mesa”*

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Dirección

Miguel Jiménez

Jefe de cocina

Javier Herrero

Jefe de sala

José Luis Álvarez

Sumiller

Juan Carlos Segovia

Menú Degustación



Menú degustación

CÓCTEL DE BIENVENIDA Spritz Zibá

Entrantes

ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS

Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



TOSTA DE FOIE

Manzana, frutos rojos y salsa de Oporto



CREMA DE CANGREJOS Y NÉCORAS

Con aceite de oliva virgen



Pescados

SEGÚN MERCADO

Buscamos
lo mejor de la lonja cada día

Carne

LINGOTE DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura con aroma de
romero

Pre-pastre

ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.



Precio

65€ IVA incluido

Pastre

MOUSE DE CHOCOLATE

Núcleo de avellana y espejo de caramelo



Menú degustación
con maridaje

CÓCTEL DE BIENVENIDA Spritz Zibá

Entrantes

ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS

Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



Juve y Camps cinta púrpura

TOSTA DE FOIE

Manzana, frutos rojos y salsa de Oporto



Marañones

CREMA DE CANGREJOS Y NÉCORAS

Con aceite de oliva virgen



La Picarana blanco

Pescados

SEGÚN MERCADO

Buscamos
lo mejor de la lonja cada día

Can Sumoi la Rosa

Carne

LINGOTE DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura con aroma de
romero

Pago Carraovejas Autor 2021

Pre-pastre

ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.



Pedro Oporto Graham's LBV

Precio

98€ IVA incluido

Pastre

MOUSE DE CHOCOLATE

Núcleo de avellana y espejo de caramelo



Incluye agua y café o infusiones

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltelos.

