

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

*“La vida es incierta,
cómete el postre primero”*

Dante Alighieri.



ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pastres

TARTA FINA DE MANZANA 	€7,00
Horneada y helado de vainilla	
NUESTRA TARTA DE QUESOS CASTELLANOS 	€8,00
Galleta crujiente y estofado de frambuesas	
COULANT DE CHOCOLATE 	€7,00
Espuma de praliné y helado de vainilla (Apto para celíacos)	
BROWNIE 	€7,00
Con sopa de chocolate y helado de vainilla (Apto para celíacos y lactosa)	
SORBETE DE MANDARINA 	€7,00
Y Pago de Carraovejas Autor José María	
SORBETE DE LIMÓN 	€7,00
Con Ginebra Premium "Larios 12"	
HELADO VARIADO 	€7,00
Con 3 sabores	
MILHOJAS CARAMELIZADAS 	€7,00
De crema y nata	
CARPACCIO DE PIÑA	€7,00
Con helado de violetas	
ESTOFADO DE FRESAS 	€7,00
Nata y gominolas de P.X.	
TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE 	€7,00
NUESTRA TARTA "PONCHE DE SEGOVIA" 	€8,00
Con crema blanca y helado de turrón	
NUESTRO FLAN TRADICIONAL 	€7,00
Con nata y nueces	

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



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO
CÁSCARA



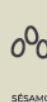
CACAHUETES



SOJA



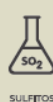
MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Verano
2025

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Vinos dulces

MOSCATEL FLORALIS

COPA

BOTELLA

€6,00

€25,00

MOSCATEL LUSTAO

€6,50

€45,00

MOSCATO D'ASTI

€3,50

€24,00

OLOROSO GRAN BARQUERO

€6,20

€43,00

OPORTO GRAHAM'S LBV

€5,50

€38,00

**PALO CORTADO
GRAN BARQUERO**

€9,20

€64,00

PX PÉREZ BARQUERO

€6,50

€45,00

PEDRO XIMÉNEZ SPINOLA

€11,30

€79,00

**VINO DE HIELO
GEWURZTRAMINER**

€14,00

€42,00

Cafés especiales

CAFÉ CAPUCCHINO

€3,00

CAFÉ BOMBÓN

€3,10

CAFÉ IRLANDÉS

€8,75

CAFÉ CARAJILLO

€3,75

* En cumplimiento con lo dispuesto por la Ley 1/2025, de 2 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, GRUPO GASTRONOMÍA JOSÉ MARÍA pone en conocimiento de sus clientes, que este restaurante dispone de envases alimentarios aptos para la comida que no haya consumido, sin coste adicional.

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



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO
CÁSCARA



CACAHUETES



SODA



MOSTAZA



SÉSAMO



APJO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Verano
2025