

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 tomates de la huerta y cebolletas dulces	€13,00	€24,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate y cebolletas dulces		€10,00
ENSALADILLA RUSA      Con patata machacada, ventresca de atún y piparras	€11,00	€20,00
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
ENSALADA DE BURRATA      Rúcula, salmón ahumado y aceite de albahaca		€23,00

* 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.



GLUTEN

CRUSTACEOS

MOLUSCOS

HUEVOS

PESCADOS

LECHE

FRUTO

CACAHUETES

SOJA

MOSTAZA

SESAMO

APIO

SULFITOS

ALTRAMUCCES

Verano
2025

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

ENSALADA DE SARDINAS ESCABECHADAS

Anchoas, aguacate y tartar de tomate

€22,00

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.

SOPA DE TOMATE FRESCO

Atún rojo maridado en soja, zamburiña a la brasa y almendra tostada

€12,00

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

CACAHUETES

SOJA

MOSTAZA

SESAMO

APIO

SULFITOS

ALTRAMUCES

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pescados

PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS   	€62,00
De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)	
LOMO DE MERLUZA AL HORNO   	€29,00
Al cava castellano	
RODABALLO AL HORNO  	€28,00
Sobre cama de patatas panaderas	
BACALAO CONFITADO 	€28,00
Con salsa de tomate natural	
BONITO DEL NORTE 	€28,00
Tibio escabechado en casa de la manera tradicional	
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.



Verano
2025

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

€31,00



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, consúltenos.



Verano
2025

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pastres

COULANT DE CHOCOLATE   	€7,00
NATILLAS CASERAS	€7,00
BROWNIE  	€7,00
Con sopa de chocolate y helado de vainilla	
HELADOS VARIADOS (Turrón, vainilla y chocolate)	€7,00
SORBETE DE MANDARINA  	€7,00
Y Pago de Carraovejas Autor José María	
SORBETE DE LIMÓN  	€7,00
Con Ginebra Premium "Larios 12"	
CARPACCIO DE PIÑA	€7,00
Acompañado de helado	
ESTOFADO DE FRESAS  	€7,00
Nata y gominolas de P.X.	
NUESTRO FLAN TRADICIONAL	€7,00
Con nata y nueves	

* 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.



Verano
2025

*“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

