

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

*Nuestra propuesta es dejarte orientar por nosotros,
serviremos platos diferentes cada día, según el mercado y
nuestras sensaciones.*

Está pensado para disfrutar, sorprendiendo al comensal

“Una cocina con identidad y raíces”

*Todo ello hace de Zibá un lugar de ensueño
para soñar (y disfrutar) despiertos.*



ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Los imprescindibles de Zibá

ENTRANTES

ENSALADILLA RUSA	€11,00	€20,00
Con patata machacada, ventresca de atún y piparras		
ENSALADA DE BURRATA		€23,00
Rúcula, salmón ahumado y aceite de albahaca		
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS	€13,00	€24,00
Crema de queso, anchoas, nueces y aguacate		
PAN DE BRIOCHE		€22,00
Anchoas, tartar de tomate y aguacate (4 uds.)		
TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE		€30,00
Con aroma de cítricos		
RISOTTO TRUFADO DE PULPO (individual)		€26,00
Con mayonesa de kimchi (individual)		

PESCADOS

CHIPIRONES A LA PLANCHA		€24,00
Refrito de ajo perejil y mayonesa de lima		
PULPO BRASEADO		€31,00
Con salsa de mostaza antigua		
LOMO DE MERLUZA AL HORNO		€29,00
Al cava castellano		
PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS		€62,00
De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)		

CARNES

CHULETÓN DE VACA FILETEADO		€76,00
1,200 kg aprox (2 pax)		
STEAK TARTAR		€28,00
De lomo de vaca madurada		

* 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.

* 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.

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

	1/2 RACIÓN	
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Gran Reserva Montanera 2019 acompañado de pan chapata, pulpa de tomate natural y aceite de oliva	€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 BATAVIA Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		€10,00
TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE		€19,00
ENSALADA DE SARDINAS ESCABECHADAS    Anchoas, aguacate y tartar de tomate		€22,00
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN   Con tomates de la huerta y cebolletas dulces	€13,00	€24,00
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA  Con endivias y hortalizas de El Carracillo		€28,00
ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)   Con ajo perejil	€13,00	€24,00
MORCILLA SEGOVIANA A la brasa		€14,00
TORREZNOS A baja temperatura troceados		€16,00
CROQUETAS CASERAS    De jamón ibérico	€10,00	€18,00
CROQUETAS CASERAS     De gambas y carabineros al ajillo con mayonesa de lima	€11,00	€19,00
REVUELTO DE BACALAO   Cebolla y patatas paja		€18,00
DEGUSTACIÓN DE MATANZA Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa		€22,00
CREPES DE VERDURAS Con salsa de Oporto y pasas		€22,00
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS  Con calabacín y salmón ahumado		€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.



	1/2 RACIÓN	
JUDIONES DEL REAL SITIO Con todo su acompañamiento	€8,00	€14,00
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 		€16,00

Pescados

BONITO DEL NORTE  Tibio escabechado en casa de la manera tradicional		€28,00
BACALAO CONFITADO  Con salsa de tomate natural		€28,00
RODABALLO AL HORNO  Sobre cama de patatas panaderas		€28,00
CANELÓN DE CANGREJO REAL  Con bechamel suave y velouté de marisco		€28,00
PESCADOS Y MARISCOS  Se ofrecen fuera de carta porque buscamos lo mejor de la lonja cada día.		€S.M.

Carnes

DE NUESTRAS BRASAS

CHULETILLAS DE LECHAL A la brasa		€29,00
TATAKI DE VACA Con pimientos cristal confitados		€28,00
SOLOMILLO DE VACA MADURADA  Con foie fresco y salsa de Oporto		€30,00
PRESA DUROC  Con queso gratinado y salsa de foie		€28,00

DE NUESTROS HORNOS

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE Granja Agrocorde Gourmet certificada en bienestar animal - Welfair®, n° certif: 2522020003.		€31,00
---	--	--------

Cochinillo de Segovia
MARCA DE GARANTÍA

NUESTRO COCHIFRITO Tradicional dorado y crujiente		€31,00
CORDERO LECHAL ASADO "Segolechal I.G.P." (1/4 para 2 pax) (Por encargo)		€S.M.

* 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 CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APO



SULFITOS



ALTRAMUZZES

Menú degustación

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Spritz Zibá

Entrantes

ENSALADA DE BURRATA

Rúcula, salmón ahumado y aceite de albahaca



RAMÓN BILBAO ROSADO 2024

PAN DE BRIOCHE

Anchoas, tartar de tomate y aguacate (4 uds.)



PEÑA CABALLERA 2020

SORBETE

De mandarina y Pago de Carraovejas Autor José María



Pescados

SEGÚN MERCADO

Buscamos lo mejor de la lonja cada día

PIES DESCALZOS 2020

Carne

LINGOTE DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura con aroma de romero

Pago Carraovejas Autor 2021

Pre-postre

ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.



Oporto Graham's LBV

Postre

NUESTRA TARTA DE QUESOS CASTELLANOS

Galleta crujiente y estofado de frambuesas



Sin maridaje

Incluye agua y café o infusiones

Con maridaje

60€ +10% IVA

89€ +10% IVA

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

ROCÍO RUIZ ARAGONESES



Dirección

Miguel Jiménez

Jefe de cocina

Javier Herrero

Jefe de sala

José Luis Álvarez

Sumiller

Juan Carlos Segovia

