



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.

MIGUEL JIMÉNEZ JIMÉNEZ

“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

<b>JAMÓN IBÉRICO BELLOTA</b>	€17,50	€31,00
Gran Reserva Montañera 2023 acompañado de pan rústico, pulpa de tomate natural y aceite de oliva		
<b>LOMO DE CAÑA IBÉRICO DE BELLOTA</b>	€17,00	€29,50
D.O. Guijuelo		
<b>NUESTRA TABLA DE QUESOS</b>	€11,50	€20,50
Con higos y nueces. Nacionales e internacionales		
<b>CECINA CURADA DE ANGUS</b>		€28,00
Almendras tostadas y AOVE		
<b>SURTIDO DE IBÉRICOS</b>		€29,00
Con jamón de Bellota, lomo, chorizo y queso curado		
<b>ENSALADA DE BATAVIA</b>		€10,50
Con tomate de la huerta y cebolletas dulces		
<b>ENSALADILLA RUSA</b>	€11,00	€20,50
Con patata machacada, ventresca de atún y piparras		
<b>ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN</b>	€13,00	€25,00
Con pimientos asados en nuestro horno y cebolletas dulces		
<b>ENSALADA DE QUESO CREMOSO Y ANCHOA (INDIVIDUAL)</b>		€7,50 (ud.)
Pimientos asados, nueces y aguacate		
<b>ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA</b>		€29,00
Con endivias y hortalizas de El Carracillo		
<b>PUERROS CONFITADOS DE TEMPORADA</b>		€24,50
Con pimientos asados en nuestro horno y vinagreta		
<b>SARDINA AHUMADA (INDIVIDUAL)</b>		€8,00
Aguacate, perlas de mozzarella y concasse de tomate		
<b>ANCHOAS "00" DEL CANTÁBRICO (8 UNIDADES)</b>		€29,50
Con pan rústico, aceite y tomate		
<b>BRIOCHE DE ANCHOAS (1 ud.)</b>		€10,00 (ud.)
Tartar de tomate y aguacate		
<b>BRIOCHE DE PRESA (1 ud.)</b>		€10,00 (ud.)
Salsa de foie y queso gratinado		
<b>BRIOCHE DE PULPO (1 ud.)</b>		€11,00 (ud.)
Con puré de patata trufado y mahonesa de kimchi		
<b>ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)</b>	€13,50	€25,50
Con ajo perejil		
<b>CARPACCIO DE PULPO</b>		€26,00
Con parmentier de patata trufada y aceite de pimentón		
<b>MORCILLA SEGOVIANA</b>	€8,00	€15,00
Bien frita		
<b>TORREZNOS</b>	€10,00	€18,00
A baja temperatura troceados		
<b>CROQUETAS CASERAS</b>	€10,00	€19,00
De jamón ibérico		
<b>CROQUETAS CASERAS</b>	€11,00	€20,00
De gambas y carabineros al ajillo con mayonesa de lima		
<b>REVUELTO DE BACALAO</b>		€19,00
Cebolla pochada a fuego lento y patatas paja		
<b>DEGUSTACIÓN DE MATANZA</b>		€24,50
Con lomo de la olla, morcilla y chorizo		
<b>RISOTTO DE MAÍZ</b>		€28,00
Velo de ventresca de atún rojo, crema de chile chipotle y yema curada en soja		
<b>ALCACHOFAS A LA BRASA (INDIVIDUAL)</b>		€9,00 (ud.)
Con huevo campero, jamón ibérico y AOVE		

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




## De cuchara

1/2 RACIÓN

<b>JUDIONES DEL REAL SITIO</b> 	€9,00	€15,00
Con todo su acompañamiento		
<b>CREMA DE BOGAVANTE Y NÉCORAS</b>    		€24,50
Con tartar de gambas y zamburiñas		

## Con un par de... huevos

<b>CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>  		€22,00
<b>CON GAMBAS AL AJILLO</b>   		€17,50

## Pescados

<b>LOMO DE BACALAO CONFITADO</b>  		€29,50
Con salsa de tomate natural		
<b>RODABALLO AL HORNO</b>   		€29,50
Sobre cama de patatas panaderas		
<b>CHIPIRONES A LA PLANCHA</b>    		€26,50
Refrito de ajo perejil y mayonesa de lima		
<b>PULPO BRASEADO</b>   		€33,00
Con salsa de mostaza antigua		
<b>LOMO DE MERLUZA AL HORNO</b>   		€29,50
Con salsa blanca de puerro y cebolla		
<b>PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON SU PILPIL</b>    		€63,00
A la brasa con gambas y patatas panaderas (Mínimo 2 pax)		
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO "BALFEGÓ" Y AGUACATE</b>   		€32,00
Con aroma de cítricos		
<b>GAMBAS BLANCAS DEL MEDITERRÁNEO</b>  		€32,00
A la plancha		
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>    		€S.M.
Se ofrecen fuera de carta porque buscamos lo mejor de la lonja cada día.		

## Carnes

### DE NUESTRAS BRASAS

<b>CHULETILLAS DE LECHAL</b> 		€32,00
A la brasa y patatas fritas		
<b>SOLOMILLO DE VACA MADURADA</b>  		€32,00
Con foie fresco y salsa de Oporto		
<b>CHULETÓN DE VACA FILETEADO</b> 		€77,00
1,200 kg aprox (2 pax)		
<b>CARPACCIO DE CHULETÓN DE VACA MADURADA</b>  		€26,00
Con foie, helado de queso Idiazabal y aceite de trufa		
<b>STEAK TARTAR</b>   		€28,50
De lomo de vaca madurada		
<b>ENTRECOT DE VACA MADURADA</b> 		€30,00
Con su guarnición		

### DE NUESTROS HORNOS

<b>COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE</b> 		€32,00
Granja Agrocorde Gourmet certificada en bienestar animal - Welfair®, n° certif: 2522020003.		
  		
<b>NUESTRO COCHIFRITO</b> 		€32,00
Tradicional dorado y crujiente		
<b>CORDERO LECHAL ASADO</b> 		€71,00
"Segolechal I.G.P." (1/4 para 2 pax) (Por encargo)		

\* Si desea la opción sin gluten de algún plato que lo contenga, 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.

