

*“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

Entrantes

PIMIENTOS DE PIQUILLO CON QUESO DE CABRA

Frutos secos y manzana confitada a la vainilla



PAN DE BRIOCHE

Anchoas y tartar de tomate



SOPA FRÍA DE TOMATE

Con zamburiña a la parrilla y taco de atún marinado



Pescados

SEGÚN MERCADO

Cada día traeremos un pescado diferente para este menú

Carne

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

Granja Agrocorcte Gourmet certificada en bienestar animal
Welfair®, n° certif: 2522020003



Cochinillo de Segovia
MARCA DE GARANTIA



ó

TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

Pastre

TARTA DE QUESOS CASTELLANOS

Tierra de galleta crujiente y frutos rojos



Precio

Incluye agua y café o infusiones

63€ IVA incluido

Entrantes

PIMIENTOS DE PIQUILLO CON QUESO DE CABRA

Frutos secos y manzana confitada a la vainilla



Sidra Alicia Trabanco Premium

PAN DE BRIOCHE

Anchoas y tartar de tomate



Can Sumoi Rosé D.O Penedés

SOPA FRÍA DE TOMATE

Con zamburiña a la parrilla y taco de atún marinado



Canals & Nubiola Vintage

Pescados

SEGÚN MERCADO

Cada día traeremos un pescado diferente para este menú

Quintaluna Ossian. Vinos de Cyl

Carne

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE

Granja Agrocorcte Gourmet certificada en bienestar animal
Welfair®, n° certif: 2522020003



Cochinillo de Segovia
MARCA DE GARANTIA



ó

TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

Tinto Pago de Carraovejas Autor 2021

Pastre

TARTA DE QUESOS CASTELLANOS

Tierra de galleta crujiente y frutos rojos

P.X. Gran Barquero



Precio

Incluye agua y café o infusiones

96€ IVA incluido

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

