

*“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

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Apple Martini

Entrantes

#### SARDINA AHUMADA

Parmentier de maíz, foie caramelizado y almendra

#### CREMOSO DE PATATA TRUFADA

Con huevo campero y jamón ibérico

#### RISOTTO DE PULPO

Con mayonesa de kimchi

Pescados

#### SEGÚN MERCADO

Buscamos lo mejor de la lonja cada día

Carne

#### CANELÓN DE FAISÁN Y CORDERO

Con gratinado de queso

Pre-pastry

#### ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.

Pastries

#### BIZCOCHO DE CACAO

Ganache de café, Baileys y reducción de naranja

Precio

65€ IVA incluido

Incluye agua y café o infusiones

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Apple Martini

Entrantes

#### SARDINA AHUMADA

Parmentier de maíz, foie caramelizado y almendra  
**Canals & Nubiola Vintage Nature Morrio**

#### CREMOSO DE PATATA TRUFADA

Con huevo campero y jamón ibérico

**Marañones 2020**

#### RISOTTO DE PULPO

Con mayonesa de kimchi

**Can Sumoi La Rose**

Pescados

#### SEGÚN MERCADO

Buscamos lo mejor de la lonja cada día

**Mein blanco 2020**

Carne

#### CANELÓN DE FAISÁN Y CORDERO

Con gratinado de queso

**Tinto Pago de Carraovejas Autor 2021**

Pre-pastry

#### ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.

**Pedro Ximenez Gran Barquero**

Pastries

#### BIZCOCHO DE CACAO

Ganache de café, Baileys y reducción de naranja

**Oporto Graham's LBV**

Incluye agua y café o infusiones

Precio

98€ IVA incluido

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



Menú degustación con maridaje