

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

1/2 RACIÓN

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

DEGUSTACIÓN DE MATANZA

Con lomo de la olla, morcilla y chorizo a la brasa

€22,00

ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN



Con pimientos de la huerta y cebolletas dulces

€13,00

€24,00

TORREZNOS

A baja temperatura troceados

€16,00

REVUELTO DE BACALAO



Cebolla y patatas paja

€18,00

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA



Con endivias y hortalizas de El Carracillo

€28,00

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS



Con calabacín y salmón ahumado

€24,00

TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE



Con aroma de cítricos

€30,00

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS



Crema de queso, anchoas, nueces y aguacate

€13,00

€24,00

ENSALADA DE BATAVIA

Con tomate de la huerta y cebolletas dulces

€10,00

ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS

€22,00

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

* 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 CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUZES

Entrantes

MORCILLA SEGOVIANA

A la brasa

€14,00

ZAMBURIÑAS (8 UNIDADES)

Con ajo perejil



€13,00

€24,00

CHIPIRONES A LA PLANCHA

Refrito de ajo perejil y mayonesa de lima



€24,00

PULPO BRASEADO

Con salsa de mostaza antigua



€31,00

PAN DE BRIOCHE

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



€22,00

FOIE A LA PLANCHA

Manzana, frutos rojos y salsa de Oporto



€30,00

ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS

Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



€24,00

GUISO DE CALLOS

A la manera tradicional

€10,00

€19,00

De cuchara

JUDIONES DEL REAL SITIO

Con todo su acompañamiento

€8,00

€14,00

RISOTTO TRUFADO DE PULPO (individual)

Con mayonesa de kimchi (individual)



€26,00

ARROZ CON BOGAVANTE

Acompañado de calamar y gambas (mínimo 2 pax. por encargo)



€S.M.

CREMA DE CANGREJOS Y NÉCORAS

Con aceite de oliva virgen



€19,00

Con un par de... huevos

CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



€21,00

CON GAMBAS AL AJILLO



€16,00

CON FOIE A LA PLANCHA Y CEBOLLA POCHADA



€21,00

* 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



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUZES

ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Pescados

PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS    €61,00

De nuestras brasas
(Mínimo 2 pax)

LOMO DE MERLUZA AL HORNO    €29,00

Con pilpil de berberechos

BACALAO CONFITADO  €28,00

Con salsa de tomate natural

LUBINA AL HORNO   €28,00

Sobre cama de patatas panaderas

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.



ZIBÁ

JOSÉ MARÍA EVENTOS

Carnes

De nuestras brasas

CHULETÓN DE VACA FILETEADO €76,00
1,200 kg aprox (2 pax)

CHULETILLAS DE LECHAL €29,00
A la brasa

TATAKI DE VACA €28,00
Con pimientos cristal confitados

SOLOMILLO DE BUEY €30,00
Con foie fresco y salsa de Oporto 

PRESA DUROC €28,00
Con queso gratinado   y salsa de foie

De nuestros hornos

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



Cochinillo de Segovia
MARCA DE GARANTÍA



CORDERO LECHAL ASADO €S.M.
"Segolechal I.G.P." (1/4 para 2 pax) (Por encargo)

De nuestras cocinas

NUESTRO COCHIFRITO €31,00
Tradicional dorado y crujiente

STEAK TARTAR €28,00
De lomo de vaca madurada    

CANELÓN DE CANGREJO REAL €28,00
Con bechamel suave y velouté de marisco      

Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas con patatas fritas y pimientos de Padrón

* 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 nuestros cochinillos proceden de nuestra Granja Agrocorde Gourmet, certificada por Bienestar animal "Welfair®"

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 CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SESAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUZES

TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE	€19,00
ENSALADA DE BATAVIA Con tomate de la huerta y cebolletas dulces	€10,00
ENSALADA DE SETAS Y BOLETUS ESCABECHADOS 	€22,00
CREPES DE VERDURAS  Con salsa de Oporto y pasas	€22,00
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Con calabacín	€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.



*“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

