

# 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

<b>PIXÍN (RAPE PEQUEÑO) CON GAMBAS</b>   	€61,00
De nuestras brasas (Mínimo 2 pax)	
<b>LOMO DE MERLUZA AL HORNO</b>   	€29,00
Con pilpil de berberechos	
<b>BACALAO CONFITADO</b> 	€28,00
Con salsa de tomate natural	
<b>LUBINA AL HORNO</b>  	€28,00
Sobre cama de patatas panaderas	
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>   	€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

1,200 kg aprox (2 pax)

€76,00

### CHULETILLAS DE LECHAL

A la brasa

€29,00

### TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

€28,00

### SOLOMILLO DE BUEY

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



### CORDERO LECHAL ASADO

"Segolechal I.G.P." (1/4 para 2 pax) (Por encargo)

€S.M.

## De nuestras cocinas

### NUESTRO COCHIFRITO

Tradicional dorado y crujiente

€31,00

### STEAK TARTAR

De lomo de vaca madurada

€28,00

### CANELÓN DE CANGREJO REAL

Con bechamel suave y velouté de marisco

€28,00

**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.



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



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APERO



SULFITOS



ALTRAMUCES

*“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

