

*“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 Spritz Zibá

*Entrantes*

### ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS

Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



### TOSTA DE FOIE

Manzana, frutos rojos y salsa de Oporto



### CREMA DE CANGREJOS Y NÉCORAS

Con aceite de oliva virgen



*Pescados*

### SEGÚN MERCADO

Buscamos lo mejor de la lonja cada día

*Carne*

### LINGOTE DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura con aroma de romero

*Pre-pastre*

### ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.



*Precio*

65€ IVA incluido

*Pastre*

### MOUSE DE CHOCOLATE

Núcleo de avellana y espejo de caramelo



Menú degustación con maridaje

## CÓCTEL DE BIENVENIDA Spritz Zibá

*Entrantes*

### ESPÁRRAGOS BLANCOS CONFITADOS

Sardina ahumada y huevo a baja temperatura



**Juve y Camps cinta púrpura**

### TOSTA DE FOIE

Manzana, frutos rojos y salsa de Oporto



**Marañones**

### CREMA DE CANGREJOS Y NÉCORAS

Con aceite de oliva virgen



**La Picarana blanco**

*Pescados*

### SEGÚN MERCADO

Buscamos lo mejor de la lonja cada día

*Carne*

### LINGOTE DE CORDERO

Cocinado a baja temperatura con aroma de romero

**Pago Carraovejas Autor 2021**

*Pre-pastre*

### ESTOFADO DE FRESAS

Nata y gominolas de P.X.



**Pedro Oporto Graham's LBV**

*Precio*

98€ IVA incluido

*Pastre*

### MOUSE DE CHOCOLATE

Núcleo de avellana y espejo de caramelo



Incluye agua y café o infusiones

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

