

Q · CERO
restaurante

Le preparamos cualquier encargo para llevar,
asi como catering y eventos, pregunte a nuestro
personal por nuestro catálogo "cocinamos por ti"

Listado de alérgenos disponible, si tiene alguna intolerancia



9831813970

Siguenos en:



Teléfono para reservas: 983 181 397

Q · CERO

barra - terraza

Para comer con la manos... y no compartir

Montadito especial de solomillo de ternera lechal, en pan de cristal, foie y reducción de salsa de higos	4,80 €
Montadito de secreto Ibérico con pimientos morrones caramelizados	4,20 €
Pan de Vidrio crujiente con jamón Ibérico de Cebo y tomate natural con Aceite de Oliva Virgen	4,00 €
Mini Burger trufada con cebolla caramelizada, tomate y foie braseado en pan brioche	4,60 €
Brioche de mantequilla templado con Pastrami de Buey y tartara	4,50 €

De nuestra tierra

Jamón Ibérico de Cebo Blázquez de Guijuelo	12,00 €
Cecina de Vacuno Mayor de León	10,00 €
Pan de Vidrio tostado con Tomate natural Rallado y Aceite oliva Ecológico	4,00 €
Tabla de quesos de vaca y oveja con membrillo casero, tostas de pan y fruta	16,50 €

Con un par de huevos "OO"

Rotos De jamón Ibérico Cebo con patatas fritas caseras	14,50 €
Huevos a 70º sobre panaderas fritas, cebolla caramelizada y medallones de foie braseado	18,00 €
Rotos con lascas de foie fresco cebollino y escamas de sal Maldon	14,00 €

Arroz pero al momento...

Arroz cremoso de guiso de chipirones, verduritas y choriceritos y marca de Ali oli suave	18,50 €
Risotto de setas y hongos silvestres con aroma de Trufa y soja	18,00 €
Arroz frito al wok con verduras al teriyaki, shitake en láminas, pasta de soja picantita y langostinos fritos	18,00 €

De nuestra barra...

Patatas Bravas 2.Acero, con salsa brava de Siracha ahumada	8,00 €
Nuestras Croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico	8,00 €
Calamares frescos fritos a la andaluza	18,00 €
Croquetitas cremosas de Boletus Edulis y cecina de León	11,00 €
Sepia a la plancha con Ali oli	11,00 €
Carpaccio de Bacalao, brotes verdes, perlas de cítricos y escamas de sal negra	16,00 €
Medallones de Foie a la sartén en tostas crujientes, confitura, frambuesa fresca y chocolate negro	17,00 €
Torreznillos de Soria	Tira /3,00 €
Anchoas del Cantábrico Seleccionadas Serie Oro con cuñas de queso curado de oveja, y pan crujiente de Vidrio	17,00 €

Verde y frío pero divertido...

Ensalada de Cremoso de Cabra, gajos de naranja fresca, nueces, frutos rojos y lascas de Jamón de Pato ahumado con vinagreta Francesa de Mostaza y Miel	16,50 €
Cogollos de Tudela en Ensalada con láminas de Tomate de huerta, Bonito en aceite de Oliva, anchoas del Cantábrico y tomates aliñados con Mini Vinagreta de frutas y Piparras Verdes	18,00 €
Ensalada Mixta con Brotes de lechuga, yemas de espárrago y Ventresca de Atún en aceite	14,00 €

Para picar en barra, mesa o donde quiera

Pata de pulpo Premiun Braseada, sobre patata socarrat, salsa ahumada y reducción de Vermuth Rojo	20,00 €
Chipirones de arrastre a la plancha	18,00 €
Tatakya de atún Rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, salsa suave de Wasabi y ensalada de Wakame	20,00 €
Secreto Ibérico braseado sobre camita de patatas caseras y pimientos morrones caramelizados	16,00 €
Corazones de alcachofa de Tudela confitados en veloutte suave, huevos a baja temperatura y lascas de Jamón Ibérico	20,00 €
Mollejas de cordero lechal a la sartén, setas a la plancha, Trigueros y jamón Ibérico	16,50 €

De lo mejor de nuestra carta... pero no lo único

Pluma de Ibérico ligeramente ahumada y aromatizada al Teriyaki, frambuesas y marca de Mango con pimienta	20,00 €
Solomillo de Ternera lechal con medallón de foie, manzanas confitadas y salsa de reducción de higos dulces	22,00 €
Chuleta de Vaca Madurada a la piedra con su guarnición. Mínimo 35 días de maduración	38,00 €/ kg
Merluza del Cantábrico al horno con langostinos salvajes, verduritas y refrito bilbaína al oloroso	19,00 €
Bacalao en taco confitado en pil pil de Boletus Edulis	20,00 €
Costilla a baja temperatura de Black Angus, deshuesada y glaseado con Barbacoa Casera	20,00 €
Verduras de temporada a la plancha	17,00 €

Entre pan y pan

Francesa 200 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco	15,00 €
Italiana 200 gr de Carne de ternera trufada, tomates secos aliñados, burrata cremosa con pesto Castellano de piñones sobre camita de brotes de lechuga	14,50 €
Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon a la plancha y cuñas de queso curado de Oveja	14,00 €
Con carne 100 % fresca, sin aditivos, en pan de Cristal artesano y Acompañadas de cestita de patatas caseras	