


Q • CERO
restaurante

barra - terraza

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

*Listado de alérgenos disponible, si tiene alguna intolerancia
u alergia informe a nuestro personal.*

 9831813970

Síguenos en:



Q • CERO

Para comer con la manos... y no compartir

| | |
|---|--------|
| Montadito especial de solomillo de ternera lechal, en pan de cristal, cremoso de foie y reducción de salsa de higos | 8,00 € |
| Montadito de secreto Ibérico con pimientos morrones caramelizados | 6,00 € |
| Pan de Vidrio crujiente con jamón Ibérico de Cebo y tomate natural con Aceite de Oliva Virgen | 4,50 € |
| Mini Burger trufada con cebolla caramelizada, tomate y foie en pan brioche | 5,00 € |
| Brioche de mantequilla templado con Picaña Ahumada de Buey y Salsa Tártara | 6,00 € |

De nuestra tierra

| | |
|--|---------|
| Jamón Ibérico de Cebo Blázquez de Guijuelo | 16,00 € |
| Cecina de Vacuno Mayor de León | 15,00 € |
| Pan de Vidrio tostado con Tomate natural Rallado y Aceite oliva Ecológico | 4,50 € |
| Tabla de Chancina de Castilla con Cuñas de Queso curado de Oveja (jamón ibérico, cecina, picalla ahumada...) | 23,00 € |

Con un par de huevos "00"

| | |
|--|---------|
| Rotos De jamón Ibérico Cebo con patatas fritas caseras | 16,00 € |
| Huevos fritos con tartar de Atún rojo marinado sobre camita de patatitas y verduritas orientales | 20,00 € |
| Rotos con lascas de foie fresco cebollino y escamas de sal Maldon | 18,00 € |

Arroz pero al momento...

| | |
|--|-------------|
| Arroz meloso de sepia y calamares de potera confitados con langostinos salvajes de cola azul (mínimo 2 raciones) | 24,00 €/pax |
| Risotto de setas y hongos silvestres con aroma de Trufado y soja | 18,50 € |
| Arroz especial de la semana. Según mercado (mínimo 2 raciones) | 22,00 €/pax |

De nuestra barra...

| | |
|--|---------|
| Patatas Bravas 3.Acero, con salsa brava de Siracha ahumada | 9,00 € |
| Nuestras Croquetas de siempre, las de Jamón Ibérico | 9,00 € |
| Calamares frescos fritos a la andaluza | 19,00 € |
| Croquetón cremoso de pollo asado con ali oli de ajo caramelizado (3 und) | 14,00 € |
| Carpaccio de Gamba del Mediterraneo, brotes verdes, huevas rojas y escamas de sal negra | 19,00 € |
| Foie en medallones a la sartén sobre tostas crujientes y reducción de Pedro Ximénez y fondo oscuro (3 und) | 24,00 € |
| Torreznillos de Soria. Ración | 10,00 € |
| Anchoas del Cantábrico Seleccionadas Serie Oro, piquillos asados caramelizados y queso Mahón | 19,00 € |
| Manillas deshuesadas con Boletus, crujientes con salsa española | 18,00 € |

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 | 18,00 € |
| 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 | 20,00 € |
| Ensalada Mixta con Brotes de lechuga, yemas de esparrago y Ventresca de Atún en aceite | 17,00 € |
| Ensalada de Láminas finas de Pavo en Escabeche tradicional con brotes de lechuga, encurtidos y sus verduritas | 20,00 € |

Para picar en barra, mesa o donde quiera

| | |
|---|---------|
| Pulpo Premiun Braseada, ali oli de ajo caramelizado, mini vinagreta y patata socarrat | 24,00 € |
| Chipirones de arrastre a la plancha | 18,50 € |
| Tataky de atún Rojo del Mediterráneo sobre verduritas asadas al estilo Thai, cremoso de Wasabi y ensalada de Wakame | 20,00 € |
| Secreto Ibérico braseado sobre camita de patatas caseras y pimientos morrones caramelizados | 18,00 € |
| Corazones de alcachofa de Tudela confitados en jugo tostado de carne, huevo a 70º y lascas de Jamón Ibérico | 21,00 € |
| Mollejas de cordero lechal a la sartén, setas a la plancha, Trigueros y jamón Ibérico | 19,00 € |

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

| | |
|---|-------------|
| Pluma de Ibérico aromatizada al Teriyaky, frambuesas frescas y marca de Mango con pimienta | 24,00 € |
| Solomillo de Ternera lechal con medallón de foie, manzanas confitadas y reducción de Pedro Ximénez | 25,00 € |
| Chuleta de Vaca Madurada Nacional a la piedra con su guarnición. Mínimo 35 días de maduración | 46,00 €/ kg |
| Merluza del Cantábrico al horno con langostinos salvajes, verduritas y refrito bilbaína al oloroso | 22,00 € |
| Costilla a baja temperatura de Black Angus, deshuesada y glaseado con Barbacoa Casera sobre Hueso de Caña | 24,00 € |

Entre pan y pan

| | |
|--|---------|
| Francesa 200 gr de Carne fresca de Vaca de Oyarzun, cebolla caramelizada y medallón de foie fresco | 18,00 € |
| Italiana 200 gr de Carne de ternera trufada, tomates secos aliñados, burrata cremosa con pesto Castellano de piñones sobre camita de brotes de lechuga | 17,00 € |
| Castellana 200 gr de Ternera nacional sobre cebolla caramelizada, bacon a la placha y cuñas de queso curado de Oveja | 16,00 € |

Servicio de pan no incluido