



ZERO LAB

Fine Dining Restaurant

*Established by Chefs Gallardo
Cooking Since 1995*

Quito - New York





Menú Degustación

Tasting menú de once tiempos

89

Gigante completo

Langostino Kaiser relleno de maduro con queso, sal prieta y zarza especial

Cuy crocante con risotto a la milanesa

Chowder gratinado "creole" de salmón latino en pan de masa madre

Pasta design con pulpo a la brasa, salsa arrabiata y salsa 4 quesos de Bolívar

Achurrascado de solomillo, camarón, tostada y huevos pochados achorizados

Almohada de pato andino con texturas de terrina de campo

Cotton Candy de panceta glaseada y jamón serrano

Covered eyes (surprise)

Luxury Box (Crème brûlée o Macetita)

Mortiño o Cacao desserts (por escoger)





1/2 tasting menú de siete tiempos

69

Medio Gigante

Pasta design con pulpo a la brasa, salsa arrabiata y salsa 4 quesos de Bolívar

Achurrascado de solomillo, camarón, tostada y huevos pochados a chorizados

Almohada de pato andino con texturas de terrina de campo

Cotton Candy de panceta glaseada y jamón serrano

Covered eyes (surprise)

Mortiño o Cacao desserts (por escoger)

Wine Tasting

4 copas entre vinos y espumantes

39





ZERO LAB

Fine Dining Restaurant



Menú a la Carta

GIGANTE

Degustación de 10 snacks inspirados en productos locales

19

Camarón blanco envuelto en xara-mama con aguacate lojano

Trucha marinada que le encanta al gato travieso

Buñuelo de pata de chancho sangolquileño,

Acolonchado de langostino vietnamita,

Sashimi acevichado de corvina al pesto de pepa de xambo con cocolón,

Tenderloin de llama con chimichurri

Cerdo apasionado con cuero suflado,

Guatita montubia

Volquetero con tortilla de quinua y amaranto

Seco de pato erótico

CERDO


Cuchi panceta a la leña

32


Fino corte de chancho alimentado con maíz de la zona de Caranqui, ahumado con eucalipto y cocinado 72 horas (sous vide) con cobertura crocante, dos variedades de chimichurri, humita y choclo frito.

Tacos "tres sin sacar" con pulpo, camarón y cerdo

26



Tres tacos montubios de camarones blancos, pulpo y cerdo salteados con refrito manaba, jalapeño, tres texturas de aguacate y sal prieta.





CARNE

500 gr. *Brangus premium steak*

43

Lomo fino de res madurado durante 30 días, de origen Macabeo de la Amazonia, sellado en olla de barro y terminado en horno de leña

CORDERO

Rack de Cordero

45

Lamb chops de cordero criado en los páramos del Cotopaxi, marinados en chicha y vinagre de mora, asado con ramas de arrayán e ishpingo

CUY

Cuy a la Segoviana

42

Cuy entero deshuesado horneado al estilo segoviano con cobertura de hojaldre Wellington y paté de campaña.

Gyozas de Cuy

39

4 Gyozas rellenas de cuy hembra, asado con salsa de tamarindo y frutos rojos

SALMÓN

Lolly pop de salmón

29

Salmón latino marinado con sésamo, vinagre de maracuyá y cubierto con quinua crocante, relleno de higos con queso y salsa de uvillas .

Salmón Confit

31

Salmón confitado con mantequilla de naranja agria quiteña, ajo y ortiga.





CAMARÓN

Pasta design con camarones saltados

27

Agnolottis multicolores rellenos de una duxelle de quesos de Salinas de Guaranda, frutas de Patate , doble salsa a la arrabiata y cuatro quesos con camarones salteados en aceite de trufa.

Camarones encocao con corviches de atún

27

Camarones con textura de coco y corviches de atún encocao con ligeros toques de chillangua y chiraran

Curtido de camarones blancos

25

Big Shrimp vannamei , curtidos al estilo costeño con cítricos , majado y salsa de taxo

PESCA BLANCA

Lenguado marinado con majado de maduro

23

Lenguado fresco marinado y acerbichado con receta de los pescadores de Tonchigue y cocolón de la base de la olla .

Paupiette de Merluza y Corvina de Esmeraldas

29

Dño de pesca blanca del día con merluza y corvina cocidos en hoja de bijao en mantequilla de almendras y huevos pochados.





GALLINA

Roti de Gallina de campo con camarones

29

Gallinas horneadas con finas especias del páramo, jamón serrano y marinadas con vinagre de mandarina , cubiertas de camarones braseados con salsa de brandy de uvilla.

ATÚN

Atún aleta amarilla

29

Atún yellowfin en costra de pimienta Tsáchilas, texturas de arroz amenestrado con albacora en conserva, huevos pochados y curtido criollo.

LANGOSTINOS

Langostinos Kaiser de Santa Rosa

32

Tres langostinos jumbo, rellenos de maduro con queso, con salsa de semillas dijonnaise y eneldo del monte.

Caldoso arrecho con Langostino

33

Arroz caldoso con pistilos de azafrán importado, vinagre de mango, langostino jumbo, camarones blancos, pato, longaniza ahumada, mejillones y panceta.

PULPO

Pulpo a la parrilla

32

Delicada receta guayaquileña de pulpo a la parrilla y saltado con mantequilla al ajillo con un meloso de campo en hoja de plátano macho.





DULCE

<i>Mortiño de Quinticusig</i>	13
<hr/>	
<i>Cre moso de mortiños, moras, frambuesas y frutillas con salsa de guanábana</i>	
<i>Cacao Fino em Aroma</i>	14
<hr/>	
<i>5 texturas de chocolate negro y blanco con salsa de toffee y canela</i>	
<i>Crème brûlée con helado</i>	15
<hr/>	
<i>Receta tradicional parisina aprendida por el chef hace ya 20 años</i>	
<i>Maceta de la abuelita</i>	12
<hr/>	
<i>Varias compotas de la abuela con una receta tradicional de tiramisù con mascarpone de queseras de Guaranda.</i>	





ZERO LAB

Fine Dining Restaurant

OPENING HOURS

TUESDAY - SATURDAY

12H30 - 23H00

 /ZEROLABUIO

 /ZEROLAB.REST

 /ZEROLAB.REST



 FINEDINING
LOVERS
BY S.PELLEGRINO & ACQUA PANNA



París N4341 y Emilio Zola , Quito - 170135

+593 99 819 8877

zerolabuio@gmail.com

