

Para comer

QOM

EXPERIENCIA GASTRO ...

Es una vivencia completa que va más allá de comer, involucrando todos los sentidos y elementos alrededor de la comida

PRIORIZAMOS LA CALIDAD POR ENCIMA DE LA CANTIDAD

Seleccionamos, afinamos y depuramos para que cada bocado cuente una historia y cada momento tenga un propósito

COMPLEMENTOS / ACCESSORIES

- Pan chino frito con Salsa Signature QOM (2 ud) 5,20
- Chinese fried bread with QOM Signature Sauce
- Arroz blanco con furikake 4,00
- White rice with furikake

FRIOS / COLD

- Tartar de BERENJENA y Anchoa del cantábrico "00" (2 ud) 12,00
- Eggplant tartar with 00 anchovy on sweet millefeuille. 1,3,4,10 y 12
- Tostada Mexicana de ceviche de CAMARONES  (1x2 ud) 11,90
- Mexican Shrimp Ceviche Tostada. 2,3 y 12
- SALMON AHUMADO y plátano macho frito 19,00
- SMOKED SALMON hand, pumpkin seeds and fried plantain 4,5,6,8 y 12

CALIENTES / HOT

- Tortilla de NAVAJAS de las rías gallegas con su pip pil 19,00
- Galician razor clam omelet with pip pil sauce 3 y 13
- Pizza con SARDINA en salsa Mediterránea 16,00
- Pizza with SARDINES in Mediterranean sauce 1,4 y 12
- MOLLEJA de ternera frita, queso y salsa de piña y chile 🌶️ (2 ud) 16,00
- Veal sweetbreads, omelet, yogurt sauce, cheese and lamb's lettuce. 1, 3, 6 y 7
- DUMPLINGS de setas y un velo de Cecina de WAGYU (2 ud) 14,00
- Dumpling stuffed with mushrooms and a veil of wagyu Cecina 1,3 y 6
- Con un toque de TRUFA convierte este palto en algo memorable 8,00

ANTOJITOS / SNACKS

- NIGIRIS de croqueta de kimchi con bacalao ahumado 🌶️ (2 ud) 9,90
- Nigiri-style kimchi croquette with bluefin tuna 1,3,4,7 y 12
- Katsu Sando de MAGURO con mayonesa de wasabi 🌶️ (2 ud) 14,00
- Maguro Katsu Sando with wasabi mayonnaise 1,3,4,7 y 12
- Mini Brioché de ANGUILA ahumada, foie y mayo de ajo negro 12,00
- Mini Brioché with smoked eel, foie gras and black garlic mayo. 1,3,4,7,12
- OSTRAS GRATINADAS al estilo Florianópolis - Brasil. (2 ud) 14,00
- GRATINATED OYSTERS Florianópolis style - Brazil.

CARNES / MEATS

- TACO de costilla de Angus con salsa verde  14,00
·Angus rib taco with green salsa. 1,3 y 7
- Chicken Lollipops con salsa sweet chilli sauce con umami  (2ud) 9,90
·Chicken Lollipops with sweet chili sauce with lots of umami 1, 5, 6 y 7
- Bossam de Panceta a la brasa con salsa tártara 20,00
·Grilled bacon bossam with tartar sauce 3 y 12
- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (220gr) 19,90
·TONKATSU of Iberian pork steak 1,3,6 y 12

DE CUCHARA / SPOON

- Curry thai de CARRILLERA de vaca gallega 19,00
·Thai curry with galician beef cheek 9, 11 y 12
- Shumai de RABO de toro, queso comté y jamón de pato (2 ud) 12,00
·Oxtail shumai, Comte cheese and duck ham 1,4,6,7,11 y 12
- Gyoza de ropa vieja y reducción de puchero VALENCIANO (1 ud) 7,00
·Gyoza with ropa vieja and Valencian stew reduction. 1,3 y 9
- Carabinero y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur  25,00
·Prawns and noodles with chili crab sauce made in Singapore 1,2,3,6 y 12

**Si tiene alguna intolerancia o alergia alimentaria,
comuníquese a nuestro equipo:
le informaremos con precisión sobre los ingredientes
de cada plato y la presencia de alérgenos.**

**El establecimiento no puede garantizar la ausencia de
trazas de otros alérgenos debido a la manipulación de
alimentos en la cocina.**

**1 Cereales con gluten, 2 Crustáceos, 3 Huevos, 4 Pescado, 5 Cacahuets,
6 Soja, 7 Leche 8 Frutos de cascara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo,
12 Sulfitos (dióxido de azufre y sulfitos), 13 Moluscos, 14 Atramuces**

POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

· TENTACION de dulce de leche 8,50

· Temptation of Dulce de Leche 7 y 8

· TORRIJA de pan brioche con crema de Turrón “ se sirve caliente “ 8,50

· Brioche bread TORRIJA with nougat cream “served hot” 1,3,7 y 8

· Trencadis de PAVLOBA (merengue tostado, mango, fruta de la Pasión, frutas del bosque, crema de chocolate blanco y piñones) 8,50

· Pavloba trencadis (toasted meringue, mango, passion fruit. 3,7 y 8 forest fruits and mascarpone with white chocolate)

· TARTA de chocolate 72% con queso. TARDA 15 minutos 9,50

· 72% Chocolate Cheesecake. 1,3,7 y 8

· Flan de huevo y esencia de vainilla, con una crema chantillí y Palomitas de caramel. 3,7 y 8

· Egg and vanilla essence flan, with whipped cream and caramel popcorn

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es