

Para comer

QOM

NUESTRA CARTA ESTA PENSADA PARA COMPARTIR



CEREALES / CEREALS

- Variado de panes / **Variety of breads** 2,50
- Dos tipos de mantequilla trufada y finas hierbas 3,50
- Two types of spicy butter and fine herbs**
- Aceite Castillo de Canena / **Castillo de Canena Oil** 2,80

DEL CAMPO / FROM THE FIELD

- Alcachofas con bagna cauda (1ud) 5,90
- Artichokes with bagna cauda**
- Guacamole con lima, hierbas aromáticas y totopos de maíz 11,90
- Guacamole with lime, aromatic herbs and corn chips**
- Habitas baby con TORTA DE CASAR y jamón de cebo ibérico 13,50
- Baby broad beans with CASAR CAKE and bait ham**
- Patatas bravas con salsa curry y Piparras 9,90
- Bravas potatoes with curry sauce and piparras**
- Hummus de garbanzos con un aliño sugerente 9,90
- Chickpea hummus with a suggestive dressing**



FRIOS / COLD

- Ensaladilla con encurtidos y boquerones hechos en QOM 9,90
- Salad with pickles and anchovies made in QOM
- Hojaldre crujiente, FOÏE, higo caramelizado y reducción de PX 18,00
- Crispy puff pastry, FOÏE, caramelized fig and PX reduction
- Salpicón de marisco con JUDIONES BLANCOS 13,50
- Seafood salpicon with WHITE BEANS

CALIENTES / HOT

- Croqueta de Picaña de Pato y reducción de Naranja (1ud) 4,00
- Duck Picanha Croquette and Orange Reduction
- Carabinero y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur 21,90
- Prawns and noodles with CHILI CRAB sauce made in Singapore
- Buñuelo de bacalao con alioli de miel y salsa de piquillo (1 ud) 5,50
- Cod fritter with honey aioli and piquillo sauce
- Media patita de PULPO con salsa Satay y crujiente de chirivía 11,00
- Half OCTOPUS PAW with Satay sauce and crispy parsnip
- Clóchina Valenciana con salsa Tailandesa 11,00
- Valencian Clóchina with Thai sauce



CRUDOS / RAW

- DADOS DE ATÚN rojo picantes con wakame y pomada de trufa 19,50
·Semi-spicy red tuna cubes with wakame and truffle paste
- Salmon MEDITERRANEO con salsa semi picante y plátano frito 19,00
·MEDITERRANEAN Salmon with semi-spicy sauce and fried banana
- Carpaccio de Dorada con pimenton de la vera picante y furikake 13,90
·Sea bream carpaccio with spicy paprika from La Vera

CARNES / MEATS

- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (220gr) 18,90
·TONKATSU of Iberian pork steak
- CHAR SIU barbacoa de cerdo estilo cantones 14,90
·Pork Char Siu
- FIGATELL con cebolla caramelizada y salsa a la mostaza (2ud) 12,00
·FIGATELL with caramelized onion and mustard sauce
- Curry thai de CARRILLERA de vaca gallega 19,00
·Thai curry with Galician beef cheek



DE CUCHARA / SPOON

·Callos con garbanzos	17,50
·Tripe with chickpeas	
·Oreja de cerdo guisada	17,90
·Stewed pig's ear	

Trabajamos con la mejor materia prima.

Ingredientes locales con alguna recetas inspiradas en otros países y agregamos toques modernos a platos tradicionales.

**Si tiene cualquier tipo de intolerancia
comuníquese a nuestro personal**



POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

- Trencadis de PAVLOBA (merengue tostado, mango, fruta de la Pasión, frutas del bosque y mascarpone con chocolate blanco) 8,00

·Pavloba trencadis (toasted meringue, mango, passion fruit, forest fruits and mascarpone with white chocolate)

- TORRIJA de pistacho, un dulce típico español, se sirve caliente 8,00

·Pistachiofrench toast, a typical Spanish sweet, served hot

- Cheesecake de chocolate 70% 8,00

·70% Chocolate Cheesecake

- Milhojas caramizado con chocalete, flor de sal AÑANA y aceite de Amontillado (POSTRE PEQUEÑO, INDIVIDUAL) 4,00

·Caramelized millefeuille with chocolate, AÑANA fleur de sel and Amontillado oil

- Crema mascarpone de TURRON DE JIJONA con BAILEYS 8,50

y crujiente de almendra y coco

·JIJONA NOUGA mascarpone cream with BAILEYS and crunchy

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es