

Para comer

QOM

NUESTRA CARTA ESTA PENSADA PARA COMPARTIR



CEREALES / CEREALS

- Variado de panes / **Variety of breads** 2,20
- Dos tipos de mantequilla picante y finas hierbas 3,50
- Two types of spicy butter and fine herbs**
- Aceite Castillo de Canena / **Castillo de Canena Oil** 2,80

FRIOS / COLD

- Ensaladilla con encurtidos y boquerones hechos en QOM 9,90
- Salad with pickles and anchovies made in QOM**
- Cecina de WAGYU (50gr) 18,00
- WAGYU jerky**
- Hojaldre crujiente, CABALLA y verduras asadas 15,00
- Crispy puff pastry, mackerel and roasted vegetables**



CALIENTES / HOT

- Croqueta de champiñón y queso (1ud) 3,50
· *Mushroom and cheese croquette*
- Chipirones encebollados 11,00
· *Squid with onions*
- Gambones y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur (2ud) 12,50
· *Prawns and noodles with CHILI CRAB sauce made in Singapore*
- Buñuelo de bacalao con alioli de miel y salsa de piquillo (1ud) 5,50
· *Cod fritter with honey aioli and piquillo sauce*
- Media PATITA DE PULPO con salsa Satay y crujiente de puerro 11,00
· *Half OCTOPUS PAW with Satay sauce and crispy leek*

DEL CAMPO / FROM THE FIELD

- Alcachofas con bagna cauda (2ud) 10,50
· *Artichokes with bagna cauda*
- Tatin de tomate de colgar y crema de queso Burrata 9,90
· *Hanging tomato tatin and burrata cheese cream*
- Berenjena al horno con ajo, perejil, cebolla morada y sal con chile 7,90
· *Baked eggplant with garlic, parsley and red onion*



CRUDOS / RAW

- DADOS DE ATÚN rojo picantes con wakame y pomada de trufa 18,00
· Semi-spicy red tuna cubes with wakame and truffle paste
- TARTAR de solomillo de ternera con salsa de tonnato y alcaparras 16,00
· Sirloin tartar with tonnato sauce and fried capers (100 gr)

CARNES / MEATS

- MINI BRIOCHE de rabo de toro mechado, mayonesa de trufa y crujiente de zanahoria 9,90
· Mini brioche with shredded oxtail and crispy carrot
- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (350gr) 16,90
· TONKATSU of Iberian pork steak
- BUTTER CHICKEN uno de los platos mas famosos de la India 12,50
· BUTTER CHICKEN one of the most famous dishes in India
- FIGATELL con cebolla caramelizada y salsa a la mostaza (2ud) 12,00
· FIGATELL with caramelized onion and mustard sauce
- Molleja de ternera con un toque asiático 15,00
· Beef gizzard with an Asian touch
- Chorizo criollo y Morcilla de cebolla con crema chimichurri 9,00
· Creole chorizo and onion blood sausage with chimichurri cream



DE CUCHARA / SPOON

- Callos con Pulpo 17,50
- Tripe with Octopus
- Oreja de cerdo guisada y salteada con setas 15,90
- Pork ear stewed and sautéed with mushrooms

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

- BOMBONES de chocolate con dulce de leche, pistacho y de frutos rojos (3ud) 6,00
·Chocolate bonbons with dulce de leche, pistachio and red berries
- 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
- BABA al ron con crema de café 8,00
·BABA with rum and coffee cream
- Milhojas caramelizado con chocalte, flor de sal AÑANA y aceite de Arbequina 4,00
·Caramelized millefeuille with chocolate, AÑANA fleur de sel and Arbequina oil

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es