

Para comer

QOM

EXPERIENCIA GASTRO ...

Una experiencia que va más allá de comer. Cada plato está pensado para despertar los sentidos y contar una historia

PRIORIZAMOS LA CALIDAD POR ENCIMA DE LA CANTIDAD

Sabores de Asia, Latinoamérica y el Mediterráneo interpretados desde Valencia



Imprescindible QOM



Un poco picante

EN CRUDOS / RAW

El producto como protagonista

· **Salmón ahumado, plátano macho crujiente y semillas de calabaza** 19,00

· **Smoked salmon, crispy plantain & pumpkin seeds** 4,5,6,8 y 12

♦ **Tostada mexicana de ceviche de camarón cítrico**  (1x2 ud) 11,90

· **Mexican Shrimp Ceviche Tostada** 2,3 y 12

· **Quesadilla crujiente de atún rojo** (2 ud) 20,00

· **Crispy quesadilla with marinated red tuna** 1,4,6 y 7

DEL MAR / FROM THE SEA

El mar con identidad QOM

- ♦ **Ostras gratinadas al estilo Floripa (Brasil).** (2 ud) 14,00
- **Floripa-style gratin oysters 3,7,10 y 13**
- **Nigiris de croqueta de kimchi y bacalao ahumado**  (2 ud) 12,00
- **Nigiri with kimchi croquette and smoked cod 1,3,4,7 y 12**

FUEGO / FIRE

Donde el fuego transforma el producto

- ♦ **Boom Boom Cheese** (1 ud) 5,50
- **Boom Boom Cheese**
- **Mini brioche de anguila ahumada, foie y ajo negro.** (1 ud) 12,00
- **Mini brioche with smoked eel, foie gras and black garlic. 1,3,4,7 y 12**
- ♦ **Crujiente pekinés de setacardo y shiso** (1 ud) 7,00
- **Peking wafer, oyster mushroom and Bagna cauda 1,3,4,7,11 y 12**
- **Molleja de ternera con queso curado y piña al chile** (2 ud) 16,00
- **Veal sweetbreads, cheese and pineapple chili sauce 1,3,6 y 7**
- **Dumplings de setas con velo de cecina de wagyu** (2 ud) 14,00
- **Dumpling stuffed with mushrooms and a veil of wagyu cecina 1,3 y 6**
- **Suplemento de trufa fresca** (+ 10,00)

SELECCIÓN DE CORTES / CUT SELECTION

El respeto por el producto empieza en el corte

- Chuletón Katsu 19,00
- Katsu Steak 1,3,6,10 y 12
- Bossam con costilla de Black Angus 30,00
- Bossam with Black Angus rib, tartar sauce and kimchi 3,6,7 y 12
- ♦ No es kebab (1 ud) 9,00
- Not a Kebab 1,7 y 11

ARROCES Y FIDEOS / RICE AND NOODLES

El tiempo como ingrediente

- ♦ Arroz de huerta, miso blanco y Arenque  20 min. 18,90
- Umami rice with roasted vegetables and pickled herring 4,6,7,11 y 12
- ♦ Carabinero chili crab Singapur con fideos  25,00
- Prawns and noodles with chili crab sauce made in Singapore 1,2,3,6

FONDOS Y GUISOS / STOCKS AND STEWS

Sabores que permanecen. Lo que reconforta y deja huella

- **Gyoza de ropa vieja con reducción de puchero valenciano** (1 ud) 7,00
- **Gyoza with ropa vieja and Valencian stew reduction.** 1,3 y 9
- ♦ **Shumai de rabo de toro, comté y jamón de pato** (2 ud) 12,00
- **Oxtail shumai, Comte cheese and duck ham** 1,4,6,7,11 y 12
- **Carrillera de vaca gallega al curry Thai** 19,00
- **Thai curry with Galician beef cheek** 9,11 y 12

COMPLEMENTOS / SIDES

Lo que acompaña sin competir

- **Pan chino** crujiente con salsa Signature QOM (2 ud) 5,20
- **Chinese fried bread with QOM Signature Sauce** 1, 6, 11 y 12
- **Arroz blanco con furikake** 4,00
- **White rice with furikake** 4, 6 y 11
- **Mini papas con ralladura de limón y aceite de trufa** 5,00
- **Mini potatoes with lemon zest and truffle oil**

**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 cáscara, 9 Apio, 10 Mostaza, 11 Sésamo,
12 Sulfitos (dióxido de azufre y sulfitos), 13 Moluscos, 14 Atramuces**

**If you have any food allergy or intolerance, please inform a
member of our team.**

**Please note: while we take every possible precaution, we
cannot guarantee the complete absence of traces of other
allergens due to food handling and preparation in our
kitchen.**

**1 Cereals containing gluten, 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4 Fish, 5 Peanuts,
6 Soybeans, 7 Milk, 8 Tree nuts, 9 Celery, 10 Mustard, 11 Sesame,
12 Sulphur dioxide and sulphites, 13 Molluscs, 14 Lupin.**

POSTRES CASEROS / HOME-MADE DESSERTS

El último recuerdo siempre es el más dulce

♦ Flan de huevo, chantillí y palomitas de caramelo 8,00

•Egg custard, chantilly cream and caramel popcorn. 3,7 y 8

•Tarta de queso con crema de dulce de leche  15 min. 9,50

•Cheesecake with dulce de leche cream 3 y 7

•Crema brûlée de turrón de Jijona 9,50

•Jijona nougat cream brûlée 3,7 y 8

•Trencadis de pavlova 8,50

(merengue, mango, fruta de la pasión y bosque, chocolate blanco y piñones

•Pavlova trencadis

Meringue, mango, passion fruit, berries, white chocolate & pine nuts 3,7 y 8

•Cremoso de chocolate 72%  15 min. 9,50

•72% Dark Chocolate Crémeux 3,6,7 y 8

QOM

RESERVA EN
www.qomrestaurante.es