

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

CEREALES / CEREALS

- Snacks crujientes de pan y mantequilla francesa con sal en escama 5,80
- Crispy French bread and butter snacks with salt. 1,3,7 y 8

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 (2 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

- Katsu Sando de MAGURO con mayonesa de wasabi  (2 ud) 14,00
·Maguro Katsu Sando with wasabi mayonnaise 1,3,4,7 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

- PATO laqueado a la pekinesa con una salsa hoisin casera (2 ud) 10,00
·Peking-style lacquered duck with homemade hoisin sauce 1, 6 y 12

- 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 esta 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

- Buñuelitos de RAPE con salsa de pimientos a la brasa (2 ud) 10,00
·Monkfish fritters with piquillo pepper sauce 1,3,4 y 7

- Crujiente de gambones, naranja agridulce y caviar esturión (1 ud) 10,00
·Crispy prawns, sweet and sour orange and sturgeon caviar 1,2,3,4 y 12

CARNES / MEATS

- Mini Brioche de COCHINILLO, emulsión de ajo y cebolleta (1 ud) 12,00
- Mini suckling pig brioche with garlic and spring onion emulsion. 1,3 y 7
- TACO de bondiola con salsa verde “fusión México y Argentina”  9,90
- Pork shoulder taco with green sauce. 1,3 y 7
- Chicken Lollipops con salsa sweet chilli sauce con mucho umami  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
- RABO de toro agridulce con arroz blanco y furikake 14,90
- Sweet and sour oxtail with white rice and furikake 1,4,6,11 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,
comuníqueselo a nuestro equipo:**

**le informaremos con precisión sobre los ingredientes
de cada plato y la presencia de alérgenos,
asegurando que su experiencia sea segura y plena.**

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

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 8,00
Palomitas de caramel. 3,7 y 8
· Egg and vanilla essence flan, with whipped cream and caramel popcorn

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es