

Para comer

QOM

NUESTRA CARTA ESTA PENSADA PARA COMPARTIR
RACIONES PERFECTAS PARA 2 PERSONAS
NO TENEMOS PLATOS PRINCIPALES



CEREALES / CEREALS

- Variado de panes / **Variety of breads** 2,80
- Aceite de la Bodega NODUS / **Oil from the NODUS Winery** 2,80
- Mantequillas: Vino tinto con cebolletas / finas hierbas 3,50
- Butter: Red wine with chives / fine herbs**

CRUDOS / RAW

- DADOS DE ATÚN rojo semipicantes con wakame 22,50
- Semi-spicy red tuna cubes with wakame and truffle paste**
- Tostada Mexicana de ceviche de camarones 🌶️ (1 ud) 10,90
- Mexican Shrimp Ceviche Tostada**

FRIOS / COLD

- Ensaladilla con encurtidos y boquerones hechos en QOM 9,90
- Salad with pickles and anchovies made in QOM.
- Tartar de BERENJENA y Anchoa del cantábrico "00" (2 ud) 12,00
- Eggplant tartar with 00 anchovy on sweet millefeuille
- SALMON AHUMADO y plátano macho frito 19,00
- SMOKED SALMON hand, pumpkin seeds and fried plantain

CALIENTES / HOT

- NIGIRIS de croqueta de kimchi con bacalao ahumado 🌶️ 🌶️ (2 ud) 9,90
- Nigiri-style kimchi croquette with bluefin tuna
- DUMPLINGS de setas y un velo de Cecina de WAGYU (2 ud) 14,00
- DUMPLING stuffed with mushrooms and a veil of WAGYU Cecina
- Katsu Sando de MAGURO con mayonesa de wasabi (2 ud) 14,00
- MAGURO Katsu Sando with wasabi mayonnaise

ANTOJITOS / SNACKS

- Pan Chino relleno de rabo de toro agridulce y queso de trufa (2 ud) 9,00
·Chinese bread filled with sweet and sour oxtail and truffle cheese
- PANI PURIS de queso, mermelada de tomate y sardina (2 ud) 7,00
·PANI PURIS filled with cheese, tomato and sardine jam
- Crujiente con guacamole, espinaca, nuez rallada y lima. (2 ud) 7,00
·Crispy with guacamole, spinach and grated walnuts
- Empanadas argentinas de MERLUZA y pure de castañas. (2 ud) 8,00
·PANI PURIS filled with cheese, tomato and sardine jam

CARNES / MEATS

- Bossam de Panceta a la brasa con salsa tártara 20,00
·Grilled bacon bossam with tartar sauce
- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (220gr) 19,90
·TONKATSU of Iberian pork steak
- TACO de bondiola con salsa verde “fusión México y Argentina “ 9,90
·Pork shoulder taco with green sauce
- Mini brioche de FIGATELL, salsa de mostaza y cebolla frita (1 ud) 9,90
·FIGATELL mini brioche, mustard sauce and fried onion

DE CUCHARA / SPOON

- Gyoza de ropa vieja y reducción de puchero VALENCIANO (1 ud) 7,00
·Gyoza with ropa vieja and Valencian stew reduction.
- Siu Mai relleno de oreja de cerdo y una reducción de su guiso (1 ud) 8,00
·Siu Mai stuffed with pig's ear and a reduction of its stew
- Carabinero y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur 22,90
·Prawns and noodles with CHILI CRAB sauce made in Singapore
- Curry thai de CARRILLERA de vaca gallega 19,00
·Thai curry with Galician beef cheek

Trabajamos con la mejor materia prima.

Ingredientes locales con algunas 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

- TORRIJA de pan brioche con crema de Turrón “ se sirve caliente “ 8,50
·Brioche bread TORRIJA with nougat cream “served hot”
- Trencadis de PAVLOBA (merengue tostado, mango, fruta de la Pasión, frutas del bosque y crema de chocolate blanco) 8,50
·Pavloba trencadis (toasted meringue, mango, passion fruit, forest fruits and mascarpone with white chocolate)
- Cheesecake de chocolate 70% 8,50
·70% Chocolate Cheesecake
- Flan de huevo y esencia de vainilla, con una crema chantillí y Palomitas de caramelo 8,00
·Egg and vanilla essence flan, with whipped cream and caramel popcorn

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es