

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

Seleccionamos, afinamos y depuramos para que cada bocado cuente una historia y cada momento tenga un propósito



Imprescindible QOM



Un poco picante

EN CRUDOS / RAW

El producto como protagonista

• **Salmon ahumado, plátano macho crujiente y semillas de calabaza** 19,00

• Smoked salmon hand, pumpkin seeds and fried plantain 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

• **Nigiris de croqueta de kimchi y bacalao ahumado**  (2 ud) 9,90

• Nigiri with kimchi croquette and smoked cod 1,3,4,7 y 12

DEL MAR / FROM THE SEA

El mar con identidad QOM

- ♦ **Ostras gratinadas al estilo Floripa (Brasil).** (2 ud) 14,00
- **Gratinated oysters Floripa style - Brazil. 3,7,10 y 13**
- **Mejillones Thai Coco**  12,00
- **Thai mussels 6, 11 y 13**

FUEGO / FIRE

Donde el fuego transforma el producto

- **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
- **Pekinese wafer, oyster mushroom and Bagna cauda 1,3,4,7,11 y 12**
- **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**
- **Extra de Trufa** 10,00
- **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**
- ♦ **Arroz de huerta, miso blanco y Arenque**  20 min. 18,90
- **Umami rice with roasted vegetables & pickled herring 4,6,7,11 y 12**

SELECCIÓN DE CORTES / CUT SELECTION

Materia, intensidad y raíces en cada bocado

- Taco de secreto Ibérico y salsa verde  (1 ud) 14,00
- Iberian pork secret taco with green sauce 1,3 y 7
- 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
- It,s not a kebab 1,7 y 11

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
- ♦ Carabinero chili crab Singapur con fideos  25,00
- Prawns and noodles with chili crab sauce made in Singapore 1,2,3,6 y 12

COMPLEMENTOS / ACCESSORIES

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

POSTRES CASEROS / HOME MADE DESSERTS

El ultimo 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

·Crema brûlée de turrón de Jijona 9,50

·Jijona nougat cream brûlée 3,7 y 8

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

·Cheesecake with dulce de leche cream 3 y 7

Trencadis de pavlova 8,50

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

·Pavlova trencadis

(merengue, mango, passion fruit and forest fruit, white chocolate 3,7 y 8

·Cremoso de chocolate 72% TARDA 15 min. 9,50

·72% Chocolate Cheesecake. 3,6,7 y 8

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es