

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


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


EN CRUDOS / RAW

Donde todo empieza. Producto, pureza y primer impacto

- Salmon ahumado, plátano macho crujiente y semillas tostadas 19,00
- Smoked salmon hand, pumpkin seeds and fried plantain 4,5,6,8 y 12
- Tostada Mexicana de ceviche de camaron  (1x2 ud) 11,90
- Mexican Shrimp Ceviche Tostada. 2,3 y 12
- Katsu sando de maguro con mayonesa de wasabi (2 ud) 16,00
- Maguro katsu sando with wasabi mayonnaise 1,3,4,7 y 12


CAPRICHOS / WHIMS

Pequeños desvíos para perderse y seguir,

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



EN TEMPERATURA / IN TEMPERATURE

El calor como técnica. El sabor como resultado

- Mini brioche de anguila ahumada, foie gras y ajo negro 12,00
- Mini brioche with smoked eel, foie gras and black garlic. 1,3,4,7,12
- Pizza margarita cantonesa con panceta y pesto de shiso 16,00
- Cantonese margherita pizza with pancetta and shiso pesto 1,7 y 12
- Extra de Trufa 10,00
- 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, queso curado y salsa de piña con chile  (2 ud) 16,00
- Veal sweetbreads, cheese and pineapple chili sauce. 1,3,6 y 7


SELECCIÓN DE CORTES / CUT SELECTION

Materia, intensidad y raíces en cada bocado

- Chicken lollipops glaseados en sweet chili umami  (2ud) 9,90
- Chicken lollipops with sweet chili sauce with lots of umami 1,5,6 y 7
- Taco de secreto Ibérico glaseado con salsa verde  14,00
- Iberian pork secret taco with green sauce 1,3 y 7
- Tonkatsu de cerdo ibérico (220gr) 22,00
- Tonkatsu of Iberian pork steak 1,3,6 y 12
- Bossam con costilla de Black Angus, kimchi y tartara. 30,00
- Bossam with Black Angus rib, tartar sauce and kimchi 3,6,7 y 12

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
- Curry thai de carrillera de vaca gallega 19,00
- Thai curry with galician beef cheek 9,11 y 12
- Carabinero con fideos y chili crab made in Singapur  25,00
- Prawns and noodles with chili crab sauce made in Singapore 1,2,3,6 y 12

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

- Torrija de pan brioche con crema de turrón 8,50
· Brioche bread torrija with nougat cream 1,3,7 y 8

- Tentacion de dulce de leche 8,50
· Temptation of Dulce de Leche 7 y 8

- 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

- Tarta de chocolate 72% y queso. TARDA 15 minutos 9,50
· 72% Chocolate Cheesecake. 1,3,7 y 8

**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**

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es