

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**
- **Quesadilla crujiente de Atun Rojo marinado** (2 ud) 20,00
- **Crispy quesadilla with marinated red tuna 1,4,6 y 7**


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. (1 ud) 12,00
- Mini brioche with smoked eel, foie gras and black garlic. 1,3,4,7 y 12
- Pekín 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, 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**  (2 ud) 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**  (1 ud) 14,00
- **Iberian pork secret taco with green sauce** 1,3 y 7
- **Tonkatsu sando con mayonesa japonesa Kewpie** (2 ud) 16,00
- **Tonkatsu sando with Kewpie Japanese mayonnaise.** 1,3,6,7,10 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 GUIOSOS / 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**

·**Breva caramelizada con crema mascarpone** 8,50

·**Caramelized breva with mascarpone cream 3,7 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 Atramuses**

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es