

Para comer

QOM

NUESTRA CARTA ESTA PENSADA PARA COMPARTIR



CEREALES / CEREALS

- Variado de panes / **Variety of breads** 2,20
- Dos tipos de mantequilla trufada y finas hierbas 3,50
- Two types of spicy butter and fine herbs**
- Aceite Castillo de Canena / **Castillo de Canena Oil** 2,80

FRIOS / COLD

- Ensaladilla con encurtidos y boquerones hechos en QOM 9,90
- Salad with pickles and anchovies made in QOM**
- Cecina de WAGYU (50gr) 18,00
- WAGYU jerky**
- Hojaldre crujiente, FOÏE, higo caramelizado y reducción de PX 18,00
- Crispy puff pastry, FOÏE, caramelized fig and PX reduction**



CALIENTES / HOT

- Croqueta de carrillera en su salsa y mayonesa teriyaki (1ud) 4,00
· Cheek croquette in its sauce and teriyaki mayonnaise
- Gambones y fideos con salsa CHILI CRAB made in Singapur (2ud) 12,50
· Prawns and noodles with CHILI CRAB sauce made in Singapore
- Buñuelo de bacalao con alioli de miel y salsa de piquillo (1ud) 5,50
· Cod fritter with honey aioli and piquillo sauce
- Media patita de PULPO con salsa Satay y crujiente de chirivía 11,00
· Half OCTOPUS PAW with Satay sauce and crispy parsnip
- Clóchina Valenciana con salsa Tailandesa 9,90
· Valencian Clóchina with Thai sauce

DEL CAMPO / FROM THE FIELD

- Alcachofas con bagna cauda (1ud) 5,50
· Artichokes with bagna cauda
- Tatin de tomate de colgar y crema de queso Burrata 9,90
· Hanging tomato tatin and burrata cheese cream
- Berenjena frita con hummus y miel 7,00
· Fried eggplant with hummus and honey
- Habitas baby con TORTA DE CASAR y jamón de cebo ibérico 13,50
· Baby broad beans with CASAR CAKE and bait ham



CRUDOS / RAW

- DADOS DE ATÚN rojo picantes con wakame y pomada de trufa 18,00
· Semi-spicy red tuna cubes with wakame and truffle paste
- TARTAR de solomillo de ternera con salsa de tonnato y alcaparras 16,00
· Sirloin tartar with tonnato sauce and fried capers (100 gr)
- Salmon MEDITERRANEO con salsa semi picante y plátano frito 19,00
· MEDITERRANEAN Salmon with semi-spicy sauce and fried banana

CARNES / MEATS

- TONKATSU de chuletón de cerdo ibérico (220gr) 16,90
· TONKATSU of Iberian pork steak
- Costillas de cerdo asadas 12h, caramelizadas con teriyaki (2ud) 9,90
· Roasted pork ribs 12 hours, Malaysian caramelized
- FIGATELL con cebolla caramelizada y salsa a la mostaza (2ud) 12,00
· FIGATELL with caramelized onion and mustard sauce
- Molleja de ternera con un toque asiático 15,00
· Beef gizzard with an Asian touch



DE CUCHARA / SPOON

- Callos con garbanzos 17,50
- Tripe with chickpeas
- Oreja de cerdo guisada 16,90
- Stewed pig's ear

Trabajamos con la mejor materia prima.

Ingredientes locales con alguna 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

- Trencadis de PAVLOBA (merengue tostado, mango, fruta de la Pasión, frutas del bosque y mascarpone con chocolate blanco) 8,00
·Pavloba trencadis (toasted meringue, mango, passion fruit, forest fruits and mascarpone with white chocolate)
- TORRIJA de pistacho, un dulce típico español, se sirve caliente 8,00
·Pistachiofrench toast, a typical Spanish sweet, served hot
- CHAJA (nata, melocotón, crema de dulce de leche y suspiros con almendra) 8,00
·CHAJA (cream, peach, dulce de leche cream and sighs with almond)
- Milhojas caramizado con chocalete, flor de sal AÑANA y aceite de Amontillado (POSTRE PEQUEÑO, INDIVIDUAL) 4,00
·Caramelized millefeuille with chocolate, AÑANA fleur de sel and Amontillado oil
- Crema mascarpone de TURRON DE JIGONA con BAILEYS y crujiente de almendra y coco 8,50
·JIGONA NOUGA mascarpone cream with BAILEYS and crunchy

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es