

Para Beber

QOM

Vinos para disfrutar

Una selección con acento mediterráneo, donde priorizamos frescura, origen y equilibrio. Para acompañar y compartir sin complicaciones.

CAVA / ESPUMOSO / CHAMPAGNE

VALENCIA

Caprasia Brut Nature. d.o. Requena, Cava, Chardonnay y macabeo 23,00

Espumoso sin dosaje de perfil seco y directo. Burbuja fina, acidez marcada y paso ligero. Notas de fruta blanca fresca y ligero fondo cítrico con final limpio y vertical.

Dominio de la vega, d.o. Valencia, vino espumoso reserva especial 32,00

Espumoso con mayor crianza sobre lías que aporta complejidad y volumen. Burbuja integrada, acidez equilibrada y textura más amplia. Notas de fruta madura, panadería y ligero tostado. Final persistente y gastronómico.

Tantum Ergo Rose d.o, Requena, Cava, Pinot Noir 100% 47,00

Espumoso rosado de pinot noir con estructura y profundidad. Burbuja fina, acidez viva y textura envolvente. Notas de fruta roja fresca, con fondo ligeramente cremoso y final largo.

FRANCIA

Bauchet Signature brut, d.o. Francia-Champagne 66,00

Champagne de perfil clásico con burbuja fina y bien integrada. Acidez equilibrada, textura cremosa y notas de fruta blanca, cítricos y panadería ligera. Final elegante y persistente.

VINO POR COPA

Blanco Chardonnay “Viña Zorzal”	4,40
Blanco Malvasia “Clos de Lom”	4,80
Rosado Valenciano “Les prunes”	4,80
Tinto Valenciano “Safra” variedad de uva 50% Arcos y 50% Mando	4,80
Tinto Bierzo “Petalos ” variedad de uva Mencia	7,00
Tinto Navarra “ Señora de las Alturas ” variedad de uva Garnacha	8,20

APERTURA

·VERMUT ROJO (Jarabe de Palo)	5,50
·VERMUT BLANCO (Jarabe de Palo)	5,50
·APEROL SPRITZ	7,50
Cava, Aperol, soda y naranja	
·LILLET TONICA	7,50
Lillet, tónica y naranja	
·CAIPIROSKA	8,50
Vodka, lima azúcar y hielo picado	
·CAIPIROSKA MARACUYA	9,50
Vodka, maracuyá, lima y azúca	

VINOS BLANCO

BLANCOS VALENCIA

CLOS DE LÒM, variedad de uva 100% Malvasía 22,00

Perfil mediterráneo con volumen en boca, acidez media-baja y textura glicérica. Notas de fruta de hueso madura, flor blanca y ligero matiz anisado en final.

BLANCOS ARAGON

MARINA BESTUE, variedad de uva 100% Gewurztraminer 20,00

Aromático con expresión intensa en nariz. Boca amplia, glicérica, con equilibrio entre dulzor aromático y acidez moderada. Notas de lichi, pétalos de rosa y miel ligera.

BLANCOS GALICIA

ATTIS Lias Finas, variedad de uva 100% Albariño. 30,50

Sobre lías finas con estructura media y tensión salina marcada. Entrada untuosa, centro frutal de hueso maduro y final cítrico con amargor noble y persistencia mineral.

SANGARIDA, variedad de uva 100% Godello 22,00

Con acidez viva y textura envolvente. Perfil de fruta blanca madura, fondo herbáceo sutil y final largo con sensación mineral y ligera grasa en boca.

PANDORA, variedad de uva 100% Sauvignon blanc 23,00

De perfil tenso y aromático, con acidez marcada y final limpio

Notas de fruta tropical sutil, hierba cortada y ligera redondez en boca.

BLANCOS NAVARRA

VIÑA ZORZAL, variedad de uva 100% chardonnay 18,00

sin excesos de madera, de acidez equilibrada y perfil directo. Entrada fresca con fruta de pepita, centro ligero y final seco con leve redondez.

BLANCOS CATALUÑA

LA MUSARANYA, variedad de uva 100 % garnacha blanca. 24,00

De perfil ligero-medio con entrada directa y textura suave. Notas de fruta blanca, flores secas y un final ligeramente salino y amargoso.

BLANCOS CASTILLA Y LEON

MICROBIO, variedad de uva 100% verdejo 41,00

De viñas viejas con perfil fresco y elegante. Acidez viva, textura envolvente y notas de fruta blanca, hierbas aromáticas y un ligero fondo mineral. Final largo y gastronómico

VINOS DE CONTACTO / MACERACIÓN

NARANJA GALICIA

Sitta Maceración, variedad de uva 100% Albariño, 33,00

Elaborado con maceración de uvas blancas con sus pieles, lo que le aporta estructura y un carácter más complejo. Aromas intensos a fruta madura, piel de cítricos y notas herbáceas, con un ligero fondo especiado. En boca es seco, con buena textura, tanino sutil y final persistente.

VINOS ROSADOS

ROSADOS VALENCIA

Les Prunes, variedad de uva 100% Mando 23,60

De perfil seco con estructura ligera-media y acidez viva. Notas de fruta roja fresca, piel de fresa y final limpio con tensión cítrica.

VINOS TINTOS

TINTOS COMUNIDAD VALENCIANA

CASA AGRICOLA Pepe Mendoza, variedad de Uva 70% Monastrell 23,00

25% Giro 5% Alicante bouschet

Tinto joven de extracción media con tanino suave y fruta roja madura. Perfil jugoso, con acidez equilibrada y final ligeramente especiado.

LA FORCALLA DE ANTONIA Rafael Cambra, variedad de uva 27,00

uva 100% forcallat

Con crianza en barrica que aporta estructura media y tanino fino. Perfil terroso, fruta roja madura y fondo balsámico ligero.

LA MUJER CABALLO AZUL, variedad de uva 100% Arcos 42,50

De viñedo viejo con marcada personalidad mediterránea. Estructura media, acidez equilibrada y tanino firme pero bien trabajado. Perfil de fruta negra madura con notas especiadas y un fondo terroso. Final largo, con carácter y ligera rusticidad elegante.

PAGO DE LOS BALAGUESES, variedad de uva 100% syrha 39,50

De clima mediterráneo con buena madurez fenólica. Estructura media-alta, tanino redondo y textura envolvente. Notas de fruta negra, pimienta negra y ligeros tostados, con un final persistente y especiado.

LOS FRAILES RUBIFICADO, variedad de uva 100% Garnacha 26,00

Ecológica con crianza que aporta equilibrio entre fruta y estructura. Acidez media, tanino suave y perfil de fruta roja madura con notas de regaliz y monte bajo mediterráneo. Final amable, con buena fluidez.

ESTRECHO Enrique Mendoza, variedad de uva 100% Monastrell 39,50

De crianza prolongada con estructura alta, tanino maduro y extracción intensa. Fruta negra madura, cacao y notas tostadas bien integradas.

SAFRA Celler del roure, variedad de uva 50% Arcos 50% Mandó 24,00

Ensamblaje con crianza que muestra textura sedosa, acidez media y tanino pulido. Notas de fruta negra, especias dulces y fondo balsámico.

CERRO NEGRO Balovar, variedad de uva 100% Mencia 30,50

Cultivada en entorno mediterráneo que combina frescura y madurez. Acidez media-alta que aporta tensión, con tanino fino y textura fluida. Perfil de fruta roja madura con ligeros matices especiados y fondo mineral sutil. Final limpio, equilibrado y de buena persistencia.

EL SUEÑO, variedad de uva 100% Bobal 49,00

De viñedo en altura con perfil fresco y elegante. Acidez viva, tanino fino y textura fluida. Fruta roja fresca, notas florales y un sutil fondo especiado. Final largo, equilibrado y de gran precisión

TINTOS CASTILLA LA MANCHA

QUINTA DE QUERCUS, variedad de uva 100% Tempranillo 25,00

Con crianza que aporta estructura media y buena integración de la madera. Acidez equilibrada, tanino redondo y perfil de fruta negra madura (mora) con notas herbáceas y ligeros tostados. Final persistente con sensación cálida y especiada.

TINTOS MADRID

EL HOMBRE BALA, variedad de uva 100% Garnacha Tinta 41,00

De altitud con perfil fresco y fluido. Acidez viva, tanino muy fino y textura ligera-media. Predomina la fruta roja fresca, con notas herbáceas y un fondo mineral que alarga el final.

TINTOS ZAMORA

GAGO Telmo Rodríguez, variedad de uva 100% Tinta deToro 41,00

Con estructura media-alta y mayor concentración, equilibrada por una acidez bien definida. Tanino firme pero pulido, fruta negra madura y notas especiadas con ligero fondo terroso. Final largo, con carácter y profundidad.

TINTOS BIERZO – Leon

PÉTALOS, variedad de uva 95% mencía 5% alicantebouschef. 35,00

De perfil fresco con acidez alta y tanino fino. Fruta roja ácida, notas florales y final largo con tensión mineral.

PARAJES, variedad de uva 85% mencía 8% otras variedades blancas 26,00
7% alicante bouschef

Con pequeñas proporciones de variedades blancas que aportan frescura y tensión. Boca ligera-media, fruta roja fresca y final salino.

TINTO DE JUMILLA – Murcia

LA SERVIL variedad de uva 100% monastrell 43,50

Ecológica con crianza de 12 meses en roble francés de gran formato (500L), lo que aporta estructura sin exceso de madera. Boca amplia, tanino maduro y pulido, con fruta negra concentrada, notas balsámicas y fondo especiado. Acidez equilibrada que aporta profundidad sin pesadez.

TINTOS RIBERA DEL DUERO

VENTA LAS VACAS, variedad de uva 100% tempranillo 30,50

Con extracción potente, tanino estructurado y acidez equilibrada. Fruta negra madura, cacao y tostados integrados.

SAN COBATE, variedad de uva 100% tinto fino 33,00

Con crianza en madera de 16 meses. Estructura media-alta, tanino firme y fruta negra madura. Fondo especiado y final largo.

TINTO RIBEIRA SACRA – Galicia

LALAMA, variedades de uva 90% Mencía 3% Brancellao 3% garnacha 42,20

2% mouratón 2% souson

Ensamblaje atlántico dominado por mencía, con variedades complementarias que aportan complejidad y frescura. Acidez alta, tanino fino y textura fluida. Perfil de fruta roja fresca, notas herbáceas y marcada mineralidad. Final largo, elegante y muy gastronómico.

TINTO ISLAS CANARIAS

7 FUENTES, variedad de uva 90% Listan negro 10 % Tintilla 25,00

De perfil atlántico con acidez alta, tanino fino y marcada tensión volcánica.

Fruta roja ácida y final salino.

TINTOS ARAGON

TRES PICOS , variedades de uva 100 % Garnacha 25.00

De viñedos viejos con perfil mediterráneo maduro. Estructura media-alta, tanino redondo y bien integrado, con acidez equilibrada que sostiene el conjunto. Predominan notas de fruta roja madura y negra, con fondo especiado y ligero toque mineral. Final amplio y persistente.

TINTOS RIOJA

SALINILLAS TOBELOS, variedad de uva 100 % tempranillo 48,00

Vino de parcela. De perfil elegante y equilibrado, con estructura media y tanino fino. Fruta roja madura bien definida, acompañada de notas especiadas y un ligero fondo tostado procedente de la crianza. Acidez bien integrada que aporta frescura y un final largo y armonioso.

FINCA LA MONTESA , variedad de uva 95% garnacha tinta 29,60

5% otras variedades tintas

Con crianza que muestra equilibrio entre fruta roja madura y estructura media. Tanino suave y final especiado.

TINTO ARGENTINO

CATENA, variedad de uva 100% Malbec 29,00

De altura con estructura media-alta, tanino maduro y fruta negra concentrada. Notas florales y fondo especiado.

TINTO FRANCES

MORGON DESJOURNAYS 2020, variedad de uva 100% Gamay 80,00

Con perfil fresco, acidez alta y tanino muy fino. Fruta roja crujiente, floralidad y gran capacidad gastronómica.

VINOS DULCES Y GENEROSOS

PX (PEDRO XIMENEZ) 7,00

Vino dulce de uva pasificada. Muy concentrado y denso. Notas de pasas, dátil, cacao y café. Final largo y envolvente.

VERDIL DE GEL 7,00

Dulce de uva Verdil en sobremaduración. Fruta blanca confitada, miel ligera y cítricos. Equilibrado por acidez fresca.

BEBIDAS PARA COMPARTIR

AGUA DE VALENCIA 19,00

SANGRIA DE VINO TINTO 19,00

SANGRIA DE CAVA 19,00

TINTO DE VERANO 16,50

QOM

RESERVA EN
www.qomrestaurante.es