

Para Beber

QOM

COCKTEL

·APEROL SPRITZ	7,50
Cava, Aperol, Soda, Rodaja de naranja y hielo	
·CAIPIROSKA	7,50
Hielo picado, Azucar, Lima y Vodka	

JARRA 1 litro

AGUA DE VALENCIA	19,00
TINTO DE VERANO	16,50
SANGRIA DE VINO TINTO	19,00
SANGRIA DE CAVA	19,00

VINO POR COPA

Blanco Chardonnay “Viña Zorzal”	4,40
Blanco Albariño “Attis”	6,10
Rosado Valenciano “Les prunes”	4,80
Tinto Valenciano “La Mujer Caballo Azul “variedad de uva Arcos.	8,50
Tinto Castilla la Mancha “Salía ” variedad de uva Syrah,	4,80
Tinto Madrid “ El hombre bala ” variedad de uva Garnacha tinta	8,20



BLANCOS

ATTIS Lias Finas, d.o. Galicia, “en boca brinda un sabor intenso a frutas albaricoque y melocotón con un toque cítrico”, variedad de uva 100% albariño.	30,50
CLOS DE LÒM” d.o. Valencia, “en boca con buena estructura, destaca por su frescura, acidez equilibrada y matices de frutas maduras” variedad de uva 100% Malvasía	22,00
VIÑA ZORZAL, d.o. Navarra “en boca manzana verde y pera variedad de uva 100% chardonnay	18,00
CUCÚ, d.o. VT Castilla Leon, “en boca refrescante, presencia de la Fruta y herbáceos”, variedad de uva 100% verdejo	20,00
LA MUSARANYA d.o. Cataluña, variedad de uva 100 % garnacha bl. En boca entrada ligera con presencia de frutas y flores	24,00
SANGARIDA, d.o. Bierzo, “en boca frutal con toques ácidos y golosos”, variedad de uva 100% godello	22,00
MARINA BESTUE d.o Somontano “Uclés”, “en boca afrutado y en nariz es muy floral con recuerdos a miel, lichis y rosas blancas “variedad de uva 100% Gewurztraminer	20,00

ROSADOS

Les Prunes, d.o. Valencia, “vino joven, 100% Mando	23,60
--	-------

TINTOS COMUNIDAD VALENCIANA

Casa agrícola Pepe Mendoza d.o. Alicante, Joven, variedad de Uva 70% Monastrell 25% Giro 5% Alicante bouschet “aroma afrutado”	23,00
La Forcalla de Antonia Rafael Cambra d.o. Valencia, variedad de uva 100% forcallat Envejecido en barrica 8 meses “terroso y fruta roja”	27,00
La Mujer Caballo Azul d.o. Valencia, variedad de uva 100% Arcos	42,50
Pago de los Balagüeses , d.o. Requena, variedad de uva 100% syraha	39,50
Los frailes rubificado, d.o. Valencia, variedad de uva 100% Garnacha Ecológico “afrutado a bayas, regaliz y algarrobo” Crianza	26,00
Estrecho Enrique Mendoza, d.o. Alicante, Crianza, variedad de uva 100% Monastrell16 meses en barrica de roble francés	39,50

TINTOS MADRID

El hombre bala, d.o. Madrid, variedad de uva 100% Garnacha Tinta	41,00
--	-------

TINTOS CASTILLA LA MANCHA

Salía de Finca Sandoval, d.o. Manchuela , variedades de uva 60% Syrah, 20% Garnacha Tinta, 20% Garnacha Tintorera	22,00
Quinta de Quercus d.o. Ucles, variedad de uva 100% Tempranillo Crianza de 2019 con aromas intensos a mora y hierbas aromáticas	25,00

TINTOS ZAMORA

Gago Telmo Rodríguez d.o. Toro, variedad de uva 100% Tinta d Toro 41,00

TINTOS BIERZO – Leon

Pétalos, d.o. Bierzo, variedad de uva 95% mencia 5% alicante bouschef. 35,00

Parajes, d.o Bierzo, variedad de uva 85% mencia 8% otras variedades blancas 7% alicante bouschef 26,00

TINTOS RIBERA DEL DUERO

Venta Las Vacas, d.o. Ribera del Duero, variedad de uva 28,90

100% tempranillo...Envejecido en madera 12 meses en barricas de roble

San Cobate Crianza d.o. Ribera del Duero, variedad de uva 33,00

100% tinto fino...Envejecido en madera Agricultura 16 meses en barricas de distintos tipos

TINTOS NAVARRA

Señora de las alturas d.o. Navarra, variedad de uva 100% Garnacha 41,00

TINTO DE JUMILLA – Murcia

La Servil Crianza d.o. Jumilla, variedad de uva 100% monastrell 43,50

Envejecido en madera ecológico. 12 meses en barrica de roble francés 500l

TINTO RIBEIRA SACRA – Galicia

Lalama d.o. Ribeira sacra, (Galicia) variedades de uva 90% Mencia 41,00

3% Brancellao 3% garnacha 2% mouratón 2% souson

TINTOS ARAGON

Tres Picos Borsao, d.o. Campo de Borja , variedades de uva	25.00
100 % Garnacha	

TINTOS RIOJA

Las Laderas, d.o. La Rioja, variedad de uva 100 % tempranillo	20,00
Finca La Montesa , d.o. La Rioja, variedad de uva 95% garnacha tinta	29,60
5% otras variedades tintas	

TINTO ARGENTINO

Catena, d.o. Argentina-Mendoza, variedad de uva 100% malbec	29,00
---	-------

TINTO FRANCES

Morgon Desjournays 2020 d.o. Beaujolais, variedad de uva	80,00
100% Gamay	

CAVA / CHAMPAGNE

Caprasia Brut Nature. d.o. Requena, Chardonnay y macabeo	23,00
Dominio de la vega, d.o. Valencia, vino espumoso reserva especial	32,00
Bauchet Signature brut, d.o. Francia-Champagne	66,00
Tantum Ergo Rose d.o, Requena, vino espumoso Pinor Noir 100%	47,00

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es