

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	18,00
TINTO DE VERANO	13,50
SANGRIA DE VINO TINTO	16,00
SANGRIA DE CAVA	18,00

VINO POR COPA

Blanco Malvasia “Clos de lom”	3,80
Tinto Valenciano “Lluvia”	4,50
Tinto Ribera del Duero “ Santa María Valtravieso”	4,00
Tinto Rioja “Lindes de Remelluri”	5,20
Rosado Valenciano “Les prunes”	4,00



BLANCOS

ATTIS Lias Finas, d.o. Galicia, “en boca brinda un sabor intenso a frutas albaricoque y melocotón con un toque citrico”, variedadl de uva 100% albariño.	30,00
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
MIRANDA, d.o. Penedes “en boca es fresco con toques citricos con una agradable acidez”, variedad de uva 100% chardonnay	19,50
José pariente, d.o. Rueda-Valladolid, “en boca afrutado y una excelente acidez”, variedad de uva 100% verdejo	20,00
Las Parcelas d.o. Rioja, variedad de uva 100 % viura	22,50
Sangarida, d.o. Bierzo, “en boca frutal con toques ácidos y golosos”, variedad de uva 100% godello	22,00
Marina Bestue d.o Somontano “Huesca”, “en boca semi afrutado y en nariz es muy floral con recuerdos a miel, lichis y rosas blancas “variedad de uva 100% Gewürztraminer	16,00

ROSADOS

Les prunes, d.o. Valencia, “vino joven, 100% Mando	23,00
--	-------

TINTOS VALENCIANOS

Alcusses , d.o. Valencia, variedad de uva 66% monastrell, 6% syrah, 5% merlot, 20% tempranillo, 5% cabernet	17,00
Megala , d.o. Valencia, Crianza, variedad de uva 60% monastrell, 10% tempranillo 30% marselan “aroma florales, enebro y tomillo”	25,00
Casa Sosegada d.o. Valencia, Crianza “ Bayas frescas, hiervas y Especies” variedad de uva 60% Monastrell 40% Arco, Forcalla y Bonicaire	28,80
La Forcalla de Antonia d.o. Valencia, variedad de uva 100% forcallat Envejecido en barrica 8 meses “ terroso y fruta roja”	20,00
Bobos , d.o. Utiel Requena, variedad de uva 100% bobal	38,00
Caprasia , d.o. Utiel-Requena, variedad de uva 50% bobal 50% merlot Roble Joven “cereza y frutos rojos”	19,00
Pago de los Balagueses , d.o. Requena, variedad de uva 100% syrha	37,50
Los frailes rubificado , d.o. Valencia, variedad de uva 100% Garnacha Ecológico “afrutado a bayas, regaliz y algarrobo” Crianza	26,00
Maboi d.o. “Xalo” Alicante, Joven “frutos rojos y notas florales” Variedad de uva 100% Giro	26,50

TINTOS CUENCA – Ucles

Quinta de Quercus d.o. Ucles, variedad de uva 100% Tempranillo Crianza de 2019 con aromas intensos a mora y hiervas aromáticas	24,50
--	-------

TINTOS RIOJA

Las Laderas, d.o. La Rioja, variedad de uva 100 % tempranillo	20,00
Lindes de Remelluri , d.o. La Rioja, variedad de uva 95% tempranillo 5% garnacha	31,00

TINTOS RIBERA DEL DUERO

Santa Maria Valtravieso , d.o. Ribera del Duero, variedad de uva 100% tempranillo	17,00
Montebaco Crianza d.o. Ribera del Duero, variedad de uva 100% tempranillo	29,00

TINTO DE JUMILLA – Murcia

Matas Altas Crianza d.o. Jumilla, variedad de uva 95% monastrell 5% de otras. Es un crianza de 11 meses en fudre y barricas usadas 500l	29,00
--	-------

TINTO RIBEIRA SACRA – Galicia

Lalama d.o. Ribeira sacra, (Galicia) variedades de uva 90% Mencía 3% Brancellao 3% garnacha 2% mouratón 2% souson	41,00
--	-------

TINTOS BIERZO – Leon

Pétalos, d.o. Bierzo, variedad de uva 95% mencia 5% alicantebouschef.	35,00
Parajes, d.o Bierzo, variedad de uva 85% mencia 8% otras variedades blancas 7% alicante bouschef	26,00

TINTO ARGENTINO

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

TINTO FRANCES

Bourgogne Fornerol Didier d.o. Borgoña, variedad de uva 100% pinot noir	31,00
---	-------

CAVA / CHAMPAGNE

Nodus Brut Nature	17,50
Dominio de la vega, d.o. Valencia, vino espumoso reserva especial	30,00
Bauchet Signature brut, d.o. Francia-Champagne	60,00
Tantum Ergo Rose d.o, Requena, vino espumoso Pinor Noir 100%	47,00

QOM

RESERVA EN

www.qomrestaurante.es