

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 Malvasia “Clos de lom”	3,80
Tinto Valenciano “ Caprasia ”	4,00
Tinto Ribera del Duero “ Santa María Valtravieso”	4,00
Tinto Rioja “ Las Laderas ”	4,20
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 cítrico”, variedad 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 cítricos 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
Dominio de Fontana d.o Somontano “Uclés”, “en boca afrutado y en nariz es muy floral con recuerdos a miel, lichis y rosas blancas “variedad de uva 90% Sauvignon blanc 10% verdejo	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
Pago de los Balagueses , d.o. Requena, variedad de uva 100% syraha	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

Quinta de Quercus d.o. Ucles, variedad de uva 100% Tempranillo Crianza de 2019 con aromas intensos a mora y hiervas aromáticas	24,50
Clos Lojen d.o. Manchiuela, variedad de uva 100% Bobal Vino joven 2023 vino frutal recordando un paseo por el bosque recogiendo bayas	22,00

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% mencía 5% alicantebouschef.	35,00
Parajes, d.o Bierzo, variedad de uva 85% mencía 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