



D·VORA

GASTROBAR

CARTA / MENU

ENTRANTES

STARTERS

NIVEL DE PICANTE

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo /
Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce

11,50 €

(Opción vegetariana) / (Vegetarian option)

Ensalada de pollo o gambón macerados al grill
con salsa cremosa de parmesano y aguacate /
Grilled marinated chicken or king prawn SALAD
with creamy parmesan & avocado sauce

13,5 € /
8,50 €

(Opción vegetariana) / (Vegetarian option)
(Opción de media ración) / (Option of half portion)

Coca alicantina de sobrasada, brevas y
gorgonzola y naranja / Traditional pastry with
Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese &
orange

8,90 €

Plato de jamón ibérico acompañado de pan de
cristal y tomate rallado con A.O.V.E. / Platter of
cured ham accompanied by crystal bread &
grated tomato with olive oil

22,00 €/
13,50 €

(Opción de media ración) / (Option of half portion)

Selección de quesos / Selection of cheeses

14,00 € /
8,00 €

(Opción de media ración) / (Option of half portion)

Tabla de embutidos / Platter of cured meats

19,00 €/
11,00 €

(Opción de media ración) / (Option of half portion)

Huevo a 65º, setas, foie y avellanas al aroma de
trufa, salsa de P.X. con base de brioche de
mantequilla / Egg cooked at 65º, wild
mushroom, foie, hazelnut with truffle aroma &
Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base

12,80 €

Ceviche de pescado con leche de tigre y
remolacha, crujiente de arroz, tapioca y
espirulina / Fish ceviche with tiger milk & beets,
tapioca, crispy rice & spirulina

14,60 €

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

NIVEL DE PICANTE

Poke de salmón con aderezo de anticucho / Salmon poke with “anticucho” dressing <i>(Opción vegetariana con tofu y frutas) / (Vegetarian option with tofu & fruits)</i>	15,50 €	
Corvina al grill con salsa yakiniku, wasabi y flecos katsuobusi / Grilled corvina fish with Yakiniku sauce, wasabi & Katsuobusi flakes	17,00 €	
Bacalao crujiente estilo limeño / Lima style crunchy cod	17,80 €	
Presa ibérica a baja temperatura con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado / Tender pork cooked at low temperature con special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit	17,90 €	
“Roast beef” de ternera con noodels y verduritas, salsa de cacahuete y lemongrass / “Roast beef” with noodles & vegetables, peanut sauce & lemongrass	16,50 €	

SUGERENCIAS
DE LA SEMANA
WEEKLY SUGGESTIONS

NIVEL DE PICANTE

Ostra al natural / Natural oyster	3,90 €/ud.	
Ostra acevichada u ostra al “Bloody Marie” / Oyster with ceviche or oyster with “Bloddy Marie”	4,60 €/ud.	
Croqueta de cordero estilo marroquí, con melocotón, harissa y comota de limón / Moroccan style lamb croquette, with peach, harissa & lemon compote	2,75 €/ud.	
Ensaladilla cremosa de salmón, kimchi, aguacate y emulsión de aceituna / Creamy salad with salmon, kimchi, avocado & olive emulsion	10,50 €	
Gazpacho verde con tartar de sardina ahumada, granny smith, tomate seco, mango y jalapeño / Green gazpacho, with smoked sardine tartar, granny smith, dried tomato, mango & jalapeno	9,90 €	
Risotto cremoso de chipirones en su tinta, brócoli y ají amarillo / Creamy risotto with squid, broccoli & yellow pepper	15,50 €	
Pollo al grill con curry verde thai, verduritas, anacardos, acompañado de arroz de coco y salsa satay / Grilled chicken with thai green curry, verdure, cashew nuts, with coconut rice & satay sauce	16,50 €	
Hamburguesa de ternera al grill, romesco, cherries asados, queso gouda, cebolla morada, rúcula y mayo de trufa / Meet grill burger, romesco sauce, roast cherries, gouda cheese, red onion, arugula & truffle mayonnaise	14,50 €	
Torrija con helado de anís, fresas, naranja y canela (postre) / French toast with anise ice cream, strawberry, orange & cinnamon (dessert)	7,90 €	

POSTRES

DESSERTS

NIVEL DE PICANTE

Tarta cremosa de queso con plátano, ron y nueces / Creamy cheesecake with banana, rum & walnuts 7,50 €

Chocolate, chile, tartar de frutas y lima / Chocolate, chilli, fruit tartar & lime 7,50 €



Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate / Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble 4,60 €

Fruta preparada / Fresh fruit 6,00 €

Todos los precios incluyen I.V.A.
All prices have VAT included.