

d-vora.com

# D.VORA

MENÚ GRUPOS  
GROUP MENUS

RESERVAS | BOOKINGS

TLF: +34 965 270 874 - [dvora@hotelesrh.com](mailto:dvora@hotelesrh.com)



## MENÚ | MENU 1

### ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Croquetas de cabrales a la sidra y nueces con salsa dulce de pera.  
*Cabrales cheese, cider & walnut croquettes with sweet pear sauce.*

-----  
Tabulé de quinoa y bulgur con calabaza, queso feta y mango  
*Quinoa & bulgur tabbouleh with pumpkin, feta cheese & mango.*

-----  
Tiradito de salmón con fruta de la pasión, boniato a la naranja y crema de cilantro  
*Salmon "tiradito" with passion fruit, sweet potato with an orange touch and coriander cream.*

### SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Pollo al grill al aroma de lima con mojo de sriracha y papas arrugas  
*Grilled chicken with lime aroma, sriracha sauce and boiled potatoes.*

-----  
Hamburguesa de ternera con foie, queso brie, chorizo crujiente y mahonesa de trufa  
*Beef Burger with foie, Brie cheese, crunchy chorizo and truffle mayonnaise.*

-----  
Corvina asada con ajos tiernos, manzana avainillada y cherrys a la Provenzal  
*Baked Corvina fish with spring onions, vanilla apple and cherry tomatoes with mixed herbs.*

-----  
Pasta parpadelle con trompetas de la muerte, pesto genovés, parmesano y aroma de trufa  
*Parpadelle pasta with wild mushrooms, Genovese pesto, Parmesan cheese and truffle aroma.*

-----  
Sándwich de verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula  
*Roasted vegetable sandwich with basil, sundried tomato and rocket.*

### POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Banana pie.

-----  
Chessecake.

**35.00 €**

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Incluido en el precio: 1 bebida [Cerveza de barril – Vino blanco- Vino tinto – Refresco – Agua]  
*Included in the Price: 1 drink.[Draft beer –White wine– Red wine – Soft drink –Water]*



## MENÚ | MENU 2

### ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensalada César de gambón al grill, parmesano, cherrys, crutones y panceta.  
*Caesar salad with grilled prawn, Parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons and bacon.*

-----  
Pan cristal con escalivada y algodón de capellán a la llama.  
*Roast vegetables served cold with fish cotton and crystal bread.*

-----  
Pulpo al grill laminado con parmentier de ajo negro, espuma de alioli y pimentón de la Vera.  
*Laminated grilled octopus with black garlic Parmentier and garlic & pepper emulsion.*

### SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Presa ibérica macerada en vino tinto con burrata trufada, pesto rojo y peras al vino.  
*Marinated tender pork in red wine with truffle Burrata cheese, red pesto and pears in wine reduction.*

-----  
Corvina asada con ajos tiernos, manzana avainillada y cherrys a la Provenzal  
*Baked Corvina fish with spring onions, vanilla apple and cherry tomatoes with mixed herbs.*

-----  
Pasta parpadelle con trompetas de la muerte, pesto genovés, parmesano y aroma de trufa.  
*Parpadelle pasta with wild mushrooms, Genovese pesto, Parmesan cheese and truffle aroma.*

-----  
Sándwich de verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula.  
*Roasted vegetable sandwich with basil, sundried tomato and rocket.*

### POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Banana pie.

-----  
Sorbete de lemongrass y lima  
*Lemongrass & lime sorbet.*

40.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Incluido en el precio: 1 bebida [Cerveza de barril – Vino blanco- Vino tinto – Refresco – Agua]  
*Included in the Price: 1 drink.[Draft beer –White wine– Red wine – Soft drink –Water]*



## MENÚ | MENU 3

### ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Croquetas de cabrales a la sidra y nueces con salsa dulce de pera.  
*Cabrales cheese, cider & walnut croquettes with sweet pear sauce.*

-----  
Tiradito de salmón con fruta de la pasión y boniato a la naranja.  
*Salmon "tiradito" with passion fruit, sweet potato with an orange touch and coriander cream.*

-----  
Pulpo al grill con parmentier de ajo negro, espuma de alioli y pimentón de la Vera.  
*Laminated grilled octopus with black garlic Parmentier and garlic & pepper emulsion.*

### SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Solomillo marinado trinchado, setas trufadas y foie.  
*Marinated beef, truffled wild mushrooms and foie.*

-----  
Corvina asada con ajos tiernos, manzana avainillada y cherrys a la Provenzal  
*Baked Corvina fish with spring onions, vanilla apple and cherry tomatoes with mixed herbs.*

-----  
Pasta parpadelle con trompetas de la muerte, pesto genovés, parmesano y aroma de trufa.  
*Parpadelle pasta with wild mushrooms, Genovese pesto, Parmesan cheese and truffle aroma.*

-----  
Sándwich de verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula.  
*Roasted vegetable sandwich with basil, sundried tomato and rocket.*

### POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Banana pie.

-----  
Sorbete de lemongrass y lima  
*Lemongrass & lime sorbet.*

45.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Incluido en el precio: 1 bebida [Cerveza de barril – Vino blanco- Vino tinto – Refresco – Agua]  
*Included in the Price: 1 drink.[Draft beer –White wine– Red wine – Soft drink –Water]*



## MENÚ | MENU 4

### PLATOS A COMPARTIR | DISHES TO SHARE

Tabulé de quinoa y bulgur con calabaza, queso feta y mango.  
*Quinoa & bulgur tabbouleh with pumpkin, feta cheese & mango.*

-----  
Tiradito de salmón con fruta de la pasión, boniato a la naranja y crema de cilantro.  
*Salmon "tiradito" with passion fruit, sweet potato with an orange touch and coriander cream.*

-----  
Ensalada D.VORA de pollo crujiente.  
*D.VORA crunchy chicken salad.*

-----  
Tartar de atún, kimchi y wanton.  
*Tuna tartar, kimchi & wonton.*

-----  
Presa Ibérica macerada, burrata trufada, pesto rojo y peras al vino.  
*Marinated tender pork in red wine with truffle Burrata cheese, red pesto and pears in wine reduction.*

### POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

Banana pie.

-----  
Sorbete de lemongrass y lima  
*Lemongrass & lime sorbet.*

**35.00 €**

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Incluido en el precio: 1 bebida [Cerveza de barril – Vino blanco- Vino tinto – Refresco – Agua]  
*Included in the Price: 1 drink.[Draft beer –White wine– Red wine – Soft drink –Water]*

## CONDICIONES | CONDITIONS

Mínimo reservar 10 personas.

*Minimum of 10 people.*

Es necesario reservar con antelación.

*It is necessary to book in advance.*

Si tienen alguna intolerancia o alergia consulten con nuestro personal para que le informen de los ingredientes de los platos y de la posibilidad de realizar algún cambio.

*If you have any intolerance or allergy, please ask a member of our team so they can inform you about the ingredients in our dishes and the possibility of making any changes.*

En todos nuestros platos se puede modificar el grado de picante, solicítelo previamente.

*All our dishes have the possibility to modify the spiciness, please let ask now if you want any changes.*

## RESERVAS | BOOKINGS

TLF: +34 965 270 874 - [dvora@hotelesrh.com](mailto:dvora@hotelesrh.com)