

A parrot is perched on a wooden branch inside a metal cage. The parrot has a white face with a dark patch around its eye and a large, hooked beak. The cage bars are visible in the foreground, partially obscuring the parrot. The background is a plain, light-colored wall.

D.VORA

CARTA / *MENU*

d-vora.com

TABULÉ de bulgur y quinoa con aguacate, queso feta, calabaza asada, frutos secos y culis de mango. 11.00 €
Bulgur & quinoa tabbouleh with avocado, Feta cheese, roast pumpkin, nuts and mango coulis.
[OPCIÓN VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION] 🌱

Ensalada de gambón al grill, parmesano, cherrys, panceta crujiente y salsa Cesar. 13.00 €
Grilled prawn salad, Parmesan cheese, cherry tomatoes & crispy bacon with Caesar sauce.

Ensalada especial D.VORA con crujiente de pollo y cacahuets, lemon grass y aderezo de sésamo y lima. 13.50 €
Special Dvora salad with crunchy chicken, peanuts, lemongrass and sesame & lime seasoning.
[OPCIÓN VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION] 🌱

Bowl de tataki de atún rojo con pasta soba, salsa ponzu y sésamo. 16.00 €
Bowl of red tuna tataki with soba noodles, ponzu sauce and sesame.

Jamón ibérico acompañado de pan de cristal. [Opción media ración.] 22.00 € | 13.00 €
Cured Iberian ham accompanied with crystal bread. [Option of half a portion.]

Selección de quesos. [Opción media ración.] 14.00 € | 8.00 €
Selection of cheeses. [Option of half a portion]

Tostada de pan de cristal con verduras asadas, algodón de capellán a la llama y brotes frescos. 11.00 €
Toasted crystal bread, grilled vegetables, flamed chaplain cotton and sprouts.

Croquetas de queso cabrales a la sidra y nueces con salsa dulce de pera. 2.50 € / Unid.
Cabrales cheese & cider croquettes with walnuts & sweet pear sauce.
[VEGETARIANO | VEGETARIAN]

“Causa peruana” de chipirón, ají amarillo y crujiente de tinta de calamar. 9.00 €
“Causa” of Squid on a bed of potato, yellow chili and squid ink Crunch. 🌱

“Causa peruana” de verduras crujientes y ají amarillo. 8.00 €
“Peruvian causa” of crispy vegetables and yellow chili pepper.
[VEGETARIANO | VEGETARIAN] 🌱

Tiradito de salmón con fruta de la pasión, dulce de boniato con naranja y crema de cilantro. 13.00 €
Salmon “tiradito” with passion fruit, sweet potato with orange and coriander cream. 🌱🌱

Tiradito de rábano daikon con fruta de la pasión, dulce de boniato con naranja y crema de cilantro. 11.00 €
Tiradito of watermelon radish with passion fruit, sweet potato with orange and coriander cream.
[VEGETARIANO | VEGETARIAN] 🌱🌱

Tartar de atún con kimchi, yuzu, wonton crujiente. 14.00 €
Tartar de atún con kimchi, yuzu, wonton. 🌱

Coca de mollejas de ternera, gambón con sweet chili y pico de gallo de piña y jalapeños. 12.50 €
Savoury tart with beef, prawn with sweet chilli sauce and pineapple & jalapeno “pico de gallo” sauce. 🌱

D.VORA |

PASTAS Y ARROZ / PASTAS & RICE

Pasta parpadelle con trompetas de la muerte al aroma de trufa, pesto, parmesano y cherrys macerados. 15.50 €
Parpadelle pasta with wild mushrooms and truffle aroma, Genovese pesto, parmesan cheese and marinated cherry tomatoes.

Arroz meloso de setas, carrillada de ternera, con alioli de hierbas. 16.50 €
Thick wild mushroom rice, beef and herb garlic mayonnaise.

D.VORA |

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Pulpo al grill con curry rojo, arroz de coco, tirabeques y hierbas frescas. 22.00 €
Grilled octopus with red curry, coconut rice, pea pods & fresh herbs. 🌶️🌶️

Pulpo laminado con parmentier de ajo negro y patata, pimenton de la vera y aceite oliva. 20.00 €
Octopus laminated with black garlic and potato, peppers and olive oil.

Bowl de poke de salmón con arroz, ensalada de algas, aguacate y aliño de soja y sésamo. 15.50 €
Salmon & rice bowl, algae salad and avocado with soya & sesame dressing. 🌶️

Mejillones clóchina de temporada estilo thai con lemongrass, cilantro, chile y lima. 11.00 €
Thai style Mediterranean Mussels with lemongrass, coriander, chilli & lime. 🌶️

Corvina asada con ajos tiernos, manzana avainillada y tomates asados a las hierbas provenzales. 17.50 €
Roasted corvina with tender garlic, vanilla apple and roasted tomatoes with Provençal herbs.

Bacalao fresco macerado en miso, miel y acompañado de quinóia y mojo de albahaca. 17.00 €
Fresh cod marinated in soybean paste, honey and accompanied by quinoa & basil sauce.

Hamburguesa gourmet de ternera, foie, chorizo crujiente, cebolla, rúcula, tomate, brie y mayonesa de trufa. 14.50 €
Gourmet beef burger, foie, crunchy spicy sausage, onion, Rocket, tomato, brie cheese & truffle mayonnaise

Sándwich de verduras asadas con tomate seco, albahaca, rúcula y parmesano. 11.50 €
Grilled vegetable sandwich with dried tomato, basil, Rocket and parmesan.
[OPCIÓN VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION]

Steak tartar con polenta crujiente y foie al grill. 17.00 €

Steak tartar with crunchy polenta and grilled foie.

Preso ibérica con pesto de tomate seco, burrata cremosa trufada y peras al vino tinto. 18.00 €

Tender pork with sundried tomato pesto, creamy truffled burrata cheese and pears in red wine sauce.

Pollo al grill macerado al aroma de lima con mojo de sriracha y papas arrugadas. 17.00 €

Grilled marinated chicken with lime aroma with hot sauce accompanied by boiled potatoes. 🌶️🌶️

Costilla de Angus a baja temperatura, ensalada de col, berenjena ahumada, cremoso de níspero y granny Smith. 24.50 €

Angus rib cooked at low temperature with coleslaw, smoked aubergine, with medlar and Granny Smith cream.

Solomillo macerado trinchado con boniato, setas trufadas y foie al grill. 24.00 €

Marinated carved beef sirloin with sweet potato, truffle mushrooms and grilled foie.

D.VORA | POSTRES / DESSERTS

Copa Cheesecake de frutos rojos y sake a la naranja. 6.50 €

Red berry Cheesecake with orange sake (rice wine).

Banana cream pie. 7.00 €

Banana cream pie.

Templado de chocolate y wasabi. 7.00 €

Warm chocolate with wasabi sauce.

Sorbete de Lemon Grass, hierba buena y jengibre. 4.00 €

Lemongrass, peppermint & ginger sorbet.

Fruta de temporada preparada. 6.00 €

Fresh fruit

Consulte con nuestro personal:

Si tiene alguna intolerancia o alergia para que le informen de los ingredientes de los platos.

La posibilidad de cambiar algunos ingredientes.

Si quiere cambiar el grado de picante de cualquiera de nuestros platos.

Ask a member of our team:

If you have any allergies or intolerance so that they can inform you of the ingredients in each dish.

The possibility of changing some ingredients.

If you want to change the spiciness in any of our dishes.
