

D.VORA

CARTA / MENU

d-vora.com

D.VORA | ENTRANTES / STARTERS

Ostra al Natural. 3.90 € / UNID.

Natural Oyster.

Ostra del chef. 4.50 € / UNID.

Chef's Oyster.

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 cacahuetes, 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]

Croquetas de pollo de corral trufado, queso manchego y setas con salsa de ajo negro y apio bola. 2.75 € / Unid.

Truffle chicken croquette with Manchego cheese, wild mushroom, black garlic and celery ball.

"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, wanton crujiente. 14.00 €
Tuna tartar with kimchi, yuzu and wanton. 🌶️

Mollejas de ternera estilo thai con gambón, hummus de zanahoria especiada, verduras y setas con sweet chili. 14.00 €
Thai style beef with prawn, spiced carrot hummus, vegetables, sautéed wild mushrooms and sweet chilli. 🌶️

D.VORA | PASTAS Y ARROZ / PASTAS & RICE

Pasta parpadelle con salsa de gorgonzola al aroma de ginebra con pera, pesto de nueces, albahaca y rúcula. 14.50 €
Parpadelle pasta with Gorgonzola sauce with gin and pear aroma, walnut pesto, basil and rocket.

Arroz meloso de setas y escalope de foie con alioli de hierbas. 16.50 €
Thick wild mushroom rice, foie escalope with herb garlic mayonnaise.

Risotto de marisco thai cremoso con vieiras marinadas y vegetales marinos. 19.50 €
Creamy seafood thai risotto with marinated scallops and marine vegetables. 🌶️

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 patata, pimentón de la vera, calabaza y aceite oliva. 20.00 €
Octopus laminated with potato Parmentier, dried pepper, pumpkin 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 berberechos, salsa americana al kimchi, chirivía cremosa y emulsión de vermut y naranja. 18.50 €
Roasted Corvina fish with cockles, kimchi American sauce, creamy parsnips and Vermouth and orange emulsion. 🌶️

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

Hamburguesa gourmet de ternera estilo americano con bacon, cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla morada y salsa especial burger. 14.90 €
Gourmet American style beef burger with bacon, Cheddar, gherkins, lettuce, tomato, red onion and special burger sauce.

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. 🌶️

Presa 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.

Cheesecake con fruta confitada de temporada y crumble de galleta crujiente 7.00 €
Cheesecake made with seasonal fruit confit and crunchy biscuit crumble.

Cre moso de chocolate blanco, plátano y yogurt con frutos rojos. 7.50 €
White chocolate, banana and yogurt cream, with red berries.

Copa de lima con frambuesa, lemon Grass y granizado de Granny Smith y Albahaca. 7.50 €
Lime, raspberry and lemongrass with Granny Smith & basil slush.

Bizcocho de chocolate templado con mantequilla de cacahuete casera y helado de caramelo salado. 7.00 €
Warm chocolate sponge with homemade peanut butter and salted caramel ice-cream.

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.