

D.VORA

MENÚ GRUPOS GROUP MENUS

RESERVAS | BOOKINGS

TLF: +34 965 270 874 - dvora@hotelesrh.com

MENÚ | MENU 1

ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Croquetas de pollo de corral trufado, queso manchego y setas con salsa de ajo negro y apio bola.
Truffle chicken croquette with Manchego cheese, wild mushroom, black garlic and celery ball.

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

Bacalao fresco asado con verduras, trinchat de patata con hierbas frescas y mojo de albahaca y yuzu.
Baked fresh Cod with vegetables, mashed potato with fresh herbs and basil & yuzu spicy sauce.

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

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

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

Bizcocho de chocolate templado.
Warm chocolate sponge.

35.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Bebida incluida: Vino blanco Centum [Verdejo] - Vino tinto Valdubon [Ribera del duero] – Cerveza de barril – Refresco – Agua
Included in the Price: White wine Centum [Verdejo] – Red wine Valdubon [Ribera del Duero] – Draft beer – 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.

Tabla de quesos y embutidos.
Cheese and cured meat platter.

Pulpo laminado con parmentier patata, pimentón de la vera, calabaza y aceite oliva.
Octopus laminated with potato Parmentier, dried pepper, pumpkin and olive oil.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Presa ibérica con pesto de tomate seco, burrata cremosa trufada y peras al vino tinto.
Tender pork with sundried tomato pesto, creamy truffled burrata cheese and pears in red wine sauce.

Corvina asada con berberechos, salsa americana al kimchi, chirivía cremosa y emulsión de vermut y naranja.
Roasted Corvina fish with cockles, kimchi American sauce, creamy parsnips and Vermouth and orange emulsion.

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

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

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

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

Bizcocho de chocolate templado.
Warm chocolate sponge.

40.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Bebida incluida: Vino blanco Centum [Verdejo] - Vino tinto Valdubon [Ribera del duero] – Cerveza de barril – Refresco – Agua
Included in the Price: White wine Centum [Verdejo] – Red wine Valdubon [Ribera del Duero] – Draft beer – Soft drink – Water

MENÚ | MENU 3

ENTRANTES A COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Croquetas de pollo de corral trufado, queso manchego y setas con salsa de ajo negro y apio bola.
Truffle chicken croquette with Manchego cheese, wild mushroom, black garlic and celery ball.

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 laminado con parmentier patata, pimentón de la vera, calabaza y aceite oliva.
Octopus laminated with potato Parmentier, dried pepper, pumpkin and olive oil.

SEGUNDOS A ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Solomillo macerado trinchado con boniato, setas trufadas y foie al grill.
Marinated carved beef sirloin with sweet potato, truffle mushrooms and grilled foie.

Corvina asada con berberechos, salsa americana al kimchi, chirivía cremosa y emulsión de vermut y naranja.
Roasted Corvina fish with cockles, kimchi American sauce, creamy parsnips and Vermouth and orange emulsion.

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

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

POSTRES A ELEGIR | DESSERTS TO CHOOSE

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

Bizcocho de chocolate templado.
Warm chocolate sponge.

45.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Bebida incluida: Vino blanco Centum [Verdejo] - Vino tinto Valdubon [Ribera del duero] – Cerveza de barril – Refresco – Agua
Included in the Price: White wine Centum [Verdejo] – Red wine Valdubon [Ribera del Duero] – Draft beer – 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 & wanton.

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

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

Bizcocho de chocolate templado.
Warm chocolate sponge.

35.00 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

Bebida incluida: Vino blanco Centum [Verdejo] - Vino tinto Valdubon [Ribera del duero] – Cerveza de barril – Refresco – Agua
Included in the Price: White wine Centum [Verdejo] – Red wine Valdubon [Ribera del Duero] – Draft beer – 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.

Para formalizar la reserva es necesario abonar el 30% del total del grupo.

Política de cancelación: hasta 3 días antes de la fecha reservada se devolverá el importe entregado.

To secure the booking a 30% deposit of the total amount is required.

Cancellation policy: up to 3 days before the arrival date the total amount will be returned.

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