

D·VORA

GASTROBAR

CARTA / MENU

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

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

25,00 € /
14,00 €

(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 €

Poke de salmón con aderezo de antichucho / Salmon poke with "antichucho" dressing

15,50 €



(Opción vegetariana con tofu y frutas) / (Vegetarian option with tofu & fruits)

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 €



Preso ibérica a baja temperatura con salsa de pimienta especial, pera, manzana y albahaca / Tender pork cooked at low temperature with special pepper sauce, pear, apple & basil

17,90 €

“Roast beef” de ternera con noodles y verduritas, salsa de cacahuete y e mongrass / “Roast beef” with noodles & vegetables, peanut sauce & lemongrass

16,50 €



SUGERENCIAS DE LA SEMANA WEEKLY SUGGESTIONS

NIVEL DE PICANTE

Cocktail de quisquillas con emulsión de pisco sour / Shrimp cocktail with sour pisco emulsion

11,80 €

Bao de mollejas de ternera con hierbas frescas, ají amarillo y cebolla encurtida / Bao with beef sweetbreads, fine herbs, hot yellow chilli & pickled onion

5,90 €/ud.



Croqueta de pollo de corral con culis de melocotón y chipotle con encurtido de cebolla, lima, queso feta y menta / Chicken croquette with peach & chipotle coulis with pickled onion, lime, feta cheese & mint

2,50 €/ud.

Ceviche de pescado, tapioca, coco y maíz / Fish ceviche, tapioca, coconut & corn

14,60 €



Hamburguesa de ternera al grill, queso manchego, cebolla caramelizada, cherrys asados, mayo de trufa, rúcula y barbacoa a la Guinness / Grilled beef burger, Manchego cheese, caramelized onion, roast cherry tomatoes, truffle mayonnaise, Rocket & BBQ Guinness sauce

14,00 €

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.