

D·VORA

GASTROBAR

CARTA / MENU

ENTRANTES STARTERS

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

13,50 €
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

22,00 €/
13,50 €

(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 €

Ceviche de pescado con leche de tigre y remolacha, crujiente de arroz, tapioca y espirulina / Fish ceviche with tiger milk & beets, tapioca, crispy rice & spirulina

14,60 €



PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

NIVEL DE PICANTE

Poke de salmón con aderezo de anticucho / Salmon poke with "anticucho" dressing
(Opción vegetariana con tofu y frutas) / (Vegetarian option with tofu & fruits)

15,50 €



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 €



Secreto ibérico a baja temperatura con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado / Tender pork cooked at low temperature con special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit

17,90 €



Solomillo de vaca gallega macerado en achiote y naranja, con jugo de carne al whisky, patatas baby y mojo picón / Beef sirloin marinated with achiote, meat juice with whisky, baby potatoes & mojo picon

24,50 €



SUGERENCIAS DE LA SEMANA WEEKLY SUGGESTIONS

NIVEL DE PICANTE

Croqueta de corvina y mejillón con alioli suave de escabeche / Corvina & mussel croquette with soft marinade alioli

2,75 €



Causa de pollo de corral con remolacha y tapenade de aceituna negra / Chicken causa with beet & black olive tapenade

13,50 €



Hamburguesa de ternera estilo americano, con salsa burger, pepinillos, cheddar, bacon, cebolla morada, tomate y lechuga / American style beef burger, with burger sauce, pickles, cheddar, red onion, tomato & lettuce

14,50 €

Quinoto de mar, con ostra crujiente, corvina crujiente y gambón al grill / Sea quinoto, with crunchy oyster, crunchy corvina & grill prawn

15,80 €



Strudel de pera-manzana con salsa de chocolate blanco y Ron y helado de yogur (postre) / Pear-apple strudel with white chocolate & rum sauce & yogurt ice cream (dessert)

7,90 €

Dúo de cocktail y macarron (postre individual) / Cocktail & macaroon duo (individual dessert)

5,00 €

POSTRES
DESSERTS

NIVEL DE PICANTE

Tarta cremosa de queso gorgonzola y torta del casar con frutos rojos naturales, crumble y helado / Creamy cheesecake with natural berries, crumble & ice-cream 7,90 €

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.

