

# 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, ciruela negra y gorgonzola y naranja / Traditional pastry with Spanish cured sausage, plum, 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

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 €



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

Ostra al natural / Natural oyster

3,90 €

Ostra del chef / Chef's oyster

4,60 €

Taco crujiente de sashimi de salmón, con mango y crema de mascarpone y ají amarillo/ Crispy taco with salmon sashimi, with mango and mascarpone & yellow pepper cream

14,60 €



Pez limón laminado al natural con emulsión de granny smith y lima kaffir, piñones, granada y coco / Natural laminate amberjack fish with granny smith & kaffir lime emulsion, pinions, pomegranate & coconut

14,90 €



Arroz meloso de salmonetes (plancha o tempura), sepia, aajos tiernos y calabaza / Creamy mullet rice (grilled or tempura) sepia, tender garlic & pumpkin

14,90 €

Pasta parpadelle con setas, blanquet y pesto picante de hierbas / Parpadelle pasta with mushrooms, pork white sausage & spicy herb pesto

13,90 €

Hamburguesa de ternera al grill con foie, ajo negro y aroma de trufa (rúcula, tomate, tomate seco y cebolla morada) / Grilled beef burger with foie, black garlic & truffle arome (arugula, tomatoe, dry tomatoe & red onion)

14,90 €

Brownie de chocolate y calabaza con helado (postre) / Chocolate & pumpkin brownie with ice cream (dessert)

7,50 €

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

5,00 €

**POSTRES**  
**DESSERTS**

Tarta cremosa de queso gorgonzola y torta del casar con frutos rojos, crumble y helado / Creamy cheesecake with 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.





