

# 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)*  
*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

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)*  
*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Coca alicantina de sobrasada, ciruela negra y gorgonzola y naranja / Traditional pastry with Spanish cured sausage, plum, Gorgonzola cheese & Orange 8,90 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

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)*  
*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Selección de quesos / Selection of cheeses 14,00 € /  
8,00 €

*(Opción de media ración) / (Option of half portion)*  
*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Tabla de embutidos / Platter of cured meats 19,00 €  
11,00 €

*(Opción de media ración) / (Option of half portion)*  
*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

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 €

Pulpo macerado a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada y emulsion de mar y pimentón de la vera / Low temperature macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsion & paprika 15,90 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*



Alcachofas confitadas con patata trufada, jamón ibérico, setas y yema al natural al aroma de boletus / Confit artichokes with truffled potato, iberian ham, mushrooms & natural yolk with boletus aroma 13,80 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

### PLATOS PRINCIPALES

#### MAIN DISHES

NIVEL DE PICANTE

---

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 €



*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Arroz meloso trufado de secreto ibérico, tirabeques y velo de papada de Joselito / Creamy truffle pork rice, snow peas & Joselito pork dewlap

15.90 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Hamburguesa de ternera al grill con escalivada, pesto rojo, hojas frescas, parmesano, aguacate y aroma de trufa (opción vegetariana sin carne) / Grilled beef burger with roasted vegetables, red pesto, fresh leaves, parmesan, avocado and truffle aroma. (vegetarian option without meat)

13.50 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

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 WEEK SUGGESTIONS

Sashimi de salmón con ensalada de algas, tobiko y aderezo templado de soja, lima y sésamo / Sashimi Salmon with algae salad, Tobiko & warm lime, soy & sesame dressing

14,90 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*



Tosta de brioche con pollo de corral en curry afrutado, jalapeños, mango y hierbas frescas / Brioche Bread toast with fruit curry Chicken, jalapenos, mango & fresh herbs

11,90€



Risotto Nikkei de marisco y aji Amarillo (sepia, gambón y slmonete) / Seafood Nikkei risotto and yellow chili (cuttlefish, king prawn & red mullet)

15.50 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*



Nuestro pepito de ternera (Pan mollete con solomillo de vaca gallega, cebolla fundida, mostaza dijon, crema de parmesano, y pimiento verde frito) / Our beef tenderloin sandwich (Muffin bread with Galician beef tenderloin, melted onion, Dijon mustard, parmesan cream, and fried green pepper)

13.80 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Awa*

“Pastelito” de boniato asado con anís, crema de mascarpone, canela y helado de limón (postre) / “Small cake” roasted sweet potato with anise, mascarpone cream, cinnamon & lemon ice cream

7,00 €

---

## POSTRES DESSERTS

NIVEL DE PICANTE

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

7,90 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*

Chocolate, chile, tartar de frutas y lima / Chocolate, chilli, fruit tartar & lime

7,50 €

*\*Disponible para llevar / Available to Take Away*



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.







