

D.VORA GASTROBAR

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Rice&Co

Mediodía hasta las 14:30 | Midday until 14:30

Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

Aperitivo del chef

Chef's aperitif

Croquetas trufadas de jamón ibérico, setas y queso de cabra al romero.

Truffle Iberian ham croquettes, mushrooms and rosemary goat cheese.*

*(sujeto a cambios en la carta / subject to change in menu)

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.

Pulpo macerado a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada, pimentón de la vera y huevas de erizo.

Low temperature macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsion & paprika.

Arroz meloso trufado de secreto ibérico, tirabeques y velo de papada de Joselito.

Creamy truffle pork rice, snow peas & Joselito pork dewlap.

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

Creamy cheesecake with berries, crumble & ice-cream.

Té o café acompañado de petit fours.

Tea and coffee accompanied with petit fours.

37.00€

Bebidas no incluidas | Drinks not included
IVA incluido | VAT included

D.VORA GASTROBAR

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Iconic

Mediodía hasta las 14:30 | Midday until 14:30

Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

Aperitivo del chef

Chef's aperitif

Tartar de salmón con adrezo de Bloody Mary de tequila y aji panca

Salmon tartar with Tequila & Aji panca Bloody Mary dressing.*

*(sujeto a cambios en la carta/subject to change in menu)

Huevo a 65°,

setas, foie y avellanas al aroma de trufa, salsa P.X. con base
de brioche de mantequilla.

Egg cooked at 65°, wild mushroom, foie, hazelnut
with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a
butter brioche base

Pulpo macerado a baja temperatura
con crema de panceta, calabaza asada, pimentón de la vera y huevas de erizo.

Low temperature macerated
octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea
emulsion & paprika

Corvina salvaje al grill

con salsa yakiniku, wasabi, y flecos katsuobusi.

Grilled corvina fish with Yakiniku
sauce, wasabi & Katsuobusi flakes

Solomillo de vaca gallega

macerada 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

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

Creamy cheesecake with
berries, crumble & ice-cream

Té o café acompañado de petit fours.

Tea and coffee accompanied with petit fours.

42.00€

Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA incluido | VAT included