



D.VORA GASTROBAR

MENU NOCHEBUENA | CHRISTMAS EVE MENU

Croqueta de ternera con aires peruanos
(croqueta de ternera, achiote y rocotó acompañada de guacamole, granada, pico de gallo y feta).

Beef croquettes with Peruvian airs (beef croquettes, annatto and rocoto peppers with guacamole, pomegranate, Pico de Gallo, and feta cheese.

Ensaladilla cremosa y crujiente de atún confitado,
encurtidos y caviar de mujol.

Creamy and
Crunchy confit tuna, pickles, and mullet caviar salad

Crema de marisco con matices thai, foie de mar,
tapioca de coco y albahaca.

Seafood ream with Thai nuances, sea foie, coconut tapioca and basil

Cochinillo o Corvina a baja temperatura con salsa al aroma de mandarina
y 7 pimientas japonesas, trinxat de trompetas de la muerte y calçot a la parrilla.

Low temperature cooked suckling pig or Corvina with tangerine aroma and 7 Japanese pepper
sauce, trumpets of death "trinxat" and grilled "calçot" citrus

Calabaza confitada en cítricos con salsa de chocolate blanco y lima
y helado de turrón

Candied pumpkin with white chocolate and lime sauce with turron ice cream

48.00 €

IVA incluido | VAT included

BODEGA:

Blanco/White: Centum, Verdejo | D. O. Rueda

Tinto/Red: Enrique Mendoza, Merlot y Monastrell, 12 meses en barrica | D.O. Alicante

Cava/Sparkling: Vilarnau Brut Reserva Macabeo, Parellada, Xarel-Lo | D.O. Cava

*Durante la cena, además de los vinos, está incluida el
agua, cervezas, refrescos café o infusión.

During dinner, water, beers, soft drinks, coffee or infusion are included



D.VORA GASTROBAR

MENÚ NAVIDAD | CHRISTMAS MENU

Mini coca artesana de verduras escabechadas, duxelle de champiñones y hierbas aromáticas con alioli suave de ajo asado, humus de calabaza trufado y frutos rojos.

Mini artisan coca of pickled vegetables, mushroom and aromatic herbs duxelles with soft roasted garlic alioli, truffled pumpkin hummus and red berries

Caldo de cocido navideño con pelota o Crema de marisco con matices thai, foie de mar, tapioca de coco y albahaca.

Christmas stew with "pelota" or Seafood cream with Thai nuances, sea foie, coconut tapioca and basil

Canelón de bacalao y vieiras con bechamel de azafrán y espinacas gratinado con parmesano

Cod and scallop cannelloni with saffron bechamel and spinach, gratinated with parmesan cheese

PRINCIPALES A ELEGIR/ MAIN DISHES TO CHOOSE:

Cordero asado o Corvina a baja temperatura con tabulé de bulgur, compota de limón y chile y salsa de menta.

Low temperature roasted lamb or Corvina with bulgur tabbouleh, compote of lemon, chili and mint sauce

Salmonete con el jugo de sus espinas asadas al vino tinto, cremoso de coliflor, emulsión de perejil y cebollitas glaseadas.

Red mullet with the juice of its bones roasted in red wine, creamy cauliflower, parsley emulsion and glazed onions

Arroz meloso de sepia, tirabeques y esparrago verde con gamba roja y alioli de lima y espirulina.

Creamy cuttlefish rice, snowpeas, green asparagus, red shrimp and lime & spirulina "alioli"

Cremoso de chocolate y castañas al ron, mandarina y piñones garrapiñados.

Creamy chocolate and chestnuts with rum, mandarin orange, and caramelised pine nuts

53.00€

BODEGA:

Blanco/White: Vionta, Albariño | D.O. Rias Baixas.

Tinto:/ Red Beronia Reserva, Tempranillo Graciano y Mazuelo | D.O. Rioja.

Cava/ Sparkling: Vilarnau Brut Reserva Macabeo, Parellada, XareHo | D.O. Cava.

*Durante la cena, además de los vinos, está incluida el agua, cervezas, refrescos café o infusión.

During dinner, water, beers, soft drinks, coffee or infusion are included

IVA incluido | VAT included

D.VORA GASTROBAR

MENÚ NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE MENU

Ostra crujiente sobre blini de remolacha, crema agria, caviar de mujol y papada curada de Joselito.
Crispy oyster on beet blinis, sour cream, mullet caviar and "papada curada de Joselito"

Tosta de jamón ibérico de bellota en pan mollete.
Iberian acorn-fed ham in toasted muffin bread

Croqueta cremosa de cordero estilo marroquí
Creamy Moroccan style lamb croquette

Tartar de bogavante con su caldo, aroma de coco, lima kafir y lemongras.
Lobster tartare with its broth, coconut aroma, kafir lime and lemongrass

Alcachofas en texturas con torrezno crujiente, cítricos y hierbas.
Artichokes in texture with pork cracklings, citrus, and herbs

Pulpo a baja temperatura y asado con "couscous" de brócoli, calabaza, mojo verde, aguacate y pimentón de la vera.
Octopus cooked at low temperature and roasted with broccoli couscous, pumpkin, greenmojo, avocado and paprika de la vera

Solomillo de vaca gallega macerado al grill, emulsión de patata trufada, salsa de trompetas, foie y crujientes de chirivía.

Galician beef tenderloin marinated on the grill, truffled potato emulsion, mushroom trumpet sauce, foie gras and crunchy parsnip

Buñuelos de boniato con sopa fría de fruta de la pasión, chocolate blanco, sésamo y naranja
Sweet potato buñuelos with cold passion fruit soup, white chocolate sesame and orange

110.00 €

BODEGA:

IVA incluido | VAT included

Blanco/white: Viñas del Vero, Chardonnay | D.O. Somontano

Tinto/ Red: Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva 2015 , cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot y Monastrell | D.O. Alicante

Cava:/ Sparkling Vilarnau Brut Reserva, Macabeo, Parellada, XarelHo | D.O. Cava
Copa de cava de bienvenida

*Durante la cena, además de los vinos, está incluida el agua, cervezas, refrescos café o infusión.