

# D.VORA GASTROBAR

## MENÚ GRUPOS | GROUPS MENU

### MENÚ 1 | MENU 1

RESERVA CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN | RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

(Servidos en medias raciones e individualmente / Served in half portions and individual portions)

Coca alicantina de sobrasada, ciruela negra y gorgonzola y naranja.  
Tradicional pastry with Spanish cured sausage, plum, Gorgonzola cheese & Orange.

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo.  
Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce.

Huevo a 65 grados, setas, foie y avellanas al aroma de trufa, salsa de 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.

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Hamburguesa de ternera al estilo americano con bacón, cheddar, pepinillos, lechuga, tomate cebolla morada y salsa.

American style beef burger with bacon, Cheddar, gherkins, lettuce, tomato, red onion and special burger sauce.

Corvina salvaje al grill con salsa yakiniku, wasabi y flecos katsuobusi.  
Grilled corvina fish with Yakinku sauce, wasabi & Katsuobusi flake.

Secreto Ibérico con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado.  
Pork cooked with special special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit

Pasta parpadelle con salsa de setas, p.x, parmesano, rúcula y pesto genovés.  
Parpadelle pasta with mushrooms sauce, sweet wine, parmesan cheese, arugula and Genoese pesto.

### POSTRE PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

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

**35.00€**

**IVA incluido | VAT included**

Bodega incluida: Vino blanco Centum, verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del País; Cerveza de barril, refrescos, agua.  
Included in the Price: White wine Centum (**verdejo**) ; Red wine Valdubon (Ribera del Duero); Draft beer, Soft drink, Water.

Suplemento de 2€: o Blanco Chardonnay Viñas del vero  
Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 3€: Vino Rosado Pálido Viñas del vero Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja)

# D.VORA GASTROBAR

## MENÚ GRUPOS | GROUPS MENU

### MENÚ 2 | MENU 2

RESERVA CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN | RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensalada de gambón macerados al grill con salsa cremosa de parmesano y aguacate.  
Grilled marinated King prawn Salad with creamy parmesan & avocado sauce.

Tabla de embutidos y selección de quesos.  
Platter of cured meats & selection of cheeses.

Pulpo macerado a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada y emulsión de mar y pimentón del a vera.  
Low temperatura macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsión & paprika.

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Sándwich de brioche con verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula.  
Brioche Sandwich with roasted vegetables, basil, dried tomato and rocket.

Bacalao crujiente estilo limeño.  
Lima style crunchy cod.

Secreto Ibérico con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado.  
Pork cooked with special special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit.

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

### POSTRE PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

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

**39.50€**

**IVA incluido | VAT included**

Bodega incluida: Vino blanco Centum, verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del País; Cerveza de barril, refrescos, agua.  
Included in the Price: White wine Centum (verdejo) ; Red wine Valdubon (Ribera del Duero); Draft beer, Soft drink, Water.

Suplemento de 2€: o Blanco Chardonnay Viñas del vero

Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 3€: Vino Rosado Pálido Viñas del vero Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja)

# D.VORA GASTROBAR

## MENÚ GRUPOS | GROUPS MENU

### MENÚ 3 | MENU 3

RESERVA CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN | RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE  
ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Croqueta de ternera en guiso de achiote y rocotó con pico de gallo, guacamole y hierbabuena.  
Achiote & rocoto stew beef croquette, with pico de gallo, guacamole & mint.

Tiradito de salmón, fruta de la pasión, boniato y naranja  
Salmon tiradito, passion fruit, sweet potato & orange

Pulpo macerado a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada y emulsión de mar y pimentón del a vera.  
Low temperatura macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsión & paprika.

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Sándwich de brioche con verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula.  
Low temperatura macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsión & paprika.

Corvina salvaje al grill con salsa yakiniku, wasabi y flocos katsuobusi.  
Grilled corvina fish with Yakinku sauce, wasabi & Katsuobusi flake.

Secreto Ibérico con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado.  
Pork cooked with special special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit

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

### POSTRE PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

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

**44.50€**

**IVA incluido | VAT included**

Bodega incluida: Vino blanco Centum, verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del País; Cerveza de barril, refrescos, agua.  
Included in the Price: White wine Centum (verdejo); Red wine Valdubon (Ribera del Duero); Draft beer, Soft drink, Water.

Suplemento de 2€: o Blanco Chardonnay Viñas del vero  
Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 3€: Vino Rosado Pálido Viñas del vero Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja)

# D·VORA GASTROBAR

## MENÚ GRUPOS | GROUPS MENU

### MENÚ 4 | MENU 4

RESERVA CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN | RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE

PARA COMPARTIR TODO | TO SHARE ALL

Ensalada de pollo macerado al grill con salsa cremosa de parmesano y aguacate.

Grilled marinated chicken Salad with creamy parmesan & avocado sauce.

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo.  
Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce.

Tiradito de salmón, fruta de la pasión, boniato y naranja.  
Salmon tiradito, passion fruit, sweet potato & orange.

Huevo a 65 grados, setas, foie y avellanas al aroma de trufa, salsa de 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.

Secreto Ibérico con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado.

Pork cooked with special special pepper sauce, pear, apple & sweet potato confit.

### POSTRE PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

Creamy cheesecake with berries, crumble & ice-cream.

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

**35.00€**

**IVA incluido | VAT included**

Bodega incluida: Vino blanco Centum, verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del País; Cerveza de barril, refrescos, agua.  
Included in the Price: White wine Centum (verdejo) ; Red wine Valdubon (Ribera del Duero); Draft beer, Soft drink, Water.

Suplemento de 2€: o Blanco Chardonnay Viñas del vero  
Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 3€: Vino Rosado Pálido Viñas del vero Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja)