

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 €

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*

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*

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

NIVEL DE PICANTE

Corvina salvaje 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 presa ibérica, 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*

Presa ibérica a baja temperatura con salsa de pimienta especial, pera, manzana y boniato confitado / Tender pork cooked at low temperature with 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

Tartar de salmón con aderezo de "Bloody Mary" de tequila y ají panca / Salmon tartar with Tequila & Aji Panca "Bloody Mary" sauce

14,90 €

**Disponible para llevar / Available to Take Away*



Lechola con berenjena ahumada, sofrito, cebolleta asada y velouté mediterránea-japonesa / Lemon fish with smoked Eggplant, sauté, roasted chives & Mediterranean-Japanese velouté

17,50 €

**Disponible para llevar / Available to Take Away*

Calçots en tempura, con crema de anacardos, romesco y pipas de calabaza / Calçots Tempura with Cashew cream, romesco sauce & Pumpkin seeds

12,90 €

Risotto cremoso de calabaza y gambón coronado con flecos katsuobushi, cítricos y aceite de sichimi / Creamy pumpkin & king Prawn Risotto crowned with Katsuobushi flakes, citrus & sichimi oil

16,50 €

**Disponible para llevar / Available to Take Away*



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.

