

# D·VORA

# GASTROBAR

CARTA / MENU

PARA LLEVAR -TAKE AWAY

## TAKE AWAY D.VORA

LLÉVATE LA EXPERIENCIA D.VORA A CASA

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo / Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce <i>(Opción vegetariana) / (Vegetarian option)</i>	11,50 €
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 <i>(Opción vegetariana) / (Vegetarian option)</i> <i>(Opción de media ración) / (Option of half portion)</i>	13,50 € 8,50 €
Coca alicantina de sobrasada, ciruela negra, gorgonzola y naranja / Traditional pastry with Spanish cured sausage, plum, Gorgonzola cheese & Orange	8,90 €
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 <i>(Opción de media ración) / (Option of half portion)</i>	22,00 € / 13,50 €
Selección de quesos / Selection of cheeses <i>(Opción de media ración) / (Option of half portion)</i>	14,00 € / 8,00 €
Tabla de embutidos / Platter of cured meats <i>(Opción de media ración) / (Option of half portion)</i>	19,00 € 11,00 €
Pulpo macerado a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada y emulsión de mar y pimentón de la vera / Low temperature macerated octopus with bacon cream, roasted pumpkin & sea emulsion & paprika	15,90 €
Alcachofas confitadas con patata trufada, jamón ibérico y setas / Confit artichokes with truffled potato, iberian ham & mushrooms	13.80 €
Arroz meloso trufado de presa ibérica, tirabeques y velo de papada de Joselito / Creamy truffle pork rice, snow peas & Joselito pork dewlap	15.90 €
Bacalao crujiente estilo limeño / Lima style crunchy cod	17.80 €
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 €

## SUGERENCIAS DE LA SEMANA

### WEEK SUGGESTIONS

*Todas las semanas podréis descubrir nuevos platos para llevar a casa.*

Tosta de pan brioche con ostra crujiente, chipotle, guacamole de granada y pico de gallo / Brioche bread toast with crunchy Oyster, chipotle sauce, Pomegranate guacamole & pico de gallo 11.50 €

Ventresca de lechola con berenjena ahumada, sofrito, cebolleta asada y velouté mediterránea-japonesa / Lemon fish Belly with smoked Eggplant, sauté, roasted chives & Mediterranean-Japanese velouté 17.50 €

Tartar de salmón con aderezo de "Bloody Mary" de tequila y ají panca / Salmon tartar with Tequila & Aji Panca "Bloody Mary" sauce 14.90 €

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 €

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 €

"Hamburguesa" de pollo macerado crujiente, guacamole, mayonesa tex mex, lechuga, tomate y pico de gallo / Crispy marinated chicken "Burger", guacamole, tex-mex mayonnaise, lettuce, tomato and spicy chilli (vegetarian option replacing chicken with crispy tofu) 12.00 €

---

## POSTRES

### DESSERTS

Tarta cremosa de queso gorgonzola y torta del casar con frutos rojos, crumble y helado / Creamy cheesecake with berries, crumble & ice-cream 7,90 €

Chocolate, chile, tartar de frutas y lima / Chocolate, chilli, fruit tartar & lime 7,50 €

---

## BEBIDAS

### DRINKS

Además de las bebidas que encontrará en esta carta también tenemos disponible para servicio de TAKE AWAY nuestra *CARTA DE VINOS* (excepto Macan y Carmelo Roderó) con un 15% de dto, que puede consultar directamente en | *In addition to the drinks you will find on this menu we also have available for TAKE AWAY service our WINE LIST that you can consult directly at:*

[www.d-vora.com/wp-content/uploads/2020/08/bodega.pdf](http://www.d-vora.com/wp-content/uploads/2020/08/bodega.pdf)

*También disfruta de un 15% en la siguiente carta de bebidas:*

Alhambra Reserva 3,00 €

San Miguel Sin gluten 2,50 €

Corona 3,50 €

Stronbow Cider 3,00 €

Lord Cobra (artesana) 4,00 €

Althaia Blonde (artesana) 3,80 €

Barlovento (artesana) 4,00 €

Red Bull 3,30 €

Bitter Kas 2,80 €

Ginger Ale 2,80 €

Ginger Beer	2,80 €
Tónica Schweppes Original Premium	3,00 €
Tónica Schweppes Hibiscus Premium	3,00 €
Tónica Fever Tree	3,00 €
Zumo de melocotón / piña / manzana / tomate	2,50 €

**Todos los precios incluyen I.V.A.**  
All prices have VAT included.