

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 de carta/ subject to change in menu)

Alcachofas confitadas

jamón ibérico, setas y yema al natural aroma de boletus.

Confit artichokes, iberian ham, mushrooms & natural yolk with boletus aroma.

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

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

Creamy cheesecake with berries, crumbles & 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