

D.VORA RESTAURANTE

CARTA MENU

En **D-Vora** te proponemos que viajes por un creativo mundo de sabores. Partiendo de una marcada base mediterránea, nuestra carta se abre a las grandes culturas gastronómicas del mundo. Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos, de proximidad, propios de la Comunidad Valenciana y aportando la calidad de una dieta mediterránea como base. Estos se fusionan con toques exóticos, añadiendo originalidad y dando como resultado unos platos muy cuidados, plenos de sabor y calidad que no le dejarán indiferente.

*At **D-Vora** we propose that you travel around a creative world of flavours. With a Mediterranean base, our menu opens up to the greatest gastronomic cultures of the world. All our dishes are made with fresh products, that are local, from the Valencia region, and so maintaining the quality of a Mediterranean based diet. This is combined with exotic touches, adding originality and giving an end result of carefully made dishes, full of flavour and quality that will certainly surprise you.*

ENTRANTES | STARTERS

Selección de panes artesanos acompañado de 3.90 €
A.O.V.E "Picual" o "Arbequina" / *Homemade bread selection with "Picual or Arbequina" olive oil*

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo / *Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce* 12.90 €
(Opción vegana) / *(Vegan option)*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

Ensalada de pollo o gambón macerados al grill con salsa 14.30 € / 9.50 €
cremosa de parmesano y aguacate / *Grilled marinated chicken or king prawn SALAD with creamy parmesan & avocado sauce*
(Opción vegetariana) / *(Vegetarian option)*
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*
*Disponibile para llevar / *Available to Take Away.*

Gamba roja al natural al aroma de lima, cerezas del 16.50 €
Valle de la Gallinera y salmorejo de temporada / *SRed prawn tartare ,with lime arome, cherries & seasonal salmorejo*

Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y 9.90 €
naranja / *Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange*
*Disponibile 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*
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

23.50 € / 14.50 €

Selección de quesos / *Selection of cheeses*
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

15.50 € / 9.50 €

Tabla de embutidos / *Platter of cured meats*
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

19.00 € / 11.00 €

Tiradito de pulpo y pez limón, leche de tigre de fruta de la pasión, ají amarillo, boniato, naranja y aguacate / *Octopus & Lemon fish Tiradito, Passion fruit tiger milk. Yellow pepper, sweet potato, orange & avocado*

17.90 €



Tartar de salmón con aderezo ahumado de ajipanca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi / *Salmon tartare with smoked ajipanca sauce, crunchy wanton, sesame & wasabi*

16.50 €



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*

14.50 €

Pulpo a baja temperatura al grill con puré de calabaza asada y vinagreta de cítricos al aroma de jengibre / *Low temperature grilled octopus with roasted pumpkin puree & citrus vinaigrette with ginger arome*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

18.90 €

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Corvina salvaje al grill con tartar de fresas, remolacha y cremoso de apionabo y lima / *Grilled corvina fish with strawberry tartare, beet & creamy celeriac & lime*

19.00 €

Bogavante Roll especial D-Vora con brioche casero / *Special D-Vora Lobster Roll with handmade brioche bread*

20.90 €



"Fish & Chips" de bacalao, guacamole, jalapeños y tártara al estragón / *Cod "Fish & Chips", guacamole, jalapeno & tartar tarragon*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

18.00 €



Risotto negro con cola de gambón y corvina / *Cod Black Risotto with prwan tail & sea bass*

17.90 €

Hamburguesa de ternera al grill estilo mexicano, con guacamole, emulsión de jalapeños, cebolla morada, cheddar y tomate / *Mexican grilled beef burger with guacamole, jalapeno emulsion, purple onion, cheddar cheese & tomato*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

15.90 €



Presa ibérica marinada con vino tinto especiado,
chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Tender
pork marinated with spicy red wine, traditional
chimichurri & roasted wedge potatoes*

19.50 €



Solomillo de vaca gallega "Rossini" con trufa, foie, oporto
y yuca / *Beef sirloin "Rossini" with truffle, foie, Port &
yuca*

26.50 €



SUGERENCIAS DE LA SEMANA | WEEK SUGGESTIONS

Taco Tex-Mex, con patacón de plátano macho, ternera
picada con frijoles y pico de gallo de piña / *Tex-Mex
Taco, with banana base, minced beef with beans &
pineapple Pico de gallo*

4.90 €



Ensaladilla especial de corvina con mahonesa de rocotó /
Special Sea Bass salad with rocotó mayonnaise

12.50 €



POSTRES | DESSERT

"Cheese cake" cremosa, frutos rojos y crumble crujiente /
Creamy "Cheesecake" with berries & crunchy crumble
*Disponible para llevar / *Available to Take Away*

7.90 €

Brownie templado de chocolate y cacahuets con salsa
de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de
helado / *Warm chocolate & nuts Brownie with white
chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream*
*Disponible para llevar / *Available to Take Away.*

7,50 €

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y
chocolate / *Homemade ice-cream with crunchy biscuit &
chocolate crumble.*

5,90 €

Sopa fría de albaricoque y nísperos de Callosa con helado
artesano / *Apricot & loquat cold soup with homemade
ice cream*

6.90 €

Fruta preparada / *Fresh fruit*

6,00 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.
ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.