

GASTROHOTEL RH CANFALI

# D.VORA RESTAURANTE

## MENÚ GRUPOS GROUPS MENU

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN.

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE.

## MENÚ 1 | MENU 1

### ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Servidos en medias raciones e individualmente.

Served in half portions and individual portions.

Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y naranja.  
Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange.

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

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.

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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.

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.

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.

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.

### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

“Cheese cake” cremosa, frutos rojos y crumble crujiente.  
Creamy “Cheesecake” with berries & crunchy crumble.

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado.  
Warm chocolate & nuts Brownie with White chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

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

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

38.50 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Vino blanco Centum, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país; cerveza de barril, refrescos, agua.  
White wine Centun (Verdejo), Red wine Valdubon (Ribera de Duero), draft beer, soft drink, water.

Suplemento de 2 €: Blanco Chardonnay Viñas del Vero, Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O: Ribera del Duero).  
Suplemento 3 €: Vino rosado Pálido Viás del Vero, Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN.  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE.

## MENÚ 2 | MENU 2

### ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

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.

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

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 aroma.

### 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.

"Fish & Chips" de bacalao, guacamole, jalapeños y tártara al estragón.  
Cod "Fish & Chips", guacamole, jalapeno & tartar rarragon.

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.

Risotto negro con cola de gambón y corvina.  
Cod Black Risotto with prawn tail & sea bass.

### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

"Cheese cake" cremosa, frutos rojos y crumble crujiente.  
Creamy "Cheesecake" with berries & crunchy crumble.

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.

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

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

42.50 €  
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

#### BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Vino blanco Centum, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país; cerveza de barril, refrescos, agua.  
White wine Centun (Verdejo), Red wine Valdubon (Ribera de Duero), draft beer, soft drink, water.

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

Suplemento 3 €: Vino rosado Pálido Viás del Vero, Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN .  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE.

## MENÚ 3 | MENU 3

### ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y naranja.  
Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange.

Tiradito de 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.

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 aroma.

### 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.

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.

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.

Risotto negro con cola de gambón y corvina.  
Cod Black Risotto with prawn tail & sea bass.

### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

“Cheese cake” cremosa, frutos rojos y crumble crujiente.  
Creamy “Cheesecake” with berries & crunchy crumble.

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado.  
Warm chocolate & nuts Brownie with White chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

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

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

47.50 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

#### BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Vino blanco Centum, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdepeñas, Tinta del país; cerveza de barril, refrescos, agua.  
White wine Centum (Verdejo), Red wine Valdepeñas (Ribera de Duero), draft beer, soft drink, water.

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

Suplemento de 3 €: Vino rosado Pálido Viñas del Vero, Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN.  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE.

## MENÚ 4 | MENU 4

### PARA COMPARTIR TODO | TO SHARE ALL

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.

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

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.

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.

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.

### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

“Cheese cake” cremosa, frutos rojos y crumble crujiente.  
Creamy “Cheesecake” with berries & crunchy crumble.

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado.  
Warm chocolate & nuts Brownie with White chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

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

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

38.00 €  
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

#### BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Vino blanco Centum, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país; cerveza de barril, refrescos, agua.  
White wine Centum (Verdejo), Red wine Valdubon (Ribera de Duero), draft beer, soft drink, water.

Suplemento de 2 €: Blanco Chardonnay Viñas del Vero, Vino tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O: Ribera del Duero).  
Suplemento 3 €: Vino rosado Pálido Viás del Vero, Vino o Vionta Albariño; Tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).