

# D.VORA RESTAURANTE

## MENÚ GRUPOS GROUPS MENU

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

## MENÚ 1 | MENU 1

### 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

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 salsa yakiniku, parmentier de wasabi y flecos katsuobushi  
*.Grilled Corvina fish with yakiniku sauce, wasabi parmentier & katsuobushi fringes*

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 Genovese 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 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

38.50 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

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

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

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

o 3€: Rosado pálido Viñas del Vero (D.O. Somontano), blanco Vionta, Albariño (D.O. Rias Baixas); tinto Beronia Reserva, Tei Mazuelo (D.O. La Rioja).

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

## 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 al grill con puré de calabaza asada, crema de panceta y pimentón de la vera  
*Grilled octopus with roasted pumpkin puree, bacon cream & peppers*

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Sándwich de brioche con verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula  
Brioche sándwich with roasted vegetables, basil, dried tomato and rocket

“Fish & Chips” de bacalao, guacamole, jalapeños y tártara al estragón  
Cod “Fish & Chips”, guacamole, jalapeno & tartar tarragon

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

Arroz meloso de rape, gambas y verduritas con emulsión de ñora  
*Creamy snuff rice with prawn, vegetables & sun dry pepper emulsion*

### 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:

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

Suplemento 2€: Blanco Viñas del Vero, Chardonnay (D.O. Somontano), tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero).  
Suplemento 3€: Rosado pálido Viñas del Vero (D.O. Somontano), blanco Vionta, Albariño (D.O. Rias Baixas); tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN . (MÍNIMO 10 PAX)  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

## MENÚ 3 | MENU 3

### ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Coca alicantina de sobrasada, brevas, 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 al grill con puré de calabaza asada, crema de panceta y pimentón de la vera  
*Grilled octopus with roasted pumpkin pureé, bacon cream & peppers*

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Sándwich de brioche con verduras asadas, albahaca, tomate seco y rúcula  
Brioche sándwich with roasted vegetables, basil, dried tomato and rocket

Corvina salvaje al grill con salsa yakiniku, parmentier de wasabi y flecos katsuobushi  
Grilled corvina fish with *yakiniku sauce, wasabi parmentier & katsuobushi fringes*

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

Arroz meloso de rape, gambas y verduritas con emulsión de ñora  
*Creamy snuff rice with prawn, vegetables & sun dry pepper emulsion*

### 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

47.50 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

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

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

Suplemento 2€: Blanco Viñas del Vero, Chardonnay(D.O.Somontano), tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O.Ribera del Duero).  
Suplemento 3€: Rosado pálido Viñas del Vero (D.O.Somontano), blanco Vionta, Albariño (D.O.Rias Baixas); tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O.La Rioja).



RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)  
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

## 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:

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

Suplemento 2€: Blanco Viñas del Vero, Chardonnay (D.O. Somontano), tinto Boada Crianza, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero).  
Suplemento 3€: Rosado pálido Viñas del Vero (D.O. Somontano), blanco Vionta, Albariño (D.O. Rias Baixas); tinto Beronia Reserva, Tempranillo, Graciano y Mazuelo (D.O. La Rioja).