

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 A.O.V.E "Picual" o "Arbequina" / <i>Homemade bread selection with "Picual or Arbequina" olive oil</i>	2.75 €
Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo / <i>Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce</i> (Opción vegana) / <i>(Vegan option)</i>	12.90 €
Ensalada de pollo o gambón macerados al grill con salsa cremosa de parmesano y aguacate / <i>Grilled marinated chicken or king prawn SALAD with creamy parmesan & avocado sauce</i> (Opción de media ración) / <i>(Option of half portion)</i>	14.30 € / 9.50 €
Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y naranja / <i>Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange</i>	8.90 €
Plato de jamón ibérico acompañado de pan de cristal y tomate rallado con A.O.V.E. / <i>Platter of cured ham accompanied by crystal bread & grated tomato with olive oil</i> (Opción de media ración) / <i>(Option of half portion)</i>	23.50 € / 13.50 €
Selección de quesos / <i>Selection of cheeses</i> (Opción de media ración) / <i>(Option of half portion)</i>	15.50 € / 9.50 €
Tabla de embutidos / <i>Platter of cured meats</i> (Opción de media ración) / <i>(Option of half portion)</i>	19.00 € / 11.00 €


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 al grill con puré de calabaza asada, crema de panceta y pimentón de la vera / *Grilled octopus with roasted pumpkin pureé, bacon cream & peppers* 19.90 €


PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Corvina salvaje al grill con salsa yakiniku, parmentier de wasabi y flecos katsuobushi / *Grilled Corvina fish with yakiniku sauce, wasabi parmentier & katsuobushi fringes* 19.00 € 

“Fish & Chips” de bacalao, guacamole, jalapeños y tártara al estragón / *Cod “Fish & Chips”, guacamole, jalapeno & tartar tarragon* 18.00 € 

Bogavante roll especial D-Vora con brioche casero y jalapeños / *Special D-Vora lobster Roll with handmade brioche bread & jalapeno* 20.90 € 

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* 15.90 € 


Secreto ibérico marinado con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Iberian tender pork marinated with spicy red wine, traditional chimichurri & roasted wedge potatoes* 19.50 € 


Solomillo de vaca gallega “Rossini” con trufa, foie, oporto y chips de yuca / *Beef sirloin “Rossini” with truffle, foie, Port & yucca chips* 26.50 €

Arroz meloso de rape y gambas y verduritas con emulsión de ñora / *Creamy rice with monkfish, prawns and vegetables* 17.90€

SUGERENCIAS DE LA SEMANA | WEEK SUGGESTIONS

Ostras al natural/ *Natural Oyster* 3.60€

Taco de emperador crujiente con vinagreta de mango y papaya, crema agria y guacamole / *Swordfish crunchy Taco with mango & papaya vinaigrette, sour cream & guacamole* 8.50 € 

Ceviche de gambón y corvina con leche de tigre de mandarina, boniato y maíz / *King prawn & sea bass Ceviche with tangerine tiger milk, sweet potato & corn* 14.90 € 

Arroz meloso de secreto confitado, nabo y setas con ali oli ahumado de salvia / *Creamy rice with confit iberian tender pork, turnip & mushrooms with smoked sage ali oli* 16.00 €

POSTRES | DESSERT

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos/ *Gorgonzola Cheesecake with red berries jam* 7.50 €

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* 7,50 €

Arroz con leche de cítricos con granizado de miel / *Citrus "Rice & milk" with honey slush* 6.50 €

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate / *Homemade ice- cream with crunchy biscuit & chocolate crumble* 5,90 €

"Pie" de limón, pera y granny smith con chantilly de queso y cítricos al amaretto / *Lemon ,pear and granny smith pie with amaretto cheese and citrus whipped cream* 6.50 €

Fruta preparada / *Fresh fruit* 6,00 €

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