

GASTROHOTEL RH CANFALI

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, 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

Secreto ibérico marinado 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 pesto rojo, setas y trufa
Parpadelle pasta with red pesto, mushrooms & truffle

POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos
Gorgonzola cheesecake with red berries jam

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

38.50 €

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
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 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

Bogavante roll especial D-Vora con brioche casero y jalapeños
Special D-Vora lobster roll with handmade brioche & jalapeno

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

Secreto ibérico marinado 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

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos
Gorgonzola cheesecake with red berries jam

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

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

Tartar de salmón con aderezo humado de ají panca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi
Salmon tartare with smoked aji panca sauce, crunchy wanton, sesame & wasabi

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

Bogavante roll especial D-Vora con brioche casero y jalapeños
Special D-Vora lobster roll with handmade brioche & jalapeno

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

Secreto ibérico marinado 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

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos
Gorgonzola cheesecake with red berries jam

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

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 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).

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

Tartar de salmón con aderezo humado de ají panca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi
Salmon tartare with smoked aji panca sauce, crunchy wonton, sesame & wasabi

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

Secreto ibérico marinado 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

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos
Gorgonzola cheesecake with red berries jam

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

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 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).