

D.VORA RESTAURANTE

PARA LLEVAR -TAKE AWAY

CARTA MENU

TAKE AWAY D.VORA

LLÉVATE LA EXPERIENCIA D.VORA A CASA

ENTRANTES | STARTERS

Tabulé de quinoa con tzaziki y mojo rojo / *Quinoa tabbouleh with Tzaziki & hot sauce* 14.20 €

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* 10.50 €

Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y naranja / *Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange* 9.80 €

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* 14.80

Selección de quesos / *Selection of cheeses* 10.50 €

Tabla de embutidos / *Platter of cured meats* 12.10 €

Tartar de salmón con aderezo ahumado de ajípanca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi / *Salmon tartare with smoked ajipanca sauce, crunchy wonton, sesame & wasabi* 18.10 € 🍴

Ceviche de pez limón con helado de albahaca y lima / *Lemon fish Ceviche with basil & lime ice cream* 17.50 € 🍴

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* 21.90 €

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* 20.90 € 🍴

"Fish & Chips" de bacalao, guacamole, jalapeños y tártara al estragón / *Cod "Fish & Chips", guacamole, jalapeno & tartar tarragon* 19.80 € 🍴

Bogavante roll especial D-Vora con brioche casero y jalapeños / *Special D-Vora lobster Roll with handmade brioche bread & jalapeno* 22.90 € 🍴

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* 17.50 € 🍴

Secreto ibérico marinado con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Iberic secret marinated with spicy red wine, traditional chimichurri & roasted wedge potatoes* 21.50 € 🍴

Solomillo de vaca gallega "Rossini" con trufa, foie, oporto y yuca / *Beef sirloin "Rossini" with truffle, foie, Port & yucca* 28.90 €

Arroz meloso de rape y gambas y verduritas con emulsión de ñora / *Creamy rice with monkfish, prawns and vegetables* 19.50 €

SUGERENCIAS DE LA SEMANA | WEEK SUGGESTIONS

Pasta parpadelle con pesto rojo, setas y trufa / *Parpadelle pasta with red pesto, mushrooms & truffle* 14.80 €

Pollo con salsa de setas y puré de calabaza / *Chicken in mushrooms sauce & pumpkin purée* 15.90 €

POSTRES | DESSERT

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos / *Gorgonzola Cheesecake with red berries jam* 7.90 €

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* 7.90 €

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