

D.VORA RESTAURANTE

MENU

11-12-13-14 FEBRERO 2022

APERITIVOS / APERITIFS

Ostra gilardeau N°2 con ponzu, maracuyá y togarashi.

Gilardeau num.2 oyster with ponzu, passion fruit & sichimi.

**Dim sum de wantón con costilla , cacahuete, salsa satai
y emulsión de sweet chili.**

*Wonton Dim sum with ribs, peanut, Satai sauce & sweet chili
emulsion.*

**Croqueta de bacalao con velo ibérico, miel, almendra y pimentón
de la Vera.**

*Cod croquette with Iberian veil, honey, almond & red pepper
seasoning.*

COCKTAIL

Pasión peruana.

Peruvian passion.

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Alcachofas en diferentes texturas con jamón ibérico.

Artichokes of different textures with cured Iberian ham.

**Tiradito de atún rojo sobre cama de arroz basmati con jengibre
confitado y hierbas frescas con emulsión de jalapeños y chalota.**

*Red Tuna tiradito over a bed of Basmati rice seasoned with ginger
confit & fresh herbs with jalapeño emulsion & crunchy shallote.*

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISHES TO CHOOSE

**Solomillo de vaca gallega al grill con chimichurri D·Vora,
parmentier de setas y mantequilla de hierbas.**

*Galician grilled beef steak with special D·Vora "Chimichurri" sauce,
wild mushroom parmentier & herb butter.*

**Corvina macerada con achiote y naranja , fondo anisado al
champán, patatas revolconas y vegetales marinos.**

*Corvina fish marinated in Annatto & orange, champagne & aniseed
base, "mushy" potatoes & marine vegetables.*

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Banana cake con crema de Jack Daniels y helado de vainilla.

Banana cake with Jack Daniels cream & vanilla ice-cream.

**Brownie de chocolate y cacahuete con salsa de chocolate blanco
y frambuesas.**

Chocolate & peanut brownie with white chocolate & raspberry sauce.

**Cheesecake de gorgonzola y torta del casar con frutos rojos y
helado de Pantera Rosa.**

*Gorgonzola & Torta del casar cheesecake with red berries & Pink
Panther ice-cream.*

Fruta variada con aroma de lima y hierbabuena.

Varied fruit with lime & spearmint aroma.

Té o café / Tea or coffee.

BODEGA / WINES

Blanco: Aura Verdejo Selección, D.O. Rueda.

Tinto: Beronia Edición Limitada, tempranillo, D.O. Rioja.

54 €

IVA incluido | VAT included