

D.VORA RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

RICE & CO

Medio día hasta las 14:30 | Midday until 14:30

Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

- Los menús se sirven por mesa completa -
- Menus are served to full table -

Aperitivo del día.

Aperitif of the day.

Sugerencia del Chef.

Chef's recommendation.

Tatar de salmón con aderezo ahumado de ajipanca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi.

Salmon tartare with smoked ajipanca sauce, crunchy wanton, sesame & wasabi

Coca alicantina de sobrasada, brevas y gorgonzola y naranja.

Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig, Gorgonzola cheese & Orange.

Arroz meloso de secreto ibérico y setas, con aroma de trufa al jamón ibérico.

Iberian tender pork & mushrooms creamy rice with truffle aroma & iberian ham.

ALEGRE ENTRE/ TOCHOOSE

“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 frambruesas acompañado de helado .

Warm chocolate & nuts Brownie with white chocolate sauce, lime & raspberry with ice creame.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate.

Homemade ice- cream with crunchy biscuit & chocolate crumble.

Fruta preparada.

Fresh fruit.

Té o café.

Tea or coffee.

39.00 €

Bebida no incluidas | Drinks not included

IVA incluido | VAT included

D.VORA RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

Medio día hasta las 14:30 | Midday until 14:30
Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

- Los menús se sirven por mesa completa -
- Menus are served to full table -

Aperitivo del día.

Aperitif of the day.

Sugerencia del Chef

Chef's recommendation.

Huevo a 65°, setas, foie y avellanas al aroma de trufa, salsa P.X. con base de brioche de mantequilla.

Egg cooked at 65°, wild mushroom, foie, hazelnut with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base.

Pulpo a baja temperatura con crema de panceta, calabaza asada, patata y emulsión de caviar de mujol y pimentón de la Vera.

Low temperature octopus with bacon cream, roasted pumpkin, potato & sea emulsion & paprika.

A ELEGIR ENTRE / TO CHOOSE:

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 con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas.

Tender pork marinated with spicy red wine, traditional chimichurri & roasted wedge potatoes.

A ELEGIR ENTRE / 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.

Fruta preparada.

Fresh fruit.

Té o café.

Tea or coffee.

45.00 €

Bebida no incluidas | Drinks not included

IVA incluido | VAT included