

# 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" / *Homemade bread  
selection with "Picual or Arbequina" olive oil* 2.75 €

Croqueta de pollo asado, queso añejo de Callosa y salsa  
brava / *Grilled chicken croquette, Callosa old cheese  
& "Brava" sauce* 3.30 € 

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* 14.30 €  
9.50 €  
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

Burratina(125 gr) o burrata(250 gr) , tomate y pesto,  
acompañado de nísperos de Callosa y miel de romero  
trufada / *Small burrata cheese(125gr) or burrata  
cheese(250gr), tomato & pesto, with Callosa loquats &  
truffled rosemary honey* 14.50 €  
18.50 €

Coca de capellán a la llama o anchoa, romesco, pimientos  
asados y piñones / *Traditional pastry with cured cod or  
wide, romesco, roasted peppers & pinions* 8.90 €  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

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* 23.50 €  
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)* 13.50 €

Tabla de embutidos / *Platter of cured meats* 19.00 €  
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)* 11.00 €

Hummus de remolacha en texturas con focaccia artesana de romero y A.O.V.E. / *Beet hummus in textures with handmade focaccia of rosemary & A.O.V.E.* 12.90 €  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

Ensaladilla Nikkei de ají amarillo, sésamo y gambita crujiente / *Nikkei special salad with yellow pepper, sesame & crispy shrimp* 12.90 €  
(Opción media ración) *(Option half portion)* 8.90 €

Tartar de salmón con aderezo ahumado de ajipanca, crujiente de wanton, sésamo y wasabi / *Salmon tartare with smoked ajipanca sauce, crunchy wonton, sesame & wasabi* 16.50 €  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

Mejillones con aroma de lemon grass, chile y albahaca "Thai" / *Mussels with lemon grass arome, chili & "Thai" basil* 14.90 €

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* 15.40 €

Torreznos de pulpo con guacamole de pisco, huancaína y salsa criolla / *Octopus fritters with pisco guacamole, huancaína and creole sauce.* 19.90 €

Vieiras al grill escabechadas en cítricos, kumkuat y piparras / *Pickled grill scallops in citrus, kumkuat & piparras* 18.90 €  
(Opción media ración) *(Option half portion)* 12.50 €

#### PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Tataki de salmón sobre leche de tigre de fruta de la pasión, remolacha y aceite de togarashi / *Salmon tataki on passion fruit tiger milk, beetroot and togarashi oil* 17.90 €

Ceviche de pescado con matices exóticos / *Fish Ceviche with exotic nuances.* 16.90 €  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

Rodaballo asado con menier de miso y chile sobre patatas revolconas / *Roasted turbot with miso menier and chili on mashed potatoes with paprika* 22.50 €

Arroz meloso de presa Ibérica, setas con aroma de trufa y papada Ibérica / *Iberian tender pork, foie & mushrooms creamy rice with truffle aroma & Iberian jowl* 19.90 €

Pasta penne con pesto, setas y trufa / *Penne pasta with pesto, mushrooms & truffle* 14.90 €

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 € 🍴

Preso iberica marinada con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Iberian tender pork marinated with spicy red wine, tradicional chimichurri & roasted wedge potatoes* 21,90 € 🍴

Solomillo de ternera al grill con trinchat de trompetas de la muerte trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla cafe París / *Grilled Beef sirloin with carving truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter* 26.90 €

#### SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

Ostra al natural / *Natural oyster* 3.90 €

Ostra con ceviche de Granny smith / *Natural oyster with Granny smith ceviche.* 4.60 € 🍴

Ostra con bloody mary al estilo d-vora / *Natural oyster with d-vora-style bloody mary* 4.60 €

#### 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 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* 7,50 €

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

Selección de quesos / Selection of cheeses 15.50 €  
(Opción de media ración) / (Option of half portion) / 9.50 €

Fruta preparada / *Fresh fruit* 6,00 €

\*Consulten a nuestros camareros nuestras opciones veganas

*\*Please ask our waiters about vegan options*

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

*ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.*