

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 de capellán a la llama, romesco, pimientos asados y piñones
Traditional pastry with cured cod, romesco, roasted peppers & pinions

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.

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

Tataki de corvina sobre leche de tigre de fruta de la pasión, remolacha y aceite de togarashi
Corvina tataki on passion fruit tiger milk, beetroot & togarashi oil

Presa ibérica marinada 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

41.50 €

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

Torreznos de pulpo con guacamole de pisco, huancaína y salsa criolla
Octopus fritters with pisco guacamole, huancaína & creole sauce

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Tataki de corvina sobre leche de tigre de fruta de la pasión, remolacha y aceite de togarashi
Corvina tataki on passion fruit tiger milk, beetroot & togarashi oil

Rodaballo asado con menier de miso y chile sobre patatas revolconas
Roasted turbot with miso menier & chili on mashed potatoes with paprika

Presa ibérica marinada 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 presa ibérica y setas, con aroma de trufa y papada curada Joselito
Iberian pork & mushrooms Creamy rice with truffle aroma & Iberian ham

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

45.50 €

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 de capellán a la llama, romesco, pimientos asados y piñones
Traditional pastry with cured cod, romesco, roasted peppers & pinions

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

Torreznos de pulpo con guacamole de pisco, huancaína y salsa criolla
Octopus fritters with pisco guacamole, huancaína & creole sauce.

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Tataki de corvina sobre leche de tigre de fruta de la pasión, remolacha y aceite de togarashi
Corvina tataki on passion fruit tiger milk, beetroot & togarashi oil

Rodaballo asado con menier de miso y chile sobre patatas revolconas
Roasted turbot with miso menier & chili on mashed potatoes with paprika

Presa ibérica marinada 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 presa ibérica y setas, con aroma de trufa y papada curada Joselito
Iberian pork & mushrooms Creamy rice with truffle aroma & Iberian ham

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

49.50 €

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

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.

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

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

Presa ibérica marinada 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

41.00 €

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 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).