

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 capellán a la llama con escalibada y salsa romesco

Traditional pastry with Spanish cured sausage, fig,

Gorgonzola cheese & Orange.

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

Creamy rice with Iberian tender pork & mushrooms with truffle aroma.

A ELEGIR ENTRE / TO CHOOSE:

Cheese cake cremosa, frutos rojos y crumble crujiente

Creamy "Cheesecake" with berries & crunchi 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.

44.90 €

*Bebidas 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, jamón ibérico y avellanas al aroma de trufa, salsa P.X.
con base de brioche de mantequilla.*

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

Torreznos de pulpo con guacamole de pisco, huancaína y salsa criolla.

Octopus fritters with pisco guacamole, huancaína and creole sauce.

A ELEGIR ENTRE / TO CHOOSE:

Rodaballo asado con menier de miso y chile sobre patatas revolconas.

Roasted turbot with miso menier and chili on mashed potatoes with paprika.

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 & crunchi 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.

52.90 €

Bebidas no incluidas | Drinks not included.

IVA incluido | VAT included.