

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
Arbequina / *Homemade bread selection with "Arbequina"*
olive oil 1.75 €/ por
persona

Croqueta de jamón ibérico y champiñones / *Iberian ham &*
mushrooms croquette 2.90 €

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 15.50 €
10.50 €
(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 14.90 €
19.50 €

Coca alicantina de capellán o anchoa con escalibada y salsa
romesco / *Traditional pastry with cod or anchovy with*
roasted vegetables & romesco sauce 11.90 €
(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* 24.50 €
 (Opción de media ración) / *(Option of half portion)* 14.50 €

Tabla de embutidos / *Platter of cured meats* 19.90 €
 (Opción de media ración) / *(Option of half portion)* 11.90 €

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.* 13.90 €
 (Opción vegana) / *(Vegan option)*

Ensaladilla Nikkei de ají amarillo, sésamo y gambita crujiente / *Nikkei special salad with yellow pepper, sesame & crispy shrimp* 14.90 €
 (Opción media ración) / *(Option half portion)* 9.90 € 🍴

Tartar de salmón con aderezo ahumado de ajipanca, crujiente de wonton, sésamo y wasabi / *Salmon tartare with smoked ajipanca sauce, crunchy wonton, sesame & wasabi* 19.50 €
 (Opción vegana) / *(Vegan option)* 🍴

Huevo a 65º, setas, jamón ibérico y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla / *Egg cooked at 65º, wild mushroom, iberian ham, hazelnut with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base* 16.50 €

Torreznos de pulpo con guacamole de pisco, huancaína y salsa criolla / *Octopus fritters with pisco guacamole, huancaína & creole sauce* 22.50 € 🍴🍴

Tosta Mediterránea - Mexicana (verduras de temporada, pesto, crema de burrata y chipotle sobre pan de focaccia) / *Mediterranean-Mexican toast (seasonal vegetables, pesto, burrata cream & chipotle on focaccia bread)* 14.90 € 🍴

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 €

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 & togarashi oil* 19.50 € 🍴

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

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

Mollete de calamar crujiente con brava de rocotó, ajo negro y aroma de lima / *Rille Crispy squid muffin with rocoto brava, black garlic & lime aroma* 16.50 € 🍴

Ravioli de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola y pera / *Spinach & ricotta ravioli with gorgonzola & pear sauce* 16.50 €

Ceviche de pescado con matices exóticos / *Fish Ceviche with exotic nuances*
(Opción vegana) / *(Vegan option)* 19.00 € 🍴

“Fish & Chips” de cazón con guacamole, jalapeño y kimchi / *“Fish & Chips” with guacamole, jalapeno & kimchi* 19.90 € 🍴

Arroz meloso de presa Ibérica y setas con aroma de trufa / *Creamy rice with tender pork & mushrooms with truffle aroma* 19.50 €

Hamburguesa de Angus con queso manchego ahumado, crispy bacon, cebolla caramelizada al bourbon al estilo D-Vora / *Angus burger with smoked manchego cheese, crispy bacon, bourbon caramelized onion & special D-Vora sauce* 17.90 € 🍴

Presa ibérica marinada con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Iberian tender pork marinated with spicy red wine, tradicional chimichurri & roasted wedge potatoes* 23.90 € 🍴

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 € 🍴

Costillas Caribeñas (Costillas Duroc 12 horas, barbacoa al bourbon, melocotón, maíz y jalapeños / *Caribbean ribs. (Duroc ribs 12 hours, bourbon barbecue, peach, corn & jalapeno)* 21.90 € 🍴

SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

Ostra al natural / *Natural oyster.* 3.90 €

Ostra acevichada / *Natural oyster with ceviche* 4.60 € 🍴

Ostra al natural con Bloody Mary, apio y sichimi / *Natural oyster with Bloody Mary, celery & sichimi* 4.60 € 🍴

Gazpacho de nísperos de Callosa con salazones y burrata / *Callosa loquat “Gazpacho” with salted & cheese* 14.90 €

Coca alicantina de sobrasada con higos de temporada, queso, naranja y miel / *Traditional pastry with “Sobrasada”, seasonal figs, cheese, orange & honey* 11.90 €

Alipebre de bogavante con ali oli de ajo asado y patata confitada / *Lobster “Alipebre” with roasted garlic ali oli & candied potato* 25.90 €

POSTRES | DESSERT

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos / *Gorgonzola Cheesecake with red berries jam* 8.50 €

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* 8,50 €

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate / *Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble* 6,90 €

Selección de quesos / *Selection of cheeses* 16.50 €
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)* 10.50 €

Fruta preparada / *Fresh fruit* 7,90 €

*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.