

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 / <i>Homemade bread selection with "Arbequina" olive oil</i>	1.75 € / pax
--	-----------------

Croqueta de manitas de cerdo y setas / <i>Pork trotters & mushrooms croquette</i>	2.90 €
---	--------

Ensalada de pollo o gambón macerados al grill con salsa cremosa de parmesano y aguacate / <i>Grilled marinated chicken or king prawn Salad with creamy parmesan & avocado sauce</i>	15.50 € 10.50 €
(Opción de media ración) / <i>(Option of half portion)</i>	
(Opción vegana) / <i>(Vegan option)</i>	

Coca alicantina de capellán o anchoa con escalibada y salsa romesco / <i>Traditional pastry with cod or anchovy with roasted vegetables & romesco sauce</i>	11.90 €
(Opción vegana) / <i>(Vegan option)</i>	

Burratina (125 gr) o burrata (250 gr) , tomate y pesto,	14.90 €
acompañado de nísperos de Callosa y miel de romero trufada / <i>Small burrata cheese (125gr) or burrata cheese (250gr), tomato & pesto, with Callosa loquats & truffled rosemary honey</i>	19.50 €

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 A.O.V.E. 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 atún rojo con arroz de sushi, salsa ponzu, wasabi y furikake / *Red tuna tartare with sushi rice, ponzu sauce, wasabi & furikake* 20.90 € 🍴
 (Opción vegana) / *(Vegan option)*

Zamburiñas estilo Thai con tapioca de coco, mango y Granny Smith / *Thai style Scallops with coconut tapioca, mango & Granny Smith* 18.50 € 🍴
 (Opción media ración) / *(Option half portion)* 9.90 €

Huevos rotos con cocochas de bacalao, patata panadera, salsa verde Nikkei, piparras y caviar de mujol / *Cod cheeks "Broken eggs", potato, Nikkei green sauce, green pepper & mullet caviar* 17.90 € 🍴

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 €

Pulpo macerado al grill con romesco de rocotó, dúo de patatas al mojo canario y emulsión de aceituna peruana / *Grilled macerated Octopus with rocoto romesco sauce, potato duo with Canarian "mojo" sauce & Peruvian olive emulsion* 22.50 € 🍴

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 € 🍴🍴

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

Ceviche de mero de la bahía con leche de tigre de fruta de la pasión / *Grouper Ceviche with passion fruit tiger milk* 21.90 € 🍴
 (Opción vegana) / *(Vegan option)*

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

Arroz meloso de gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora / 19.50 €

Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli"

Hamburguesa de Angus con queso manchego ahumado, crispy 17.90 € 🍴

bacon, cebolla caramelizada al bourbon al estilo D-Vora /
Angus burger with smoked manchego cheese, crispy bacon, bourbon caramelized onion & special D-Vora sauce

23.90 € 🍴

Presas ibéricas marinadas con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas / *Iberian tender pork marinated with spicy red wine, traditional chimichurri & roasted wedge potatoes*

Solomillo de ternera al grill con trinchat de trompetas de la 26.90 €

muerte trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla café París / *Grilled beef sirloin with carving truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter*

Costillas Caribeñas (Costillas Duroc 12 horas, barbacoa al 21.90 € 🍴

bourbon, melocotón, maíz y jalapeños / *Caribbean ribs. (Duroc ribs 12 hours, bourbon barbecue, peach, corn & jalapeno)*

SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

Ostra al natural / *Natural oyster* 4.50 €

Ostra acevichada / *Ceviche Oyster* 4.90 € 🍴

Ostra con Bloody Mary / *Bloody Mary oyster* 4.90 € 🍴

POSTRES | DESSERT

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

Brownie templado de chocolate y cacahuètes con salsa de 8,50 €
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 6,90 €
chocolate / *Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble*

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.