

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, 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

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

Ceviche de mero de la bahía con leche de tigre de fruta de la pasión
Grouper Ceviche with passion fruit tiger milk

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

Ravioli de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola y pera
Spinach & ricotta ravioli with gorgonzola & pear sauce

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

48.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Blanco Basarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O. Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.
White wine Basarlón (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

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

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Ceviche de mero de la bahía con leche de tigre de fruta de la pasión
Grouper Ceviche with passion fruit tiger milk

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 gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora
Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli"

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

52.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Blanco Centum, Basarlón (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O.Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.

White wine Basarlón (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 atún rojo con arroz de sushi, salsa ponzu, wasabi y furikake
Red tuna tartare with sushi rice, ponzu sauce, wasabi & furikake

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

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Ravioli de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola y pera
Spinach & ricotta ravioli with gorgonzola & pear sauce

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 gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora
Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli"

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

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Blanco Bascarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O.Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.

White wine Bascarlón (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 atún rojo con arroz de sushi, salsa ponzu, wasabi y furikake
Red tuna tartare with sushi rice, ponzu sauce, wasabi & furikake

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

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 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

48.50 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Blanco Basarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O.Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.

White wine Basarlón (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).