

@DVORARESTAURANTE

Nochebuena

APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico, queso añejo y castañas.
Brioche de foie de mar, tzaziki de grany Smith y wasabi.

ENTRANTES

A COMPARTIR

Ensaladilla cremosa de quisquillas y alcachofas, piña asada al cointreau, salsa rosa de gambas y rocoto.

INDIVIDUAL

Crema de calabaza, coco y jengibre con aceite de lemongrass.

PRINCIPALES A ELEGIR

Bacalao asado con crema de mejillones al vermut, patatas baby al estragón y kokotxas.

Carrillada ibérica en su jugo con gratinado de patata y manchego, verduritas y chips vegetales.

POSTRE

Espuma de chocolate blanco y lima, peras y manzanas asadas especiadas, crumble de jengibre y pistacho.

Té o café.

BODEGA

Blanco: Enrique Mendoza, Chardonnay | D.O. Alicante.

Tinto: Beronia Edición Limitada, Tempranillo | D.O. Rioja.

Cava: Brut Barroco Reserve, Parellada, Macabeo y Xarel·lo | D.O. Cava.

58 €

IVA incluido



@DVORARESTAURANTE

Christmas Eve

APERITIZERS

Iberian ham croquette, aged cheese and chestnuts.
Sea foie brioche, Grany Smith tzaziki with wasabi.

STARTERS

TO SHARE

Creamy shrimp and artichoke salad, roasted pineapple with
Cointreau with pink shrimp and hot pepper sauce.

INDIVIDUAL

Pumpkin, coconut and ginger cream with lemongrass oil.

MAIN DISHES TO CHOOSE

Roasted Cod with mussel & Vermouth creamy sauce,
baby potatoes with Tarragon and "kokotxas".

Iberian tender pork in its juice with potato and Manchego
cheese gratin, vegetables and vegetable chips.

DESSERT

White chocolate and lime foam, spiced roasted apples
and pears, ginger and pistachio crumble.

Tea or coffee.

WINES

Blanco: Enrique Mendoza, Chardonnay | D.O. Alicante.

Tinto: Beronia Edición Limitada, Tempranillo | D.O. Rioja.

Cava: Brut Barroco Reserve, Parellada, Macabeo y Xarel·lo | D.O.
Cava.

58€

VAT included





@DVORARESTAURANTE

Navidad

APERITIVOS

Causa de tartar de atún, ají amarillo, emulsión de leche de tigre, tobiko y crujiente de plátano.

Niguiiri de solomillo de ternera glaseado , foie, salsa de anticucho y chalota crujiente.

ENTRANTES INDIVIDUALES

Caldo de cocido con huevo a 65 grados, pelotitas, gambón en panko-lima y Kale.

Canelón de ternera y setas con parmentier trufado, jugo de P.X y besamel ligera de parmesano.

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de gamba roja, calamar y calabaza con alcachofas y alioli de ñoras.

Presa ibérica con Demi glace Navideño, puré de calabaza y membrillo asado.

Rodaballo, pilpil ligero de sus espinas, cremoso de patata, chalota glaseada y setas.

POSTRE

Torrija caramelizada de brioche con sopa fría de vainilla y lemongras, helado de caramelo salado y toffee de Balleys.
Té o café.

BODEGA

Blanco: Vionta, Alvariño | D.O. Rías Baixas.

Tinto: Enrique Mendoza, Monastrell, Merlot | D.O. Alicante.

Cava: Vilarnau Brut Reserva, Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava.

60 €

IVA incluido





@DVORARESTAURANTE

Christmas Menu

APERITIZERS

“Causa” of tuna tartar, spicy yellow pepper, tiger milk emulsion, tobiko and crispy banana.

Glazed beef sirloin Niguri, foie gras, traditional Peruvian sauce and crispy shallot.

INDIVIDUAL STARTERS

Vegetable & meat stew with egg at 65 degrees, meat balls, shrimp in panko-lime and Kale.

Veal and mushroom cannelloni with truffled Parmentier, P.X juice and light Parmesan bechamel.

MAIN DISHES TO CHOOSE

Mellow rice with red shrimp, squid and pumpkin with artichokes and spicy red pepper sauce.

Iberian pork with festive demi-glace, pumpkin puree and roasted quince.

Turbot, light “pilpil” sauce, creamy potato and glazed shallot and mushrooms.

DESSERT

Caramelized brioche toast with cold vanilla and lemongrass soup, salted caramel ice cream and Baileys toffee.

Tea or coffee.

WINE

Blanco: Vionta, Alvariño | D.O. Rías Baixas.

Tinto: Enrique Mendoza, Monastrell, Merlot | D.O. Alicante.

Cava: Vilarnau Brut Reserva, Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava.

60 €

VAT Included



@DVORARESTAURANTE



Nochevieja

APERITIVOS

"Figatell" de atún, maíz, salsa ahumada y emulsión de jengibre.

Ostra frita con pasta kataifi, ponzu de fruta de la pasión y mermelada de limón - jalapeño.

Taco de tapioca, costilla Duroc a baja temperatura, chimichurri, salsa tonkatsu, piña y hierbabuena.

ENTRANTES

Zamburiñas asadas con veluté de mar.

Gyozas de pollo de corral, parmentier de chirivía trufado, Demi glace de pimienta y castaña.

PRINCIPALES

Bogavante y Gamba roja con matices anisados, bisque de marisco y emulsión de coco Thai.

Solomillo de vaca gallega con salsa de boletus al armagnac, mantequillas de trufa y espárragos al natural.

POSTRE

Tarta cremosa de calabaza y naranja, salsa templada de chocolate valor con helado de turrón y crujiente de canela.

BODEGA

Blanco: Aura, Verdejo Selección | D.O. Rueda.

Tinto: Las Quebradas, Monastrell | D.O. Alicante.

Cava: Vilarnau Brut Nature, Parellada y Chardonnay | D.O. Cava.

130 €

IVA incluido

@DVORARESTAURANTE



Nochevieja

APPETIZERS

"Figatell" of tuna, corn, smoked sauce and ginger emulsion.

Fried oyster with Kataifi paste, passion fruit ponzu and lemon-jalapeño jam.

Tapioca taco, low temperature Duroc rib, "Chimichurri" spicy sauce, Tonkatsu sauce with pineapple and mint.

STARTERS TO SHARE

Roasted scallops with seafood veluté.

Free-range chicken gyozas, truffled parsnip parmentier with pepper and chestnut demi-glacé.

MAIN DISHES

Lobster and red prawn with aniseed nuances, seafood bisque and Thai coconut emulsion.

Galician beef tenderloin with Armagnac boletus sauce, truffle butter and natural asparagus.

DESSERT

Creamy pumpkin and orange tart, warm chocolate sauce with nougat ice cream and crispy cinnamon.

WINES

Blanco: Aura, Verdejo Selección | D.O. Rueda.

Tinto: Las Quebradas, Monastrell | D.O. Alicante.

Cava: Vilarnau Brut Nature, Parellada y Chardonnay | D.O. Cava.

130 €

VAT Included