

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 atún rojo con arroz de sushi, salsa ponzu, wasabi y furikake
Red Tuna tartare with sushi rice, ponzu sauce, wasabi & furikake*

*Coca alicantina de capellán a la llama con escalibada y salsa romesco
Traditional pastry with cod, roasted vegetables & romesco sauce*

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

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.*

*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*

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.