

# 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 € / pax

Croqueta de jamón de pato con emulsión de  
naranja, miel y sichimi / *Duck ham croquette with  
orange emulsion, honey & sichimi* 3.90 €

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)*

Zamburiñas estilo thai con tapioca de coco, mango y  
granny smith / *Tgai style scallops with coconut  
tapioca, mango & granny smith* 18.50 € 2  
9.90 €

Plato de jamón ibérico acompañado de pan de cristal 24.50 €  
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* 14.50 €  
(Opción de media ración) / *(Option of half portion)*

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.*  
(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*

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*

Alcachofas confitadas con espuma de patata, papada Joselito, y yema al natural trufada / *Confit artichokes with potatoe foam, Joselito jowls & truffled natural yolk*

## 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*

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

Ceviche de pescado de la bahía con leche de tigre de fruta de la pasión / *Fish Ceviche with passion fruit tiger milk*  
(Opción vegana) / *(Vegan option)*

"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y kimchi / *Cod "Fish & Chips" with guacamole, jalapeno & kimchi*

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

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*

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*

Solomillo de ternera al grill con trinchat de setas trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla café París / *Grilled beef sirloin with carving truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter*

## 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.*