

# D. VORA RESTAURANTE

MENÚ  
DEGUSTACIÓN  
TASTING MENU

RICE & CO

Mediodía hasta las 15:00 | Midday until 15:00

Noche hasta las 22:00 | Night until 22:00

- Los menús se sirven a mesa completa -

- Menus are served to full table -

*Aperitivo del día*

*Aperitif of the day*

*Sugerencia del Chef*

*Chef's recommendation*

*Tartar de salmón con aderezo peruano y  
guacamole con brotes frescos, coco y Granny Smith*

*Salmon Tartare with peruvian dressing &  
guacamole with fresh sprouts, coconut & Granny Smith*

*Huevo a 65°, setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa P.X.  
con base de brioche de mantequilla*

*Egg cooked at 65°, wild mushroom, grilled foie, hazelnut with truffle aroma &  
Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base*

*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:**

*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*

**49.50 €**

**BEBIDAS NO INCLUIDAS | DRINKS NOT INCLUDED**

**IVA incluido | VAT included**

# D. VORA RESTAURANTE

MENÚ  
DEGUSTACIÓN  
TASTING MENU

ICONIC

*Mediodía hasta las 15:00 | Midday until 15:00*

*Noche hasta las 22:00 | Night until 22:00*

*- Los menús se sirven a mesa completa -*

*- Menus are served to full table -*

*Aperitivo del día  
Aperitif of the day*

*Sugerencia del Chef  
Chef's recommendation*

*Roll de costilla a baja temperatura al estilo Mexicano / Rib roll at low temperature  
mexican style*

*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*

**PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE**

*Rodaballo al grill con salsa de mejillones al pastis  
Grilled Turbot with pastis mussels sauce*

*Preso ibérica con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas  
Tender pork marinated with spicy red wine, traditional chimichurri &  
roasted wedge potatoes*

POSTRE 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*

Fruta preparada  
*Fresh fruit*

59.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | *DRINKS NOT INCLUDED*  
IVA incluido | *VAT included*