

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

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras, maíz y ají amarillo
Creamy special salad with shrimps, piparras, corn & yellow pepper sauce

Roll de costilla a baja temperatura al estilo mexicano
Rib roll at low temperature mexican style

Huevo a 65º, setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla
Egg cooked at 65º, wild mushroom, grilled foie, hazelnut with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

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

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 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

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 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

Selección de quesos
Selection of cheeses

Pulpo asado con patatas revolconas, romesco, pimientos del padrón y ajada gallega
Roasted Octopus with potato, romesco sauce, green peppers & Galician "ajada"

SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

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

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

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 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

56.90 €
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:
Blanco Centum, Bascarlón (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 3 | MENU 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Roll de costilla a baja temperatura al estilo mexicano Rib roll at low temperature mexican style
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
Pulpo asado con patatas revolconas, romesco, pimientos del padrón y ajada gallega Roasted Octopus with potato, romesco sauce, green peppers & Galician "ajada"

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 al grill con salsa de mejillones al Pastis Grilled Turbot with Pastis mussels sauce
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 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

59.90 €

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

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras, maíz y ají amarillo
Creamy special salad with prawns, piparras, corn & yellow pepper sauce

Ceviche de pescado con leche de tigre, emulsión de boniato, maíz y wantón crujiente
Fish Ceviche with tiger milk, sweet potato emulsion, corn & crunchy wanton

Huevo a 65º, setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla
Egg cooked at 65º, wild mushroom, grilled foie, 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

49.90 €
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).