

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 gastronomical 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.*

*A **D-Vora** et proposem viatjar per un món creatiu de sabors. Partint d'una marcada base mediterrània, la nostra carta s'obre a les grans cultures gastronòmiques del món. Tots els nostres plats estan elaborats amb productes frescos, de proximitat, propis de la Comunitat Valenciana i aportant la qualitat d'una dieta mediterrània com a base. Aquests es fusionen amb tocs exòtics, afegint originalitat i resultant en uns plats molt cuidats, plens de sabor i qualitat que no hi us deixaran indiferent.*

ENTRANTES | STARTERS

Selección de panes artesanos acompañado de A.O.V.E. 2.00/ € pax

Homemade bread selection with olive oil.

Selecció de pans artesans acompanyats amb oli d'oliva verge extra.

Croqueta de queso de cabrales, gorgonzola, pera y nueces. 2.90 €

Cheese cabrales croquette with gorgonzola, pear & walnut.

Croqueta de formatge de cabrales, gorgonzola, pera y nous.

Roll de costilla a baja temperatura al estilo Mexicano. 8.50 €

Rib roll at low temperature "Mexican style".

Roll de costilla a baixa temperatura a l'estil mexicà.

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras, maíz y ají amarillo.

Creamy special salad with shrimp, piparras, corn & yellow pepper sauce.

Ensaladilla cremosa de llagostins, piparres, dacsà i "ají" groc.

13.90 €



Vieira con menier de ají amarillo y chalaca.

Scallop with yellow pepper sauce & chalaca menier.

7.90 €



Vieira amb menier d'ají groc i xalaca.

Burrata trufada sobre pan de focaccia con pesto de albahaca, tomates variados y frutos rojos. 14.90 €
11.50 €

Truffled Burrada on focaccia bread with basil pesto & tomato, berries.

Burrada trufada sobre pa de focaccia amb pesto de alfàbega i tomaques variades i fruits rotjos.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

Ensalada de pollo o gambón macerados al grill con salsa cremosa de parmesano y aguacate. 14.50 €
10.50 €

Grilled marinated chicken or king prawn salad with creamy parmesan & avocado sauce.

Amanida de pollastre o gambó macerat al gril amb salsa cremosa de parmesà y alvocat.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana 13.50 €

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas , naranja y almendra. 10.00 €

Traditional pastry with Sobrasada,plums & gorgonzola with orange & almond.

Coca alicantina de sobrassada, cirueles i gorgonzola amb taronja y almetles.

Alcachofas en texturas con papada de Joselito y salsa de setas al P.X. 16.90 €

Artichokes in textures with iberian jowls & P.X mushroom sauce.

Carxofes en textures amb papada ibérica i salsa de setes al P.X.

Coca de escalivada y tapenade de aceituna negra, albahaca y naranja. 10.00 €

Traditional pastry with roasted vegetables & creamy black olive, basil & Orange.

Coca d'escalivada i salsa d'oliva negra, albahaca i taronja

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Plato de jamón ibérico. 24.50 €

Platter of Iberian ham.

Plat de pernil ibèric.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

Ceviche de pescado con leche de tigre, emulsión de boniato, maíz y wantón crujiente. 19.90 €



Fish Ceviche with tiger milk, sweet potato emulsion, corn & crunchy wonton.


Ceviche de peix amb llet de tigre, emulsió de moniato, maiz i wanton cruixent.

Opción más picante (leche de tigre de rocotó) / Option more spicy (rocoto tiger milk) / Opció mes picant (llet de tigre de rocotó)

Huevo a 65º, setas, foie al grill y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla. 17.90 €

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


Ou a 65º, bolets, foie al grill i avellanes a l'aroma de tòfona, salsa de Pedro Ximenez amb una base de brioix de mantega

Pulpo asado con patatas revolconas, romesco, pimientos del padrón y ajada gallega. 23.50 € 

Roasted Octopus with potato, romesco sauce, green peppers & Galician "ajada".

Polp rostit amb patates meneás, romesco, pebrots de Padró i "ajada" gallega

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Steak tartar de solomillo de ternera con huevo frito (estilo huevos rotos), aderezo peruano y patatas paja. 21.90 € 

Beef sirloin steak tartare with fried egg (broken egg style), Peruvian dressing and Straw potatoes.

Steak tartar de solomillo de vedella amb ou fregit (estil ous trencats) adobament peruà i creilles paja.

Rodaballo al grill con salsa de mejillones al Pastis. 24.50 €

Grilled turbot with Pastis mussels sauce.


Rèmol al grill amb salsa de clótxines al Pastís.

Ravioli de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola, pera y nueces. 15.50 €

Spinach and ricotta ravioli with gorgonzola, pear sauce & walnuts.

Ravioli d'espínacs i ricotta amb salsa de gorgonzola, pera i nous.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi. 19.90 € 

Cod "Fish & Chips" with guacamole, jalapeno & kimchi.

"Fish & Chips" de bacallà amb guacamole, xili de Jalapa i kimchi.

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 15.50 €

Creamy rice with seasonal vegetables, mushrooms & safrans emulsión.


Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Arroz meloso de gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora. 19.50 €

Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli".

Arròs melós de gamba vermella, rap, verdures i alli oli de nyora.

Lomo alto de ternera al grill con patata panadera, pimientos del piquillo confitados. 24.00 € 

Beef top loin with potato & candied "Piquillo" peppers.

Llom alt de vedella al grill amb creilles panadera i pebrots del piquillo confitats.

Hamburguesa trufada de Angus con papada de Joselito, rúcula, queso brie, mayonesa de trufa y tomate. 18.90 €

Truffled angus burger with Joselito jowls, arugula, brie cheese, truffle mayonnaise & tomato.

Hamburguesa trufada de Angus amb papada de Joselito, rúcula, formatge brie, maionesa de trufa i tomaca.

Hamburguesa vegetariana estilo americano (lechuga, tomate, pepinillos, salsa burger, cebolla morada y aguacate) 16.50 €

Vegetarian burger american style (lettuce, tomato, pickles, burger sauce, violet onion & avocado).

Hamburguesa vegetariana estil amaricà (enciam, tomaca, cogombret, salsa burger, ceba morada i alvocat)

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Solomillo de ternera al grill con trinchat de setas trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla café París. 28.00 €

Grilled beef sirloin with carving truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter.

Filet de vedella al gril amb trinchat de bolets trufats, demi glace de pebre negre i mantega café París.

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos. 7.90 €

Gorgonzola Cheesecake with red berries jam.

Pastís de formatge gorgonzola, coca del casar i confitura de fruits Vermell.

Torrija de brioche caramelizada con crema Inglesa de vermut Puig Campana y helado. 7.00 €

Brioche caramelized french toast with Puig Campana vermouth English cream & ice cream.

Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb crema anglesa de vermut Puig Campana i gelat.

Brownie templado de chocolate y nueces con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado. 7.90 €

Warm chocolate & walnuts Brownie with white chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

Brownie temperat de xocolata i nous amb salsa de xocolata blanca, llima i gerds acompanyat amb gelat.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. 6.90 €

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

Selección de quesos. 16.50 €

Selection of cheese.

Selecció de formatges.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració 10.50 €

Fruta preparada. 7.90 €

Fresh Fruit.

Fruita Frescas.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.