

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 sugerencia del chef
Chef's aperitif recommendation

Coca de escalivada y tapenade de aceituna negra, albahaca y naranja
Traditional pastry with roasted vegetables & creamy black olive, basil & orange

Zamburiñas con menier de ají amarillo y chalaca
Scallops with yellow pepper sauce & chalaca menier

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

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

46.50 €

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 sugerencia del chef
Chef's aperitif recommendation

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

Burrata trufada sobre pan de focaccia con pesto de albahaca, tomates variados y fresa
Truffled Burrada on focaccia bread with basil pesto & tomato, strawberry

Alcachofas en texturas con papada de Joselito y salsa de setas al P.X
Artichokes in textures with iberian jowls & P.X mushroom sauce

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Rodaballo con salsa de mejillones al pastis
Turbot with pastis mussel sauce

Agujitas de lomo alto de ternera al grill con piquillos confitados y patatas panaderas
Grilled beef top loin needles with candied peppers and baked 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

56.50 €

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