

GASTROHOTEL RH CANFALI

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 clásica trufada de ternera con queso cheddar, mostaza trufada, salsa burger, lechuga, pepinillos, cebolla morada y tomate
Beef burger with cheddar cheese, truffle mayonnaise, burger sauce, lettuce, pickles, red onion & tomato

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

Lomo alto de ternera con patata panadera y pimientos del piquillo confitados
Beef top loin with potato & candied "Piquillo" peppers

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 Basarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O. Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.
White wine Basarlón (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 y 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

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

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

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

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 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

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, Basarlón (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O. Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.
White wine Basarlón (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

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

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

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

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

Lomo alto de ternera con patata panadera y pimientos del piquillo confitados
Beef top loin with potato & candied "Piquillo" peppers

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 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

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 Basarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O. Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.
White wine Basarlón (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).