

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.*


SUGERENCIAS DEL CHEF | CHEF'S SUGGESTIONS


Tortilla cremosa de patatas trufada con salsa de trompetas de la Muerte y foie 18.50 €
Creamy spanish omelette with truffled black trumpet & grilled foie
Truïta cremosa de creïlles trufades amb salsa de trompetes de la mort i foie


Suquet de Negra al estilo Dvora. 24.50€
Dvora style black suquet.
Suquet de negra a l'estil Dvora.


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 Boletus con papada Joselito y mayonesa de trufa. 2.90 € 
Boletus croquette with Joselito jowls and truffle mayonnaise
Croqueta de boletus amb papada Joselito i maionesa de tofona.

Roll de costilla a baja temperatura al estilo Mexicano. 9.50 € 
Mexican style rib roll cooked at low temperature.
Roll de costilla a baixa temperatura a l'estil mexicà.

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras, maíz y ají amarillo. 13.90 € 
Special creamy salad with shrimp, pickle green peppers, corn & spicy pepper sauce.
Ensaladilla cremosa de llagostins, piparres, dacsà i "ají" groc.

Vieira con menier de ají amarillo y chalaca. 7.90 € 
Scallop with yellow pepper & "chalaca" menier.
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 €
Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond .
Coca alicantina de sobrassada, prunes i gorgonzola amb taronja y ametlles.

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

Savoury tart with roasted vegetables, black olive spread, 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. 14.50 €

Plat de pernil ibèric.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

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

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

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

Opción más picante (leche de tigre de rocotó) / Spicier option (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 € 🌶️

Roast octopus, mashed potato, tomato (romesco) sauce, green peppers & fried garlic dressing

Polp rostit amb puré de creïlles, 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. 22.50 € 🌶️

Beef sirloin steak tartare with fried eggs, Peruvian dressing and straw potatoes.

Steak tartar de solomillo de vedella amb ou fregit (estil ous trencats) adobament peruà i creïlles 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'espinacs 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 & safran emulsion.


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

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

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

Mellow rice with monkfish, red shrimp, squid & "ñora Ali Oli".

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

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

Beef loin with potato & "Piquillo" red pepper confit.

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

Hamburguesa clásica trufada de ternera (200g) con queso cheddar, mostaza trufada, salsa burger, lechuga, pepinillos, cebolla morada y tomate. 18.90 €

Beef truffled burger (200g) with cheddar cheese, truffle mustard , burger sauce, lettuce, pickles, red onion & tomato.

Hamburguesa trufada de ternera (200 g) amb formatge cheddar, mostassa trufada, salsa burger, lletuga, cogombrets, ceba morada i tomaca

Doble smash burger (2 burgers de 100g) con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Havarti y pepinillos. 18.90 €

Double smash burger (2 burgers of 100g) with bacon, loquat & chipotle chutney, Havarti cheese and pickles.

Doble smash burger (2 burgers de 100g) amb chutney de cansalada, nyespro i chipotle, formatge Havarti, cogombrets i tomaca

Hamburguesa vegetariana estilo americano (lechuga, tomate, pepinillos, salsa burger, cebolla morada y aguacate) 16.50 €
American style vegetarian burger (lettuce, tomato, pickles, burger sauce, purple 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 served with carving of 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 fría de vainilla Bourbon y matices Thai. 7.00 €
Brioche caramelized french toast with Bourbon vanilla cold soup & Thai nuances.
Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb crema freda de vainilla Bourbon i matissos Thai.

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado. 7.90 €
Warm chocolate & nuts Brownie with white chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.
Brownie temperat de xocolata i cacauets 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. 10.50 €
Selecció de formatges.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

Fruta preparada. 7.90 €
Fresh Fruit.

Fruïta preparada.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.