

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

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón .  
*Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca " & salmon caviar.*

Tortilla vaga de bacalao y gamba roja con Vizcaína ahumada, piparras y chips de patatas.  
Cod and red prawn omelette with smoked Biscayne sauce, green peppers & potato chips.

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

D-Vora Burger (2 burgers de 200g) con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Cheddar y pepinillos.  
*D-vora burger (2 burgers of 200g) with bacon, loquat & chipotle chutney, Cheddar cheese & pickles.*

Sashimi de bonito del norte acevichado ( leche de tigre de mango, papaya y boniato ).  
*Tuna sashimi "acevichado" ( mango, papaya & sweet potato " leche de tigre" .*

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

Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola y pera  
*Spinach & ricotta tortellini 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

Saam de pollo asado con salsa Golf al aroma de pisco peruano  
Saam with grilled chicken, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.

Selección de quesos  
Selection of cheeses

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, yuca y emulsión de pimentón de la Vera  
*Octopus "a la bruta" with corn polenta, yucca & paprika emulsion.*

### 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 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

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón .  
*Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca " & salmon caviar.*

Sashimi de bonito del norte acevichado ( leche de tigre de mango, papaya y boniato ).  
*Tuna sashimi "acevichado" ( mango, papaya & sweet potato " leche de tigre" .*

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, yuca y emulsión de pimentón de la Vera  
*Octopus " a la bruta" with corn polenta, yucca & paprika emulsion.*

### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola y pera  
*Spinach & tortellini 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 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*

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

Saam de pollo asado con salsa Golf al aroma de pisco peruano  
Saam with grilled chicken, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.

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

Sashimi de bonito del norte acevichado ( leche de tigre de mango, papaya y boniato ).  
*Tuna sashimi "acevichado" ( mango, papaya & sweet potato "leche de tigre" ).*

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón .  
*Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca " & salmon caviar.*

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 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).