

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 alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra.
Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.

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 negra acevichado (leche de tigre de mango, papaya y boniato).
Negra fish sashimi "acevichado" (mango, papaya & sweet potato " leche de tigre").

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 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

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 y maíz
Creamy special salad with shrimp, piparras & corn

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra.
Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.

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

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

