

# 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.*

### PARA PICAR INDIVIDUAL | TO CHOP INDIVIDUAL

Croqueta de pescado mayonesa de kimchi y katsoboushi. 3.90€

*Fish croquette, kimchi mayonnaise & katsoboushi.*

*Croqueta de peïscat, maïonesa de kimchi i katsoboushi.*

Taco crujiente de bonito estilo Nikkei.

8.90 € 🍴

*Nikkei style crispy tuna taco.*

Taco cruixent de bonyítol a l'estil Nikkei.

7.90€

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades).

*Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & salmon caviar. (2 pieces).*

*Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó. (2unitats).*

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y trufa de verano sobre tosta hojaldrada. 13.50€  
*Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & summer truffle over toasted puff pastry.*  
Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, moll i tòfona d'estiu sobre torra pasta de full.

Ostra al natural. 4.50 €  
*Natural oyster.*  
Ostra al natural.

Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko. 5.50 €  
*Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.*  
Ostra japonesa amb salsa ponzu, wasabi i tobiko.

Ostra Bloody Mary con pico de gallo de apio y cebolla. 5.50€  
*Bloody Mary oyster with celery & onion pico de gallo.*  
Ostra Bloody Mary amb bec de gall d'api i ceba.

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.

## ENTRANTES | STARTERS

Cubano estilo D-vora, (Focaccia, presa ibérica, chimichurri y ají amarillo). 12.90€ 🍴  
*Cuban D-vora style, (Focaccia, iberian pork & yellow chilli).*  
Cubana estil D-vora, (Focaccia, presa ibérica, chimichurri i aji groc).

Cogollo al grill con cesar de albahaca, anchoas y queso pecorino. 13.50€  
*Grilled lettuce heart with basil Caesar dressing, anchovies & pecorino cheese.*  
Cabdell al grill amb cessar d'alfàbega, anxoves i formatge pecorino.  
*Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració .* 6.90€

Ensalada de burrata con albaricoque asado, tomates variados y dúo de pesto. 16.90 €  
*Burrata cheese salad with roasted apricot, mixed tomatos & pesto sauce.*  
Ensalada de burrata amb albercoc rostit, tomaques variades i duo de pesto.

Ensalada de tomates de temporada con brevas, aguacate, colirábano crujiente, cebolla tierna y helado de albahaca. *Seasonal tomato salad with figs, avocado, crunchy kohlrabi, tender onion & basil icecream.*  
Amanida de tomaques de temporada amb breves, alvocat, coli rave cruixent, ceba tendra i gelat d'alfábega.

Saam de pollo asado o gambón y langostino con salsa Golf al aroma de pisco peruano. *Saam with grilled chicken or king prawn & shrimps, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.*

Saam de pollastre rostit o gambó i llagostins amb salsa golf al aroma de Pisco peruá.  
Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració.*

Ensaladilla cremosa de langostinos y piparras. *Special creamy salad with shrimp & pickle green peppers.*  
*Ensaladilla cremosa de llagostins i piparres.*

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.*  
*Truïta de gamba vermella i abadejo amb salsa Vizcaína fumada, piparres i xips de creïlla.*

Bikini trufado con Idiazabal, jamón york y duxelle de champiñones. *Truffled sandwich with Idiazabal cheese, ham & mushroom duxelle.*  
*Bikini trufat amb Idiazábal, pernil York i duxelle de xampinyons.*

Chicharrones caribeños (cremoso de plátano, pico de gallo de mango y emulsión de jalapeño). *Caribbean pork "chicharrones" (creamy banana, mango "pico de gallo" & jalapeno emulsion).*  
*Chicharrones del carib (cremós de banana, pico de gallo de mànec i emulsió de jalapenyos.*

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra. *Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.*  
*Coca alicantina de sobrassada, prunes i gorgonzola amb taronja y ametlles.*

Cecina de Astorga con foie, brevas, miel y pistacho. *Astorga cured meat with foie, figs, honey & pistachio.*  
*Cecina d'Astorga amb foie, breves, mel i pistatxo.*  
Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració.*

Plato de jamón ibérico. <i>Platter of Iberian ham.</i> <i>Plat de pernil ibèric.</i>	24.50 €
Opción media ración / <i>Half portion option</i> / <i>Opció mitja ració</i>	14.50 €

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, patata y emulsión de pimentón de la Vera. <i>Octopus “a la bruta” with corn polenta, potato &amp; paprika emulsion.</i> <i>Polp a la bruta amb polenta de dacsa, creilles i emulsió de pebre vermell de la Vera.</i>	22.50€
--	--------

Tarta tatín de puerro, cebolla, foie al grill y cecina. <i>Leek, onion, foie &amp; cecina Tatin tart.</i>	18.90 €
Tarta tatí de porro, ceba le foie al grill i cecina.  <i>Opción vegetariana/ Vegetarian option/Opció vegetariana</i>	15.90€

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Huevos rotos de carabinero y meloso de sepia con matices japoneses. <i>Scrambled eggs of red prawns with squid sauce &amp; Japanese nuances.</i> <i>Ous trencats de carabiner i melós de sépia amb matisos japonesos.</i>	34.90 €
---	---------

Sashimi de negra estilo Mediterráneo (confitura de cítricos, emulsión de naranja y A.O.V.E y tomate concassé. <i>Mediterranean “negra” sashimi (citrus jam, orange &amp; olive oil emulsion &amp; tomato concassé.</i>	21.90€
Sashimi de negra estil Mediterrani (confitura de cítrics, emulsió de taronja y A.O.V.E i tomaca concassé.	

Sashimi de negra acevichado (leche de tigre de mango, papaya y boniato). Negra fish sashimi “acevichado” (mango, papaya & sweet potato “leche de tigre” . <i>Sashimi de negra “acevichado” (llet de tigre de mango, papaia i moniato).</i>	21.90€ 🌿
--	----------

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. <i>Mellow rice with seasonal vegetables, mushrooms &amp; safran emulsion.</i> <i>Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.</i> <i>Opción vegana / Vegan option / Opció vegan.</i>	17.90€
---	--------

Arroz meloso de rape, gamba roja y calamar con ali oli de ñora. <i>Mellow rice with monkfish, red shrimp, squid &amp; “ñora Ali Oli”.</i> <i>Arròs melós de rap, gamba vermella i calamar amb alli oli de nyora.</i>	24.90 €
--	---------



Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola, pera y nueces. 15.50 €  
*Spinach and ricotta tortellini with gorgonzola, pear sauce & walnuts.*  
*Tortellini d'espínacs i ricotta amb salsa de gorgonzola, pera nous.*

*Opción vegana / Vegan option / Opció vegana.*

Corvina asada con suquet y crema de calabaza . 22.90 €  
*Roast croaker with fish sauce & pumpkin cream.*  
*Corvina rostida amb suquet i salsa de carabassa .*

Covina al grill con salsa de mejillones al Pastis. 24.50 €  
*Roast croaker with Pastis mussels' sauce.*  
*Corvina al grill amb salsa de clótxines al Pastí.*

"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.*

Pastrami casero, (picaña de vaca) con setas escabechadas y queso fresco de callosa, sobre tosta artesana. 18.90€  
*Homemade pastrami, (beef picaña) with pickled mushrooms & fresh cheese from callosa on artisan toast.*  
*Pastrami casolà, (picaña de vaca) amb bolets escabetxats formatge fresc de callosa i sobre tosta artesana.*

D·Vora Burger con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Idiazábal, tomate y pepinillos. 19.50 €  
*D·vora burger with bacon, loquat & chipotle chutney, Idiazabal cheese, tomato & pickles.*  
*D·vora burger amb chutney de bacon, níspero i chipotle, formatge Idiazabal, tomaca i cogombrets.*

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.*

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.*

*Selecció de formatges.*

Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 10.50 €

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.*