

D. VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

Mediodía hasta las 15:00 | Midday until 3.00 PM

Noche hasta las 22:00 | Night until 10.00 PM

- 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").

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

Arroz meloso de gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora.
Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli"

POSTRE PARA 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.

46.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | DRINKS NOT INCLUDED
IVA incluido | VAT included

Mediodía hasta las 15:00 | Midday until 3.00 PM

Noche hasta las 22:00 | Night until 10.00 PM

- 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

Rape con allí pebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas.
Monkfish with black garlic "allipebre", Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.

Agujitas de lomo bajo de Black Angus madurado con piquillos confitados y patatas panaderas
Matured Black Angus beef loin with candied peppers and baked potatoes

POSTRE PARA 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

56.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | *DRINKS NOT INCLUDED*
IVA incluido | *VAT included*