

# 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 cremosa de queso Idiazábal, y salsa Romesco. 2.90€  
*Creamy "Idiazábal" cheese croquette & Romesco sauce.*  
*Croqueta cremosa de formatge Idiazábal i salsa Romesco.*

Taco crujiente de bonito estilo Nikkei. 8.90 € 🍴  
*Nikkei style crispy tuna taco.*  
Taco cruixent de bonyítol a l'estil Nikkei.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades). 7.90€  
*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 aroma de trufa sobre tosta hojaldrada. 13.00€  
*Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & truffle aroma over toasted puff pastry.*  
Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, caviar de moll i aroma de tòfona 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 €  
*Homemade bread selection with olive oil.*  
Selecció de pans artesans acompanyats amb oli d'oliva verge extra. /pax

## 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).

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

Ensalada de tomates de temporada con brevas, aguacate, colirábano crujiente, cebolla tierna y helado de albahaca. 15.90 €  
*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. 14.00 €  
*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. 7.50€  
Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració.*

Ensaladilla cremosa de langostinos y piparras. 13.90 € 🍴  
*Special creamy salad with shrimp & pickle green peppers.*  
*Ensaladilla cremosa de llagostins i piparres.*

Tortilla vaga de jamón ibérico, brevas y pimientos del padrón. 16.50 €  
*Omelette with Iberian ham, figs & green peppers.*  
*Truïta vaga de pernil ibèric, figues y pebrots del padró.*

Bikini trufado con Idiazabal, jamón york y duxelle de champiñones. 12.50 €  
*Truffled sandwich with Idiazabal cheese, ham & mushroom duxelle.*  
*Bikini trufat amb Idiazábal, pernil York i duxelle de xampinyons.*

Chicharrones caribeños con guacamole, jalapeños, granada y maíz crujiente. 14.90 € 🍴  
*Caribbean pork "chicharrones" with guacamole, jalapenos, pomegranate & crispy corn.*  
*Chicharrones del carib amb guacamole \*jalapeños, magrana i maiz cruixent.*

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra. 10.90 €  
*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. 18.90 €  
*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. 24.50 €  
*Platter of Iberian ham.*  
*Plat de pernil ibèric.*  
Opción media ración / *Half portion option* / Opció mitja ració 14.50 €

Tarta tatín de puerro, cebolla, foie al grill y cecina. 18.90€  
*Leek, onion, foie & cecina Tatin tart.*  
Tarta tatí de porro, ceba le foie al grill i cecina.

*Opción vegetariana/ Vegetarian option/Opció vegetariana* 15.90€

## PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Huevos rotos de carabinero y meloso de sepia con matices japoneses. 31.90 €

*Scrambled eggs of red prawns with squid sauce & Japanese nuances.*  
*Ous trencats de carabiner i melós de sépia amb matissos japonesos*

Sashimi de negra estilo Mediterráneo (confitura de cítricos, emulsión de naranja y A.O.V.E y tomate concassé). 21.90 €

*Mediterranean “negra” sashimi (citrus jam, orange & olive oil emulsion & tomato concassé.*

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). 21.90€ 🍴

Negra fish sashimi “acevichado” (mango, papaya & sweet potato “leche de tigre”).

*Sashimi de negra “acevichado” (llet de tigre de mango, papaia i moniato).*

Arroz meloso de carabinero, rape y ñora.

*Creamy rice with big prawn, monkfish & ñora.*

34.90€

Arròs melós de carabiner, rap i nyora

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 17.90€

*Mellow 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.

*Mellow rice with monkfish, red shrimp, squid & “ñora Ali Oli”.*

24.90 €

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

Tortellini rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano. 17.50 €

*Totellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato Sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.*

*Tortel·lini farcit de ricotta i espinacs amb salsa de tomaca*

*Rostida, oil d’alfàbega , pinyons i pamesà.*

*Opción vegana / Vegan option / Opció vegana.*

Rape con allipebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas.

*Monkfish with black garlic “allipebre”, Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.*

24.90 €

*Rapl amb allipebre de all negre, pil-pil de Bilbaína i piparres fresques.*



Pulpo a la bruta con polenta de maíz, patata y emulsión de pimentón de la Vera. 24.00€  
*Octopus "a la bruta" with corn polenta, potato & paprika emulsion.*  
*Polp a la bruta amb polenta de dacsca, creilles i emulsió de pebre vermell de la Vera.*

"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.*

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 bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados. 34.90 €  
*Aged Black Angus beef loin with potato & "Piquillo" red pepper confit.*  
*Llom baix de Black Angus madurat amb creilles panadera i pebrots del piquillo confitats.*

Solomillo de ternera al grill con salsa de boletus, foie, parmentier cremoso y champiñón al natural. 31.90€  
*Grilled beef sirloin served with boletus sauce, foie, creamy parmentier & fresh mushroom.*  
*Filet de vedella al gril amb salsa de boletus, foie, parmentier cremós i xampinyó al natural.*

## POSTRES | DESSERTS

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de vainilla Bourbon. (Recomendado para 2 personas) 11.50€  
*Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & Bourbon vanilla ice cream. (Recommended for two people).*

*Milfulls de poma amb crema anglesa de Baileys, toffee salat i gelat de vainilla bourbon (Recomanat per a dos persones)*

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado de Idiazábal y culís de frutos rojos. 8.50€  
*Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, idiazabal ice cream & red fruit coolies.*

*Cremós de coco, mascarpone, fruita de la pasió caramel·litzada, gelat de idiazabal i culis de fruits roigs.*

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado de ferrero. 7.90€  
*Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & Ferrero ice cream.*  
*Fruit de temporada rostida amb crema anglesa de amaretto, crumble d'ametla i gelat de ferrero.*

Torrija Thai con crema inglesa de jengibre y crema pastelera de cacahuete con helado de coco. 7.90€  
*Thai French toast with English ginger cream and peanut pastry cream with coconut ice cream.*  
*Llesca amb ou Thai amb crema Anglesa de gingebre i crema pastissera de cacauet amb gelat de coco.*

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 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

*ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.*

*TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.*