

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 jamón ibérico, brevas y pimientos del padrón .  
Iberian ham & figs omelette with green peppers.

#### SEGUNDOS PARA ELEGIR | MAIN DISH TO CHOOSE

D-Vora Burger (2 burgers de 100g) con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Cheddar y pepinillos.  
*D-vora burger (2 burgers of 100g) with bacon, loquat & chipotle chutney, Cheddar cheese & pickles.*

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

Lomo bajo de Black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados  
*Aged black angus loin with potato & candied "Piquillo" peppers*

Tortellinis rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano  
*Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.*

#### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

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

Tarta Cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera , pistacho y helado  
Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & ice cream

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado  
Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & Ferrero ice cream

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate  
Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble

Selección de quesos  
Selection of cheese

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

BODEGA INCLUIDA | INCLUDED IN THE PRICE:

Blanco Basarlón, Verdejo (D.O. Rueda); Tinto Valdubon, Tinta del país (D.O. Ribera del Duero); cerveza de barril, refrescos, agua.  
White wine Basarlón (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*

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

Solomillo de ternera al grill con salsa de boletus, foie, parmentier cremoso y champiñón al natural.  
Grilled beef sirloin served with boletus sauce, foie, creamy parmentier & fresh mushroom.

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

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

Tarta Cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado  
Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & ice cream

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado  
Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & ice cream

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate  
Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble

Selección de quesos  
Selection of cheese

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 negra 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 rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano.  
*Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesa*

*Roast croaker with fish sauce & pumpkin cream*

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

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

Tarta Cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado  
*Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & ice cream*

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado  
*Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & ice cream*

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate  
*Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble*

Selección de quesos

*Selection of cheese*

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 bajo de black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados  
*Aged black angus lion with potato & candied "Piquillo" peppers*

### POSTRES A ELEGIR | DESSERT TO CHOOSE

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

Tarta Cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado  
Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & ic cream

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado  
Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & ice cream

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate  
Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble

Selección de quesos  
Selection of cheese

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).