

D. VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

RICE & CO

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

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 puree.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Fruta de temporada asada con crema inglesa de amaretto, crumble de almendra y helado de vainilla.

Roasted seasonal fruit with amaretto custard cream, almond crumble & vainilla 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

46.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | DRINKS NOT INCLUDED

D. VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

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

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 puree.

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

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

56.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | *DRINKS NOT INCLUDED*

IVA incluido | *VAT included*