

# 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 de idiazábal y culís de frutos rojos.

*Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, idiazabal ice cream & red fruit coolies.*

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffe salado y helado de vainilla Bourbon.  
*Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & Bourbon vainilla ice cream.*

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

*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.*

46.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | *DRINKS NOT INCLUDED*

IVA incluido | *VAT included*

# 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.*

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 de idiazábal y culís de frutos rojos.

*Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, idiazabal ice cream & red fruit coolies.*

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffe salado y helado de vainilla Bourbon.  
*Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & Bourbon vainilla ice cream.*

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

*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.*

56.50 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | *DRINKS NOT INCLUDED*

IVA incluido | *VAT included*