

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

Selección de panes artesanos acompañado de A.O.V.E.

2.00 € / Pax

Homemade bread selection with olive oil.

Selecció de pans artesans acompanyats amb oli d'oliva verge extra.

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.


Croqueta de bacalao con alioli de piparras y culís de tomate seco y miel. 3.00 € 
Cod croquette with green pepper alioli & dried tomato & honey sauce
Croqueta de bacallà amb allioli de piparres i culís de tomàquet sec i mel.

Taco crujiente de bonito estilo Nikkei. 9.90 € 
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). 9.90€
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).

ENTRANTES | STARTERS

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y trufa de otoño sobre tosta hojaldrada. 15.90€
Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & autumn truffle 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.

Cubano estilo D-vora, (Focaccia, presa ibérica, chimichurri y ají amarillo). 14.50€ 
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 tomatoes & pesto sauce.
Ensalada de burrata amb bresquilla rostit, tomaques variades i duo de pesto.

Saam de pollo asado o gambón y langostino con salsa Golf al aroma de pisco peruano. 15.50 €
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. 8.50€
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ración

Ensaladilla cremosa de langostinos y piparras. 14.90 € 🍴
Special creamy salad with shrimp & pickled green peppers.
Ensaladilla cremosa de llagostins i piparres.

Tortilla cremosa de patata, foie al grill y aroma de trufa. 18.90 €
Creamy potato omelette, grilled foie & truffle aroma.

Truïta cremosa de creïlla, foie al grill i aroma de tòfona.

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, jalapenyos, magrana i dacsà cruixent.

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra. 11.90 €
Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.
Coca alicantina de sobrasada, 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. 12.90 €

Plato de jamón ibérico. 26.50 €
Platter of Iberian ham.
Plat de pernil ibèric.

15.50 €
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració

Selección de quesos. 16.50 €
Selection of cheese.
Selecció de formatges.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració 10.50 €

Tarta tatin 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

Arroz meloso de presa Ibérica con setas de temporada . 25.00€

Creamy rice with Iberian pork with seasonal mushrooms.

Arròs melós de presa ibérica amb bolets de temporada.

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 19.90€

Mellow rice with seasonal vegetables, mushrooms & safran emulsion.

Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegan.

Tortellini rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano. 19.50 €

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, oli d'alfàbega, pinyons i parmesà

Rape con allipebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas. 24.90 €

Monkfish with black garlic "allipebre", Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.

Rap 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 dacsà, creilles i emulsió de pebre Vermell de la Vera.

"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi. 22.90 € 🌿

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. 20.90 €

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 creïlles 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.

Opción con trufa fresca de Soria Extra 6 €

Option with fresh truffle from soria Extra 6 €

Opció amb tòfona fresca de Soria Extra 6 €

POSTRES | DESSERTS

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de nueces de pecán. 11.50€
(Recomendado para 2 personas)

*Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & pecan nuts ice cream.
(Recommended for two people).*

Milfulls de poma amb crema anglesa de Baileys, toffee salat i gelat de nous de pecán(recomanat per a dos persones)

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culís de frutos rojos. 8.50€

Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit sauce.

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

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado,pera, pistacho y helado de plátano. 9.50€

Creamy chocolate cake with candied ginger,pear, pistachio & banana ice cream.

Pastis cremós de xocolate amg gíngebre confitat,pera, pistatxo i gelat de banana.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. 6.90 €

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.