

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 -

ENTRANTES / *STARTERS*

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 mújol.

Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & mújol caviar.

Taco crujiente de bonito estilo Nikkei.

Nikkei style crispy tuna taco.

PRINCIPAL / *MAIN DISH*

Arroz meloso de presa ibérica con setas de temporada.

Creamy rice with iberian pork with seasonal mushrooms.

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.

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*

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 -

ENTRANTES / STARTERS

Aperitivo sugerencia del chef.

Chef's aperitif recommendation.

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras y maíz.

Creamy special salad with shrimp, piparras & corn.

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y trufa de otoño sobre tosta hojaldrada.

Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & autumn truffle over toasted puff pastry.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de mújol.

Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & mújol caviar.

PRINCIPAL PARA 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.

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*