

D.VORA RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

RICE & CO

Mediodía hasta las 15:00 | *Noche hasta las 22:00*

(Los menús se sirven a mesa completa)

Midday until 3.00 PM | *Night until 10.00 PM*

(Menus are served to full table)

ENTRANTES / *STARTERS*

Aperitivo sugerencia del chef

Chef's aperitif recommendation

Coca de sobrasada y gorgonzola con vinagreta de naranja y miel y almendra

Savoury tart with red sausage & gorgonzola cheese, honey & orange vinaigrette & 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

Taco crujiente de Negra estilo Nikkei

Nikkei style crispy "Negra" taco

PRINCIPAL / *MAIN DISH*

Arroz meloso de rape y gambón con alli i oli de ñora.

Mellow rice with monkfish & king prawn with pepper alioli

POSTRE A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera, chocolate blanco y helado de plátano.

Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce with 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 €

Armonía de vinos 25.00 €

Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA Incluido | VAT Included

D.VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

Mediodía hasta las 15:00 | *Noche hasta las 22:00*

(Los menús se sirven a mesa completa)

Midday until 3.00 PM | *Night until 10.00 PM*

(Menus are served to full table)

ENTRANTES / *STARTERS*

Aperitivo sugerencia del chef

Chef's aperitif recommendation

Causa peruana con gambita cristal y langostino.

Peruvian causa with crispy shrimp.

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 salmon

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

PRINCIPAL A ELEGIR / *MAIN DISH TO CHOOSE*

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria, wasabi fresco,
packchoi y flecos katsuobushi

Grilled salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi, packchoi & katsuobushi flakes

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 A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela.

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Brownie de chocolate con pera, chocolate blanco y helado de plátano.

*Chocolate brownie with pear and white chocolate sauce & 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

56.50 €

Armonía de vinos: 25.00 €

Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA Incluido | VAT Included