

D·VORA
RESTAURANTE

MENÚ
NAVIDAD
CHRISTMAS DAY

*Los menús se sirven por mesa completa.
Menus are served to full table.*

APERITIVOS / APERITIFS

Rillete de corvina, eneldo, aguacate, emulsión de chimichurri de hierbas frescas y caviar de mújol sobre focaccia.

Corvina fish rillette with dill and avocado, a fresh-herb chimichurri emulsion and mullet caviar on focaccia.

*Chips vegetales, berberechos, lima y pimienta rosa.
Vegetable chips, cockles, lime and pink pepper.*

ENTRANTES / STARTERS

Tataki de Angus, salsa yakiniku, miso, encurtidos caseros, hierbas frescas y chalota crujiente (a compartir).

Angus tataki, yakiniku sauce, miso, home-made pickles, fresh herbs and crispy shallot (to share).

*Caldo de cocido con pelota tradicional, kale, garbanzos crujientes y ajo negro (individual).
Meat broth with a traditional meatball, kale, crispy chickpeas and black garlic (individual).*

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISHES TO CHOOSE

Canelón de espinacas, queso fresco de Callosa, puerro y setas con pesto Genovés y salsa de tomate asado.

Spinach cannelloni with Callosa fresh cheese, leek and mushrooms, Genovese pesto and roasted tomato sauce.

*Arroz meloso marinero (sepia, gamba roja, rape, ajo tierno y calabaza).
Mellow seafood rice (cuttlefish, red prawn, monkfish, green garlic and pumpkin).*

*Rodaballo con menier trufada, berenjena ahumada, parmentier y tirabeques.
Turbot with truffled meunière, smoked aubergine, Parmentier potato purée and snow peas.*

POSTRE / DESSERT

*Crema de yema, fruta de la pasión y coco, con picadito de fruta exótica.
Egg-yolk cream with passion fruit and coconut, finished with finely diced exotic fruit.*

BODEGA / WINES

Blanco / White: Vionta | Godello | D.O. Rías Baixas

Tinto / Red: Beronia Reserva | Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja

Espumoso / Sparkling: Vilarnau Brut Nature | Macabeo, Parellada y Chardonnay | D.O. Cava

*Té o café.
Tea or coffee.*

79 €

IVA incluido | VAT included

