



D.VORA
RESTAURANTE

MENÚ
NOGHEUEJA
NEW YEAR'S EVE

- Los menús se sirven por mesa completa / Menus are served to full table -

APERITIVOS / APERITIFS

*Croqueta de jamón ibérico, brie trufado con confitura de tomate avainillado.
Iberian ham croquette, truffled Brie with vanilla-scented tomato jam.*

*Zamburiña gratinada con aderezo cremoso de boniato asado y lima, alga wakame y tobiko.
Scallop gatin with a creamy roasted sweet potato & lime dressing, wakame seaweed and tobiko.*

*Bocadito crujiente de bonito semi-curado, aguacate y vinagreta de tomate seco, naranja y tomillo limó.
Crispy bite of semi-cured Skipjack tuna, avocado accompanied with a sun-dried tomato, orange, and lemon-thyme vinaigrette.*

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

*Ensaladilla de quisquillas y langostinos con chips de alcachofas, pesto de shiso y salicornia.
Shrimp and king prawn salad with artichoke chips, shiso pesto, and samphire.*

*Tartar de atún rojo, trufa de Soria, emulsión de estragón y yema a 65°.
Red tuna tartare, truffle, tarragon emulsion, and 65 °C egg yolk.*

PRINCIPALES INDIVIDUALES / MAIN INDIVIDUAL DISHES

*Bogavante en bisque de marisco al aroma de pastis, salicornia y menier de sus cabezas.
Lobster in shellfish bisque scented with pastis, samphire and a meunière sauce made from their juice.*

*Solomillo de ternera "black angus" con salsa de setas al P.X, foie, parmentier y aroma de boletus.
Black Angus beef tenderloin with Pedro Ximénez mushroom sauce, foie gras, Parmentier potato purée and wild mushroom aroma.*

POSTRE / DESSERT

*Pastel caliente de chocolate blanco y frutos rojos con helado triple caramelo y chantillí de naranja al grand marnier.
Warm white-chocolate and red berry cake with triple caramel ice cream and orange Chantilly scented with Grand Marnier.*

BODEGA / WINES

Blanco / White: Finca Río Negro | Gewürztraminer | I.G.P. VT de Castilla

Tinto / Red: Enrique Mendoza Las Quebradas | Monastrell | D.O. Alicante

Espumoso / Sparkling: Albert Meyer | Chardonnay, Pinot Noir y Meunier | A.O.C. Champagne

*Té o café.
Tea or coffee.*

163 €

IVA incluido | VAT included