

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 / *INDIVIDUAL SNACKS*

Servicio de pan de masa madre con A.O.V.E. de Alicante. 2.5

Sourdough bread with Alicante olive oil.

Servici de pa amb oli d'oliva verge extra-d'Alacant.

Croqueta de cocido con pure de apiobola y alioli de ajo negro. 3.5

Stewed croquette with celery puree ball and black garlic alioli.

Croqueta de bullit amb pure d'api bola i allioli d'all negre.

Ostra al natural.	5.8
<i>Natural oyster.</i>	
<i>Ostra al natural.</i>	
Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko.	6.8
<i>Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.</i>	
<i>Ostra japonesa amb salsa ponzu, wassabi i tobiko.</i>	
Ostra Bloody Mary con pico de gallo de apio y cebolla.	6.8
<i>Bloody Mary oyster with celery & onion “pico de gallo”.</i>	
<i>Ostra Bloody Mary amb bec de gall d’api i ceba.</i>	
Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades).	10
<i>Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca “& salmon caviar (2 pieces).</i>	
<i>Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó (2unitats).</i>	

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada Caprese estilo D·Vora.	15.5
<i>Caprese salad D·Vora style.</i>	
<i>Amanida Caprese D·Vora.</i>	
Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente.	16.5
<i>Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.</i>	
<i>Ensaladilla cremosa de llagostí I ají groc amb papadum cruixent.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració	9
Ensalada de pollo estilo oriental con salsa Satay.	15.5
<i>Oriental chicken salad with Satay sauce.</i>	
<i>Ensalada de pollastre a l’estil oriental amb salsa Satay.</i>	
Ensalada de pollo al grill con crudités, fruta tropical y hierba mix.	13.5
<i>Grilled chicken salad with crudités, tropical fruit & mixed herbs.</i>	
<i>Ensalada de pollastre al grill amb crudités, fruita tropical i herbs mix.</i>	
Coca de sobrasada y gorgonzola con vinagreta de naranja y miel y almendra.	10
<i>Savoury tart with red sausage & gorgonzola cheese, honey & orange vinaigrette & almond.</i>	
<i>Coca amb sobrassada i fomatge gorgonzola, vinagreta de taronja i mel i ametla.</i>	

Cecina de León con vinagreta de pistachos, cherrys “Lobello” y nísperos confitados.	20
<i>“Cecina” (Dried cured beef meat) with pistachio vinaigrette, "Lobello" cherries & candied loquats.</i>	
<i>Cecina de León amb vinagreta de pistatxos, tomàquets cherry ‘Lobello’ i nísperos confitats.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	12
Plato de jamón ibérico.	28
<i>Platter of Iberian ham.</i>	
<i>Plat de pernil ibèric.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	16.5
Selección de quesos.	18
<i>Selection of cheese.</i>	
<i>Selecció de formatges.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	11.5
Steak tartar de solomillo de ternera con crema de yema, caviar de mújol y aroma de trufa.	16.5
<i>Beef tenderloin steak tartare with yolk cream, mullet caviar & truffle aroma.</i>	
<i>Steak tàrtar de filet de vedella amb crema de rovell, caviar de moll i aroma de tòfona.</i>	
Tiradito de Negra (Pescado blanco de la bahía) con caviar de berenjena, estilo Nikkei.	19
<i>“Negra” Tiradito (White fish from the bay) with eggplant caviar, Nikkei style.</i>	
<i>Tiradito de Negra (Peix blanc de la bahía) amb caviar d'albargina a l'estil Nikkei.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	11
Alcachofas confitadas con yema y setas salteadas sobre parmentier de patata, aroma de trufa y jamón Ibérico.	19.5
<i>Confit artichokes with egg yolk and sautéed mushrooms on potato parmentier, truffle aroma & Iberian ham.</i>	
<i>Carxofes confitades amb rovell i bolets saltats sobre parmentier de creïlla, aroma de tòfona i pernil Ibèric.</i>	
Montadito de calamar en pan cristal con salsa brava de chipotle y mayonesa de ajo negro.	13
<i>Small squid roll on crystal bread, hot chipotle sauce & black garlic mayonnaise.</i>	
<i>Entrepà de calamar amb salsa brava de xipotle i mahonesa d'all negre.</i>	
Huevo a 65º con setas, foie al grill, avellanas al aroma de trufa y reducción de P.X. sobre brioche de mantequilla.	20.5

Egg cooked at 65° with mushrooms, hazelnuts with truffle aroma & P.X reduction served on a butter puff pastry.

Ou a 65° amb bolets, avellanes a l'aroma de tòfona i reducció de P.X amb brioche de mantega.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Arroz meloso de pluma ibérica, alcachofas y tirabeque con velo de papada joselito. 23

Mellow rice with Iberian pork loin, artichokes & snow peas with a veil of “Joselito” pork jowl.

Arròs melós de ploma ibérica,carxofes i tirabeque amb vel de papada “Joselito”.

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 19.5

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.

Ravioli de espinacas y ricota, con salsa de gorgonzola, pera y pesto de albahaca. 19

Spinach & ricotta ravioli, with gorgonzola & pear sauce & basil pesto.

Ravioli d'espínacs i ricota, amb salsa de gorgonzola pera i pesto d'alfàbrega.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada, crema de “Guanciale”, patata baby, mayonesa de caviar de mújol y pimentón “de la Vera”. 25.5

Grilled octopus with roasted pumpkin puree, “Guanciale” cream, baby potatoes, mullet caviar mayonnaise & “de la Vera paprika”.

Polp al grill amb puré de carabassa rostida, crema de “Guanciale”, creïlles baby, maionesa de caviar de mujol i pebre roig “de la Vera”.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco, packchoi y flecos katsuobushi. 20

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

Salmó rostit amb salsa kabayaki, puré de safanoria, wasabi fresc, packchoi i flecs katsuobushi.

Corvina salvaje con salsa de lima y berberechos, puré de apiobola, salicornia y verduritas. 26

Wild croaker with lime sauce & cockles, celery puree, salicornia & vegetables.

Corbina salvatge amb salsa de llima i escopinyes,puré de apiobola,salicornia i verdures.

Fish & Chips de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi. 23

Cod fish & chips with guacamole, jalapeno & kimchi.

"Fish & Chips" de bacallà amb guacamole, xili de Jalapa i kimchi.

Hamburguesa de Black Angus Estilo Coreano, salsa Emmy, chutney de bacón ahumado, lombarda encurtida, pepinillos y tomate.	21
<i>Korean-style black Angus Burger, Emmy sauce, smoked bacon chutney, pickled loish, pickles & tomato.</i>	
Hamburguesa de Black Angus estil Coreà, salsa Emmy, chutney de bacon fumat, llombarda adobda, cogombrets i tomaca.	
Pollo al curry rojo con arroz aromatizado, mojo picón, manzana y mix de hierbas.	22
<i>Red curry chicken served with flavored rice, red pepper sauce, apple & fresh herbs.</i>	
Pollastre al curri roig amb arròs aromatitzat, mojo picón, poma i mix d’herbes.	
Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.	36
<i>Aged Black Angus beef loin with potato & “Piquillo”red pepper confit.</i>	
Llom baix de Black Angus madurat amb creïlles panadera i pebrots del piquillo confitats.	
Solomillo de ternera con salsa de champiñones al cava,sobre parmantier de patata trufada y espárragos trigueros.	29.5
<i>Beef tenderloin with cava mushroom sauce,on truffled potato parmantier & wheat asparagus.</i>	
Rellom de vedella amb salsa de xampinyons al cava,sobre parmantier de creïlla trufada i espàrrecs bladers.	
Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárragos verdes.	27
<i>Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.</i>	
Presa ibèrica amb salsa chimichurri, puré de moniato, ceba cruixent, tomaquets cherrys confitats i espàrrecs verds.	

POSTRES / *DESSERTS*

Tarta cremosa de queso gorgonzola con confitura de frutos rojos y helado.	9
<i>Creamy Gorgonzola Cheesecake with red berry jam & ice cream.</i>	
Tarta cremosa de formatge gorgonzola amb confitura de fruits rojos i gelat.	
Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de nueces de pecán.	10.5
<i>Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & pecan nuts ice cream.</i>	
Milfulls de poma amb crema anglesa de Baileys, toffee salat i gelat de nous de pecan.	

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

Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Brownie de xocolate amb pera i salsa se xocolate blanc amb gelat de plàtan.

9

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

6.5

Sopa de frutas con aroma thai y sorbete de limón.

Thai-Flavored fruit soup with lemon sorbet.

Sopa de fruites amb aroma thai i sorbet de limon

8

“Lemon Pie D·Vora” cremoso de lima, crumble de cardamomo, helado de cítricos y coulis de flor saúco.

“D·Vora Lemon Pie” lime cream, cardamom crumble, citrus ice cream & elderflower coulis.

“Lemon Pie D·Vora” cremos de llima, crumble de cardamomo, gelat de cítrics i coulis de flor de sauc.

9

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

Y ESTÁN REFLEJADOS EN EUROS

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED

& THERE ARE EXPRESSED IN EUROS

Sabemos que nuestra comida te encanta, por lo que puedes llevarte sin coste adicional lo que no hayas consumido.

We know you love our food, so you can take home anything you haven't finished at no extra cost.

Sabem que t’agrada molt el nostre menjar, així que pots endur-te a casa allò que no hages acabat sense cap cost adicional.

Si precisa información sobre los ALERGENOS de la carta consulte a nuestro personal.

If you need information about the ALLERGENS on the menu, please ask our staff.

Si necessita informació sobre els AL·LÈRGENS de la carta, consulte al nostre personal.