

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*

Croqueta Ibérica con confitura de tomate avainillado y cecina de León

Iberian croquette with vanilla tomato jam and Leon cecina.

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

Tiradito de “Negra” (pescado blanco de la bahia) con caviar de berenjena, estilo Nikkei

“Negra” Tiradito (White fish from the bay) with eggplant caviar, Nikkei Style

PRINCIPAL / *MAIN DISH*

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

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

POSTRE A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Tarta cremosa de queso gorgonzola con confitura de frutos rojos y helado

Creamy Gorgonzola Cheesecake with red berry jam & ice 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 €

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*

Croqueta Ibérica con confitura de tomate avainillado y cecina de León

Iberian croquette with vanilla tomato jam and Leon cecina.

Tiradito de “Negra” (pescado blanco de la bahia) con caviar de berenjena, estilo Nikkei

“Negra” Tiradito (White fish from the bay) with eggplant caviar, Nikkei Style

Steak tartar de solomillo de ternera con crema de yema, caviar de mújol y aroma de trufa.

Beef tenderloin steak tartare with yolk cream, mullet caviar & truffle aroma.

Alcachofas confitadas con yema, setas salteadas y jamón ibérico sobre parmentier de patata

Candied artichokes with yolk, sautéed mushrooms and Iberian ham on potato parmentier

PRINCIPAL A ELEGIR / *MAIN DISH TO CHOOSE*

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

Croaker with lime sauce & cockles, celery puree, salicornia & vegetables

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*

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de nueces de pecán

Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & pecan nuts ice 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 €

Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA Incluido | VAT Included