

# 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

Croque Croqueta estilo Japonesa de corvina y pulpo

*Japanese-style croquette of croaker and octopus*

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 bahía) con caviar de berenjena, estilo Nikkei

*"Negra" Tiradito (White fish from the bay) with eggplant caviar, Nikkei Style*

## PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH

Arroz meloso de rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora y azafrán.

*Mellow rice with monkfish, squid and red prawns with ñora and saffron alioli*

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

*Mellow rice with seasonal vegetables, mushrooms & safran emulsion*

## 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

Croque Croqueta estilo Japonesa de corvina y pulpo

*Japanese-style croquette of croaker and octopus*

Tiradito de "Negra" (pescado blanco de la bahía) 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.*

Huevo a 65° con setas, jamón ibérico, avellanas al aroma de trufa y reducción de P.X. sobre brioche de mantequilla

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

## PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Corvina salvaje con verduritas orientales, emulsión cítrica y huevas de salmón

*Wild croaker with oriental vegetables, citrus emulsion and salmon roe*

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