

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 de jamón ibérico con emulsión de cítricos

Iberian ham croquette with citrus emulsion

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

Croqueta de jamón ibérico con emulsión de cítricos

Iberian ham croquette with citrus emulsion

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*

