

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 1 / MENU 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente.
Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.
Mantou bite with lime sour cream, cured “Maruca” & salmon caviar.

Huevo a 65° con setas, foie al grill, 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

Hamburguesa de Black Angus Estilo Coreano, salsa Emmy, chutney de bacón ahumado,
lombarda encurtida, pepinillos y tomate.
Korean-style black Angus burger, Emmy sauce, smoked bacon chutney, pickled loish,
pickles & tomato.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco y packchoi.
Grilled Salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi & packchoi.

Agujitas de lomo bajo de Black Angus madurado con piquillos confitados
y patatas panaderas.
Matured Black Angus beef loin with candied peppers & baked potatoes.

Tortellini de espinacas y ricota, con salsa de gorgonzola, pera y pesto de albahaca.
Spinach & Ricotta Tortellini, with gorgonzola & pear sauce & basil pesto.

SURTIDO DE POSTRES D·VORA

ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water.

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

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

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 2 | MENU 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensalada de pollo estilo oriental con salsa Satay.
Oriental chicken salad with Satay sauce.

Selección de quesos.
Selection of cheeses.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada y crema de “Guanciale”.
Grilled octopus with roasted pumpkin puree & “Guanciale” cream.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Fish & Chips de bacalao con salsa tártara y ensalada de hinojo.
Cod fish & chips with tartar sauce & fennel salad.

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco y packchoi.
Grilled Salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi & packchoi.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys
confitados y espárragos verdes.
Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited
cherries tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora.
Mellow rice with monkfish, squid & red prawns with ñora alioli.

SURTIDO DE POSTRES D·VORA

ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water.

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Basarlón | Verdejo | D.O. Rueda

Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra

Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante

Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

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

54.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 3 | MENU 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

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) estilo Nikkei.
“Negra” Tiradito (White fish from the bay) Nikkei Style.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada y crema de “Guanciale”.
Grilled octopus with roasted pumpkin puree & “Guanciale” cream.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Tortellini de espinacas y ricota, con salsa de gorgonzola, pera y pesto de albahaca.
Spinach & Ricotta Tortellini, with gorgonzola, pear sauce & basil pesto.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys
confitados y espárrago verde.
Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries
tomatoes & green asparagus.

Arroz meloso de rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora.
Mellow rice with monkfish, squid and red prawns with ñora alioli.

SURTIDO DE POSTRES D·VORA
ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

Cerveza de barril, refrescos, agua | Draft beer, soft drink, water.

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda
Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra
Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante
Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante
Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

59.90 €

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)
RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

MENÚ 4 | *MENU 4*

TODO PARA COMPARTIR | *ALL TO SHARE*

Ensalada de pollo estilo oriental con salsa Satay.
Oriental chicken salad with Satay sauce.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón.
Mantou bite with lime sour cream, cured “maruca” & salmon caviar.

Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente.
Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada y crema de “Guanciale”.
Grilled octopus with roasted pumpkin puree & “Guanciale” cream.

Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.
Aged Black Angus beef loin with potato & “Piquillo”red pepper confit.

SURTIDO DE POSTRES D·VORA

ASSORTMENT OF DESSERTS D·VORA

BEBIDA INCLUIDA | *DRINKS INCLUDED*

Cerveza de barril, refrescos, agua | *Draft beer, soft drink, water.*

BODEGA INCLUIDA | *WINE INCLUDED*

Blanco: Bascarlón | Verdejo | D.O. Rueda
Rosado: Las Campanas | Garnacha | D.O. Navarra
Tinto: Valdubon | Tinta del país | D.O. Ribera del Duero

Suplemento vinos D.O.P. Alicante: 4.00 €

Blanco: Casa Agrícola Pepe Mendoza | Moscatel, Macabeo, Viognier y Merseguera | D.O. Alicante
Rosado: Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante
Tinto: Las Quebradas Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

49.90 €

IVA INCLUIDO | *VAT INCLUDED*