

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 guanchiale y setas, con trufa y papada de Joselito

Guanciaie & wild mushroom croquette with truffle & Joselito pork jawl

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 A ELEGIR / *MAIN DISH*

Arroz “a la Llanda” de rape, calamar y gambita roja con alioli de ñora y azafrán.

Rice “a la Llanda” with monkfish, squid and red prawns with ñora and saffron alioli

Arroz “a la Llanda” con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán

Rice “a la Llanda” 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 guanchiale y setas, con trufa y papada de Joselito

Guanchiale & wild mushroom croquette with truffle & Joselito pork jawl

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.

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 asada con salsa de mejillones y coco, pure de coliflor tostado, Bimi cocido y Kale crispy.

Roasted croaker with mussel and coconut sauce, roasted cauliflower purée, steamed Bimi and crispy Kale

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 & baked potatoes

POSTRE A ELEGIR / *DESSERT TO CHOOSE*

Milhojas de nectarina con chantillí de naranja, toffee salado, crema inglesa de vermut y coulis de maracuyá

Nectarine mille-feuille with orange Chantilly, salted toffee, vermouth crème anglaise, & passion fruit coulis

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*