D.VORA RESTAURANTE

CARTA MENU

En D-Vora te proponemos que viajes por un creativo mundo de sabores. Partiendo de una marcada base mediterránea, nuestra carta se abre a las grandes culturas gastronómicas del mundo. Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos, de proximidad, propios de la Comunidad Valenciana y aportando la calidad de una dieta mediterránea como base. Estos se fusionan con toques exóticos, añadiendo originalidad y dando como resultado unos platos muy cuidados, plenos de sabor y calidad que no le dejarán indiferente.

At D-Vora we propose that you travel around a creative world of flavours. With a Mediterranean base, our menu opens up to the greatest gastronomical cultures of the wo All our dishes are made with fresh products, that are local, from the Valencia region, and maintaining the quality of a Mediterranean based diet. This is combined with exotic touches, adding originality and giving an end result of carefully made dishes, full of flavo and quality that will certainly surprise you.

A D-Vora et proposem viatjar per un món creatiu de sabors. Partint d´una marcada base mediterrània, la nostra carta s´obre a les grans cultures gastronòmiques del món. Tots els nostres plats estan elaborats amb productes frescos, de proximitat, propis de la Comunitat Valenciana i aportant la qualitat d´una dieta mediterrània com a base. Aquests es fusionen amb tocs exòtics, afegint originalitat i resultant en uns plats molt cuidats, plens de sabor i qualitat que no hi us deixaran indiferent.

PARA PICAR INDIVIDUAL / *INDIVIDUAL SNACKS*

Servicio de pan de masa madre con aceite de oliva virgen extra. 4.5

Sourdough bread with olive oil.

Servici de pa amb oli d'oliva verge extra.

Alioli Artesanal / *Artisanal aioli* / *Allioli artesanal* 3

Croqueta de rabo de toro con puré de zanahoria. 3.5

Slow-braised oxtail croquette with carrot cream.

Croqueta de cua de bou amb puré de carlota.

Ostra al natural. *5.8*

Natural oyster.

Ostra al natural.

Ostra estilo japonés. *6.8*

Japanese Style oyster.

Ostra stil japonés.

Ostra Bloody Mary con picadillo de verduritas crujientes. *6.8*

Bloody Mary oyster with crunchy Vegetable mince.

Ostra Bloody Mary amb Picadeta de verduretes crixents.

Zamburiñas estilo Thai. *5.5*

Thai style Queen scallops

Zamburiñas estil Thai.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades). *11*

Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca "& salmon caviar (2 pieces).

Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó (2unitats).

ENTRANTES / *STARTERS*

Ensaladilla cremosa de ají amarillo y langostinos con papadum crujiente. *16.5*

Creamy shrimp salad with yellow pepper & crunchy papadum bread.

Ensaladilla cremosa de llagostí I ají groc amb papadum cruixent.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració *9*

Ensalada de Cesar de pollo macerado al grill, aguacate, Parmesano y picatostes al romero. *16*

Grilled marinated chicken Caesar salad with avocado, Parmesan cheese & rosemary croutons.

Amanida Cèsar de pollastre marinat a la graella, alvocat, Parmesà i crostons al romer.

Ensalada de pollo al grill con crudités, fruta tropical y hierba mix. *15*

Grilled chicken salad with crudités, tropical fruit & mixed herbs.

Ensalada de pollastre al grill amb crudités, fruïta tropical i herbs mix.

Ensalada vegetal con crudités, fruta tropical y aguacate. *14*

Vegetable salad with crudités, tropical fruit & avocado.

Amanida vegetal amb crudités, fruita tropical i avocat.

Coca de sobrasada y gorgonzola con vinagreta de naranja y miel y almendra. *11*

Savoury tart with red sausage & gorgonzola cheese, honey & orange vinaigrette & almond.

Coca amb sobrassada i fomatge gorgonzola, vinagreta de taronja i mel i ametla.

Plato de jamón ibérico. *28.5*

Platter of Iberian ham.

Plat de pernil ibèric.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració. *17*

Selección de quesos. *20.5*

Selection of cheese.

Selecció de formatges.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració. *14*

Steak tartar de solomillo de ternera con crema de yema, caviar de mújol y aroma de trufa. *17.5*

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

Steak tàrtar de filet de vedella amb crema de rovell, caviar de moll i aroma de tòfona.

Alcachofas al grill con pure de chirivia y ajo negro, crema de puerros asados, yema y jamón Ibérico. *17.5*

Grilled artichokes with parsnip & black garlic purée, roasted leek cream, egg yolk & Iberian ham.

Carxofes a la graella amb puré de xirivia i all negre, crema de porros rostits, rovell d´ou i pernil Ibèric.

Huevos rotos con patata panadera, gambas al ajillo, caviar de mújol y mayonesa de kinchi. *19*

Broken eggs with sliced baked potatoes, garlic prawns, mullet roe caviar & Kinchi mayonnaise.

Ous trencats amb creilla panadera, gambes a l´all, caviar de múgoli maionesa de kimchi.

Ceviche de pescado del mediterráneo con leche de tigre de fresa, remolacha confitada y yuca frita. *20*

Mediterranean fish Ceviche with strawberry "leche de tigre", candied beetroot, & crispy fried yuca.

Ceviche de peix del mediterrani amb llet de tigre e maduixa, remolatxa confitada i iuca fregida.

Tiradito de Negra (Pescado blanco de la bahía) con caviar de berenjena, estilo Nikkei. *22*

"Negra" Tiradito (White fish from the bay) with eggplant caviar, Nikkei style.

Tiradito de Negra (Peix blanc de la bahía) amb caviar d'albargina a l'estil Nikkei.

Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració. *12.5*

PLATOS PRINCIPALES / *MAIN DISHES*

Arroz meloso trufado, con pluma Iberica, setas y papada Joselito. *24*

Truffled creamy rice with Iberian tender pork, wild mushrooms & Joselito pork jowl.

Arròs melós trufat amb ploma ibèrica, bolets i papada Joselito.

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. *20*

Mellow rice with seasonal vegetables, mushrooms & safran emulsion.

Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegan.

Con estos platos donas 1 € a Acción contra el Hambre, dentro de la campaña «Restaurantes contra el Hambre». ***Somos de buen comer y, sobre todo, de buen hacer.***

With these dishes you donate €1 to Action Against Hunger, as part of the "Restaurants Against Hunger" campaign. ***We're all about good food and, above all, doing good.***

Amb aquestos plats dones 1 € a Acción contra el Hambre, dins la campanya "Restaurantes contra el Hambre". ***Som de bon menjar i, sobretot, de bon fer****.*

"Llanda" de fideua bruta de pulpo y calamar con toque de alioli. *24*

Rustic style fideuà with octopus & squid, finished with a touch of alioli, served in a tradicional tray.

Llanda de fideuà a la bruta de polp i calamar amb un toc d´allioli.

Huevo a 65º con setas, foie al grill, avellanas, aroma de trufa y reducción de P.X. sobre brioche de mantequilla. *22*

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

Ou a 65º amb bolets, avellanes, aroma de tòfona i reducció de P.X amb brioche de mantega.

Tortellini con salsa de tomate asados, Guanciale, queso Idiazabal y cherrys macerados. *20,5*

Tortellini with roasted tomato sauce, Guanciale, Idiazabal cheese & marinated cherry tomatoes.

Tortellini amb salsa de tomaca rostida, Guanciale, formatge Idiazabal i tomaquetes cherry macerades.

Pulpo al grill con puré de calabaza asada y crema de "Guanciale", *26*

Grilled octopus with roasted pumpkin puree & "Guanciale" cream.

Polp al grill amb puré de carabassa rostida i crema de "Guanciale".

Salmón asado con salsa kabayaki, puré de zanahoria y jengibre, wasabi fresco y packchoi. *24*

Grilled Salmon with kabayaki sauce, mash carrot, fresh wasabi & packchoi.

Salmó rostit amb salsa kabayaki, puré de safanoria, wasabi fresc i packchoi.

Corvina asada con salsa de mejillones y coco, pure de coliflor tostado, Bimi cocido y Kale crispy. *26,5*

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

Corvina rostida amb salsa de clòtxines i coco, puré de floricol torrada, Bimi cuit i Kale cruixent.

Fish & Chips de bacalao con salsa tártara y ensalada de hinojo. *24*

Cod fish & chips with tartar sauce & fennel salad.

"Fish & Chips" de bacallà amb salsa tàrtara i ensalada de fenoll.

Hamburguesa de Black Angus con salsa búrguer, queso Brie, pepinillo encurtido y Fat bacon. *22*

Black Angus Burger with burger sauce, Brie cheese, pickles & Fat bacon.

Hamburguesa de Black Angus amb salsa burger, formatge Brie, cogombrets envinagrats i bacó cruixent.

Pollo al curry rojo con arroz aromatizado, mojo picón, manzana y mix de hierbas. *23*

Red curry chicken served with flavored rice, red pepper sauce, apple & fresh herbs.

Pollastre al curri roig amb arròs aromatitzat, mojo picón, poma i mix d´herbes.

Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados. *36*

Aged Black Angus beef loin with potato & "Piquillo"red pepper confit.

Llom baix de Black Angus madurat amb creïlles panadera i pebrots del piquillo confitats.

Solomillo de ternera macerado con salsa de champiñones al cava, sobre parmantier de patata trufada y espárragos trigueros. *29.5*

Marinated beef tenderloin with cava mushroom sauce, on truffled potato parmantier & wheat asparagus.

Rellom de vedella macerat amb salsa de xampinyons al cava, sobre parmantier de creilla trufada i espàrrecs bladers.

Presa ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárragos verdes. *27*

Iberian pork with chimichurri sauce, sweet potato, crunchy onion, confited cherries tomatoes & green asparagus.

Presa ibèrica amb salsa chimichurri, puré de moniato, ceba cruixent, tomaquets cherrys confitats i espàrrecs verds.

POSTRES / *DESSERTS*

Tarta cremosa de queso gorgonzola con confitura de frutos rojos y helado. *9*

Creamy Gorgonzola Cheescake with red berry jam & ice cream.

Tarta cremosa de formatge gorgonzola amb confitura de fruits rojos i gelat.

Milhojas de manzana asada, toffee salado, crema inglesa de Baileys y helado de vainilla pecán. *10.5*

Baked apple cream slice with salted toffee, Baileys Chantilly cream & vanilla & pecan ice-cream.

Milfulles de poma rostida, toffee salat, crema anglesa de baileys i gelat de vainilla pecana.

Brownie de chocolate con pera y salsa de chocolate blanco con helado de plátano. *9*

Chocolate Brownie with pear & white chocolate sauce with banana ice cream.

Brownie de xocolate amb pera i salsa se xocolate blanc amb gelat de plàtan.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. *7*

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

Fruta preparada. *7*

Prepared fruit.

Fruita preparada.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A. Y ESTÁN REFLEJADOS EN EUROS

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED & ARE EXPRESSED IN EUROS

Sabemos que nuestra comida te encanta, por lo que puedes llevarte sin coste adicional lo que no hayas consumido.

We know you love our food, so you can take home anything you haven't finished at no extra cost.

Sabem que t'agrada molt el nostre menjar, així que pots endur-te a casa allò que no hages acabat sense cap cost adicional.

Si precisa información sobre los ALERGENOS de la carta consulte a nuestro personal.

If you need information about the ALLERGENS on the menu, please ask our staff.

Si necessita informació sobre els AL·LÈRGENS de la carta, consulte al nostre personal.

Para cumplir con el Real Decreto 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca, en la elaboración de comidas preparadas a base de pescado crudo o poco cocinado, se ha utilizado producto congelado.

To comply with Royal Decree 1420/2006 on the prevention of anisakis parasitism in fish products, frozen fish has been used in the preparation of meals containing raw or undercooked fish.

Per complir amb el Real Decreto 1420/2006 sobre la prevenció de la parasitosi per Anisakis en productes de la pesca, en la elaboració de menjars preparats a base de peix crú o poc cuinat, s'ha fet servir peix congelat.