D.VORA RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

RICE & CO

Mediodía hasta las 15:00 | *Noche hasta las 22:00*

Midday until 3.00 PM | *Night until 10.00 PM*

(Los menús se sirven a mesa completa)

(Menus are served to full table)

ENTRANTES / *STARTERS*

Croqueta de guanchiale y setas, con trufa y papada de Joselito

Guanciale & 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 trufado "a la Llanda", con pluma Iberica, setas y papada Joselito.

Truffled rice "a la Llanda", with Iberian pork pluma, wild mushrooms and Joselito pork jowl.

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 Cheescake 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*

D.VORA RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

IVA Incluido | *VAT Included*

Mediodía hasta las 15:00 | *Noche hasta las 22:00*

Midday until 3.00 PM | *Night until 10.00 PM*

(Los menús se sirven a mesa completa)

(Menus are served to full table)

ENTRANTES / *STARTERS*

Croqueta de guanchiale y setas, con trufa y papada de Joselito

Guanciale & 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 65º con setas, jamón ibérico, avellanas al aroma de trufa y reducción de P.X. sobre brioche de mantequilla

Egg cooked at 65º 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*