

D·VORA
restaurante

MENÚS DE EMPRESA

**NAVIDAD
2024**

**BUSINESS MENUS
CHRISTMAS 2024**



Estos menús son válidos hasta el 6 de enero de 2025
These menus are valid until the 6th of January 2025

Menús Empresa / Grupos hasta el 6 de enero

Menú 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Ensaladilla cremosa de langostinos, piparras, maíz y ají amarillo.
Creamy special salad with shrimps, piparras, corn & yellow pepper sauce.

Bocadito Montou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de mújol.
Mantou bite with lime sour cream, cured "Maruca" & mujol caviar.

Tortilla cremosa de patata, jamón ibérico y aroma de trufa.
Creamy potato omelette, iberian ham & truffle aroma.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

D-Vora Burger con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Cheddar y pepinillos.
D-vora burger with bacon, loquat & chipotle chutney, Cheddar cheese & pickles.

Corvina con allipebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas.
Croaker with black garlic "allipebre", Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.

Lomo bajo de Black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.
Aged black angus loin with potato & candied "Piquillo" peppers.

Tortellinis rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano.

Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culís de frutos rojos.

Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit puree.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.



BEBIDA INCLUIDA | DRINKS INCLUDED

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

BODEGA INCLUIDA | WINE INCLUDED

Blanco: Bascaión | 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: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

RESERVAR CON UN MÍNIMO DE 3 DÍAS DE ANTELACIÓN. (MÍNIMO 10 PAX)

RESERVE WITH A MINIMUM OF 3 DAYS IN ADVANCE. (MINIMUM 10 PAX)

Estos menús son válidos hasta el 6 de enero de 2025

These menus are valid until the 6th of January 2025



Menús Empresa / Grupos hasta el 6 de enero

Menú 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR | STARTERS TO SHARE

Saam de pollo asado con salsa Golf al aroma de pisco peruano.
Saam with grilled chicken, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.

Selección de quesos.
Selection of cheeses.

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, yuca y emulsión de pimentón de la Vera.
Octopus "a la bruta" with corn polenta, yucca & paprika emulsion.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y kimchi.
Cod "Fish & Chips" with guacamole, jalapeno & kimchi.

Corvina con allipebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas.
Croaker with black garlic "allipebre", Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.

Solomillo de ternera al grill con salsa de boletus, foie, parmentier cremoso y champiñón al natural.
Grilled beef sirloin served with boletus sauce, foie, creamy parmentier & fresh mushroom.

Arroz meloso de presa iberica con setas de temporada.
Creamy rice with Iberian pork with seasonal mushrooms.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culís de frutos rojos.
Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit puree.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.



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

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

Estos menús son válidos hasta el 6 de enero de 2025
These menus are valid until the 6th of January 2025



Menús Empresa / Grupos hasta el 6 de enero

Menú 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.

Taco crujiente de bonito estilo Nikkei.
Nikkei style crispy tuna taco.

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, yuca y emulsión de pimentón de la Vera.
Octopus "a la bruta" with corn polenta, yucca & paprika emulsion.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Tortellini rellenos de ricotta y espinacas con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano.
Tortellini stuffed with ricotta & spinach with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.

Solomillo de ternera al grill con salsa de boletus, foie, parmentier cremoso y champiñón al natural.
Grilled beef sirloin served with boletus sauce, foie, creamy parmentier & fresh mushroom.

Arroz meloso de presa ibérica con setas de temporada.
Creamy rice with Iberian pork with seasonal mushrooms.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culis de frutos rojos.
Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit puree.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Selección de quesos.
Selection of cheese.

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

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

Estos menús son válidos hasta el 6 de enero de 2025
These menus are valid until the 6th of January 2025

I.V.A incluido





Navidades 2024

Menús Empresa / Grupos hasta el 6 de enero

Menú "Friendly"

TODO PARA COMPARTIR | ALL TO SHARE

Saam de pollo asado con salsa Golf al aroma de pisco peruano.
Saam with grilled chicken, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.

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 langostinos, piparras, maíz y ají amarillo.
Creamy special salad with prawns, piparras, corn & yellow pepper sauce.

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, patata y emulsión de pimentón de la Vera.
Octopus "a la bruta" with corn polenta, potato & paprika emulsion.

Lomo bajo de black angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.
Aged black angus lion with potato & candied "Piquillo" peppers.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Cremoso de coco, mascarpone, fruta de la pasión caramelizada, helado y culis de frutos rojos.
Creamy coconut, mascarpone, caramelized passion fruit, ice cream & red fruit puree.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano.
Creamy chocolate cake with candied ginger, pistachio & banana ice cream.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas.
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.



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: Valdebon | 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: Estrecho Enrique Mendoza | Monastrell | D.O. Alicante

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

Estos menús son válidos hasta el 6 de enero de 2025
These menus are valid until the 6th of January 2025