

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 world. All our dishes are made with fresh products, that are local, from the Valencia region, and so 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 flavour 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 artesano con A.O.V.E. de Alicante. 2.00 €

Homemade bread with Alicante olive oil.

Servici de pa amb oli d'oliva verge extra-d'Alacant.

Croqueta de "pulled pork" con queso cheddar y achiote sobre crema de guacamole. 3.50 €

Pulled pork croquette with cheddar cheese & achiote served with guacamole sauce.



Croqueta de “pulled pork” amb formatge cheddar i achiote sobre crema de guacamole.

Ostra al natural. 4.50 €

Natural oyster.

Ostra al natural.

Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko. 5.50 €

Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.

Ostra japonesa amb salsa ponzu, wassabi i tobiko.



Ostra Bloody Mary con pico de gallo de apio y cebolla. 5.50 €

Bloody Mary oyster with celery & onion “pico de gallo”.

Ostra Bloody Mary amb bec de gall d’api i ceba.



Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades). 9.90 €

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).

Taco crujiente de Negra estilo Nikkei. 9.90 €

Nikkei style crispy “Negra” taco.

Taco cruixent de Negra a l’estil Nikkei.



ENTRANTES / STARTERS

Focaccia de ricota y cherry, con pesto de nísperos de Callosa, frutos secos y aroma de trufa. 16.90€

Ricotta & tomato focaccia, with Callosa loquats pesto, nuts & truffle aroma.

Focaccia de ricotta i cherry, amb pesto de nyespros de Callosa, fruita seca i aroma de tòfona.

Ensalada caprese estilo Dvora. 15.90 €

Caprese salad Dvora style.

Amanida caprese Dvora.

Ensalada de pollo estilo thai con salsa cesar. 15.90 €

Thai-style chicken salad with Caesar sauce.

Ensalada de pollastre a l’estil thai amb salsa cesar.

Opción Gambón / Prawn option / Opció Gambon. 16.90 €

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y aroma de trufa sobre tosta hojaldrada. 15.90 €

Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & truffle over toasted puff pastry.

Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, caviar de moll i aroma de tòfona sobre pasta fullada.

Carpaccio de carabinero acevichado.

28.90  

Scarlet shrimp carpaccio with ceviche sauce.



Carpaccio de gamb  carabiner amb salsa de ceviche.

Causa peruana con gambita cristal y langostino.

14.90  

Peruvian causa with crispy shrimp.



Causa peruana amb gamba cruixent i llagostí.

Tortilla de bacalao al pil pil de piquillos.

18.90  

Codfish omelette with piquillo peppers pil pil sauce.

Truita de bacallà al pil pil de piquillos.

Montadito de calamar en pan cristal con salsa brava de chipotle y mayonesa de ajo negro.

12,90  

Small squid roll on crystal bread, hot chipotle sauce & black garlic mayonnaise.



Entrepà de calamar amb salsa brava de xipotle i mahonesa d'all negre.

Chicharrones caribe os con guacamole, jalape os, granada y maíz crujiente.

14.90  

Caribbean pork "chicharrones" with guacamole, jalapenos, pomegranate & crispy corn.



Chicharrones del carib amb guacamole, jalapenyos, magrana i dacs  cruixent.

Coca alicantina con queso fresco de Callosa, anchoa y confitura de pisto.

13.90  

Savoury tart with fresh cheese from Callosa, anchovie & ratatouille confiture.

Coca alicantina amb formatge fresc de Callosa, anxova i confitura de titaina.

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra.

11.90  

Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.

Coca alicantina de sobrassada, prunes i gorgonzola amb taronja y ametlles.

Plato de jamón ibérico.

26.50  

Platter of Iberian ham.

Plat de pernil ibèric.

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

15.50  

Cecina de Astorga con foie, miel y pistacho. 18.90 €

Astorga cured meat with foie, honey & pistachio.

Cecida d'Astorga amb foie, mel i pistatxo.

Opción media ración/ *Half portion option/ Opció mitja ració.* 12.90 €

Selección de quesos. 16.50 €

Selection of cheese.

Selecció de formatges.

Opción media ración / *Half portion option / Opció mitja ració.* 10.50 €

Tarta tatin de puerro, cebolla con verduras de otoño y setas de temporada. 16.90 €

Leek, onion, tarte tatin with autumn vegetables & seasonal mushrooms.

Tarta tatí de porro, ceba amb verdures de tardor i bolets de temporada.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Arroz meloso de presa Ibérica con setas de temporada. 25.00 €

Creamy rice with Iberian pork with seasonal mushrooms.

Arròs melós de presa ibérica amb bolets de temporada.

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 19.90 €

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.

Tortellini rellenos de espinaca y ricotta con salsa de tomate asado, aceite de albahaca, piñones y parmesano. 19.50 €

Spinach & ricotta tortellini with roasted tomato sauce, basil oil, pine nuts & parmesan.

Tortellini farçit d'espinaç i ricotta amb salsa de tomaca rostida, oli d'alfàbega, pinyons i parmesà.

Rape con allipebre de ajo negro, pil-pil de Bilbaína y piparras frescas. 24.90 €

Monkfish with black garlic "allipebre", Bilbaína pil-pil & fresh green peppers.



Rap amb allipebre de all negre, pil-pil de Bilbaína i piparres fresques.

Pulpo a la bruta con polenta de maíz, patata y emulsión de pimentón de la Vera. 24.00 €

Octopus "a la bruta" with corn polenta, potato & paprika emulsion.

Polp a la bruta amb polenta de dacsa, creilles i emulsió de pebre Vermell de la Vera.

Fish & Chips de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi. 22.90 €

Cod fish & chips with guacamole, jalapeno & kimchi.



"Fish & Chips" de bacallà amb guacamole, xili de Jalapa i kimchi.

D·Vora Burger con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso 20.90 €

Idiazábal, tomate y pepinillos.

D·Vora Burger with bacon, loquat & chipotle chutney, Idiazabal cheese, tomato & pickles.

D·Vora Burger amb chutney de bacon, níspero i chipotle, formatge Idiazabal, tomaca i cogombrets.

Lomo bajo de Black Angus madurado con patata panadera y pimientos del piquillo confitados. 34.90 €

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 al grill con salsa de boletus, foie, parmentier cremoso y champiñón al natural. 31.90 €

Grilled beef sirloin served with boletus sauce, foie, creamy parmentier & fresh mushroom.

Filet de vedella al grill amb salsa de boletus, foie, parmentier cremós i xampinyó al natural.

POSTRES / DESSERTS

Milhojas de manzana con crema inglesa de Baileys, toffee salado y helado de nueces de pecán (Recomendado para 2 personas) 11.50 €

Apple millefeuille with Baileys, custard cream, salted toffee & pecan nuts ice cream (Recommended for two people).

Milfulls de poma amb crema anglesa de Baileys, toffee salat i gelat de nous de pecan (recomanat per a dos persones).

Flan de café al Amaretto con chantilly de naranja y canela. 7.50€

Coffee flan with Amaretto accompanied by orange & cinnamon whipped cream.

Flam de café i Amaretto amb xantillí de taronja i canyella.

Tarta cremosa de chocolate con jengibre confitado, pera, pistacho y helado de plátano. 9.50 €

Creamy chocolate cake with candied ginger, pear, pistachio & banana ice cream.

Pastis cremós de xocolate amb gíngebre confitat, pera, pistatxo i gelat de banana.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. 6.90 €

Homemade ice-cream with crunchy biscuit.

Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

Sopa de frutas con aroma thai y sorbete de limón.

8.90 €

Thai-Flavored fruit soup with lemon sorbet.

Sopa de fruites amb aroma thai i sorbet de limon.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

*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.*