

# 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

Aperitivo sugerencia del chef

*Chef's aperitif recommendation*

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

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

Taco crujiente de Negra estilo Nikkei

*Nikkei style crispy "Negra" taco*

## PRINCIPAL / MAIN DISH

Arroz meloso de rape y gambón con alli i oli de ñora.

*Mellow rice with monkfish & king prawn with pepper alioli*

## POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

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

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

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 y chocolate

*Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble*

Selección de quesos

*Selection of cheese*

46.50 €

Armonía de vinos 25.00 €

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

Aperitivo sugerencia del chef

*Chef's aperitif recommendation*

Causa peruana con gambita cristal y langostino.

*Peruvian causa with crispy shrimp.*

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol  
y trufa de otoño sobre tosta hojaldrada

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

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmon

*Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & salmon caviar*

## PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Rodaballo sobre trinchat de nabo daikon, salteado de verduras asiáticas y salsa verde.

*Turbot with mashed daikon radish, sautéed Asian vegetables & green sauce.*

Agujitas de lomo bajo de Black Angus madurado con piquillos confitados  
y patatas panaderas

*Matured Black Angus beef loin with candied peppers and baked potatoes*

## POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

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

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

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 y chocolate

*Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble*

Selección de quesos

*Selection of cheese*

56.50 €

Armonía de vinos: 25.00 €

Bebidas no incluidas | Drinks not included

IVA Incluido | VAT Included