

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 cecina y setas con queso Idiazabal y papada Joselito. 3.50 €

Cured meat croquette with mushroom, Idiazabal cheese & pork jowl.

Croqueta de cecina i bolets amb formatge Idiazabal i papada Joselito.

Ostra al natural.	4.50 €
<i>Natural oyster.</i>	
<i>Ostra al natural.</i>	
Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko.	5.50 €
<i>Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.</i>	
<i>Ostra japonesa amb salsa ponzu, wassabi i tobiko.</i>	
Ostra Bloody Mary con pico de gallo de apio y cebolla.	5.50 €
<i>Bloody Mary oyster with celery & onion "pico de gallo".</i>	
<i>Ostra Bloody Mary amb bec de gall d'api i ceba.</i>	
Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón (2 unidades).	9.90 €
<i>Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & salmon caviar (2 pieces).</i>	
<i>Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó (2unitats).</i>	
Taco crujiente de Negra estilo Nikkei.	9.90 €
<i>Nikkei style crispy "Negra" taco.</i>	
<i>Taco cruixent de Negra a l'estil Nikkei.</i>	

ENTRANTES / STARTERS

Focaccia de ricota y cherry, con pesto de nísperos de Callosa, frutos secos y aroma de trufa.	16.90€
<i>Ricotta & tomato focaccia, with Callosa loquats pesto, nuts & truffle aroma.</i>	
<i>Focaccia de ricotta i cherry, amb pesto de nyespros de Callosa, fruita seca i aroma de tòfona.</i>	
Ensalada caprese estilo Dvora.	15.90 €
<i>Caprese salad Dvora style.</i>	
<i>Amanida caprese Dvora.</i>	
Ensalada de pollo estilo oriental con salsa César.	15.90 €
<i>Oriental chicken salad with Caesar sauce.</i>	
<i>Ensalada de pollastre a l'estil oriental amb salsa cesar.</i>	
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 €
<i>Beef tenderloin steak tartare with creamy yolk, mullet caviar & truffle over toasted puff pastry.</i>	
<i>Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, caviar de moll i aroma de tòfona sobre pasta fullada.</i>	

Carpaccio de carabinero con aceite infusionado de sus cabezas.	28.90 €
<i>Scarlet shrimp carpaccio with fish infusionated oil.</i>	
<i>Carpaccio de gambó carabiner amb oli infusionat de peix.</i>	
Causa peruana con gambita cristal y langostino.	14.90 €
<i>Peruvian causa with crispy shrimp.</i>	
<i>Causa peruana amb gamba cruixent i llagostí.</i>	
Tortilla de bacalao al pil pil de piquillos.	18.90 €
<i>Codfish omelette with piquillo peppers pil pil sauce.</i>	
<i>Truita de bacallá al pil pil de piquillos.</i>	
Montadito de calamar en pan cristal con salsa brava de chipotle y mayonesa de ajo negro.	12,90 €
<i>Small squid roll on crystal bread, hot chipotle sauce & black garlic mayonnaise.</i>	
<i>Entrepá de calamar amb salsa brava de xipotle i mahonesa d'all negre.</i>	
Huevo a 65°C sobre tosta hojaldrada, salsa de foie, jamón ibérico, uva, pera y polvo de nueces.	20.95 €
<i>Egg cooked at 65°C served on puff pastry toast, foie sauce, Iberian ham, grapes, pear and walnut powder.</i>	
<i>Ou a 65°C sobre torra pasta de full, salsa de foie, pernil ibèric, raïm, pera i pols de nous.</i>	
Coca alicantina con queso fresco de Callosa, anchoa y confitura de pisto.	13.90 €
<i>Savoury tart with fresh cheese from Callosa, anchovie & ratatouille confiture.</i>	
<i>Coca alicantina amb formatge fresc de Callosa, anxova i confitura de titaina.</i>	
Plato de jamón ibérico.	26.50 €
<i>Platter of Iberian ham.</i>	
<i>Plat de pernil ibèric.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	15.50 €
Selección de quesos.	16.50 €
<i>Selection of cheese.</i>	
<i>Selecció de formatges.</i>	
Opción media ración / Half portion option / Opció mitja ració.	10.50 €

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

Arroz meloso de rape y gambón con alli i oli de ñora.	24.50 €
<i>Mellow rice with monkfish & king prawn with pepper alioli.</i>	
<i>Arròs melós de rap i gambó amb all i oli de nyora.</i>	

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.

Rodaballo sobre trinchat de nabo daikon, salteado de verduras asiáticas y salsa verde. 24.90 €

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

Rodaball sobre trinchat de nap daikon, saltat de verdures asiàtiques i salsa verda.

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, creïlles 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.

Hamburguesa de Black Angus trufada con queso emmental, tomate, rúcula, cebolla crujiente y foie al grill. 20.90 €

Black Angus burger with truffle mayonnaise, emmental cheese, tomato, arugula, crispy onion & grilled foie.

Hamburguesa de Black Angus trufada, amb formatge emmental, tomaca, rúcula, ceba cruixent i foie al grill.

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.

Presal ibérica con salsa chimichurri, puré de boniato, cebolla crujiente, cherrys confitados y espárrago verde. 28.90€

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.

Contramuslo de pollo al curry rojo con patatas baby, mojo picón, manzana y mix de hierbas. 24,50 €

Red curry chicken thigh with baby potatoes, red pepper sauce, apple & fresh herbs.

Contracuixa de pollastre al curri roig amb creïlles baby,mojo picón, poma i mix d'herbes.

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 cremòs de xocolate amg gingebre 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.

Torrija de donuts clásico,con salsa de chocolate blanco y yuzu,polvo de pistacho,coulis de fruta de la pasión y helado de frambuesa. 9.95 €

Classic donut toast,with white chocolate and yuzu sauce,pistachio powder,passion fruit coulis and raspberry ice cream.

Llesca amb ou de dònuts clàssic,amb salsa de xocolate blanc i yuzu,pols de pistatxo,coulis de fruita de la passió I gelat de gerd.

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.