D·VORA
RESTAURANTE



NOCHEBUENA
Christmas Eve

Los menús se sirven por mesa completa
Menus are served to full table

APERITIVO / *APPETISER*

Bocadito de salmón gravlax , queso ricota, caviar de mújol y eneldo.
Cured salmon bite with ricotta, grey mullet roe and dill.

Croqueta de pollo de corral trufada con lascas de queso compte.
Truffled free-range chicken croquette with Comté cheese shavings.

ENTRANTE A COMPARTIR / *STARTER TO SHARE*

Alcachofas asadas con velo de papada ibérica, cremoso de setas, yema y reducción de P.X.
Roasted artichokes with thinly sliced Iberian pork jowl, creamy wild mushrooms, egg yolk and Pedro Ximénez reduction.

ENTRANTE INDIVIDUAL / *INDIVIDUAL STARTER*

Crema de calabaza, coco, jengibre y sus pipas tostadas, vieira asada y pack choy frito.
Cream of pumpkin soup with coconut and ginger, toasted pumpkin seeds, seared scallop and crispy pak choi.

PRINCIPALES A ELEGIR / *MAIN DISHES TO CHOOSE*

Lomo de bacalao con sus cocochas al pilpil, patata confitada al romero y mojo de piquillos.
Cod loin with cod cheek in pil-pil sauce, rosemary confit potato and piquillo pepper spicy sauce.

Magret de pato cremoso de coliflor y miso, salsa agridulce de naranja, yuzu y chips de chirivía.
Duck breast with creamy cauliflower and miso purée, sweet and sour orange sauce, yuzu and parsnip crisps.

POSTRE / *DESSERT*

Milhojas de peras al fondillón con chantillí de naranja, salsa de chocolate blanco y helado de queso idiazábal.
Fondillón-poached pear slice with orange Chantilly cream, white chocolate sauce and Idiazabal cheese ice cream.

BODEGA / *WINES*

Blanco / White: Al Vent | Sauvignon Blanc | D.O. Utiel-Requena
Tinto / Red: Beronia Reserva | Tempranillo, Graciano y Mazuelo| D.O. Rioja
Espumoso / Sparkling: Vilarnau Brut Reserva | Macabeo, Parellada y Xarel·lo | D.O. Cava

Té o café.
Tea or coffee.