D·VORA
RESTAURANTE

NOCHEVIEJA
New Year's Eve

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

APERITIVOS / *APERITIFS*

Ostra crujiente con emulsión de sus jugos, caviar de champagne y salicornia.
Crispy oyster with an emulsion of its natural juices, Champagne caviar and sea asparagus.

Panipuri de gorgonzola, gel de naranja, nuez crujiente, vinagreta de miel y soja
Gorgonzola pani puri with orange gel, crunchy walnuts and a honey & soy vinaigrette.

Niguiri de atún con salsa ponzu, wakame y sichimi togarashi.
Tuna nigiri with ponzu sauce, wakame seaweed and shichimi togarashi seasoning.

ENTRANTES INDIVIDUAL / *INDIVIDUAL STARTERS*

Cocktail de bogavante, hummus de mango, cremoso de aguacate, salsa rosa y caviar.
Lobster cocktail with mango hummus, creamy avocado purée, Marie Rose sauce and caviar.

Crema de setas con alcachofas crujientes y tosta de jamón ibérico.
Cream of wild mushroom soup with crispy artichokes and Iberian ham toast.

PRINCIPALES INDIVIDUALES / *MAIN INDIVIDUAL DISHES*

Pulpo asado con parmentier de gochujang, ajo negro y verduras cítricas crujientes.
Roasted octopus with gochujang potato purée, black garlic and crispy citrus-infused vegetables.

Solomillo de ternera Angus con salsa stroganoff, mantequilla parís, patata gratinada y espárragos trigueros.
Angus beef fillet with Stroganoff sauce, Café de Paris butter, potato gratin and wild asparagus.

POSTRE / *DESSERT*

Tatin de manzana al Cointreau reconstruida sobre base de hojaldre, espuma de canela y helado de vainilla pecan.
Reconstructed Cointreau apple tarte Tatin on a puff pastry base, with cinnamon foam and vanilla and pecan ice cream.

BODEGA / WINES

Blanco / White: Martin Codax | Albariño | D.O. Rías Baixas
Tinto / Red: Jesús Yllera | Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot | D.O. Ribera del Duero
Espumoso / Sparkling:: Gramona Brut Imperial | Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada | D.O. Corpinnat

Té o café.
Tea or coffee.