

D•VORA
gastrobar

ENTRANTES

Tabulé de bulgur y quinoa, aguacate, queso feta, calabaza asada, frutos secos y vinagreta de mango, chile y coco. 🍴

11.00 €

Ensalada de gambón al grill, parmesano, cherrys, panceta crujiente y salsa Cesar. 13.00 €

Ensalada especial D.VORA con crujiente de pollo y cacahuetes, lemon grass y aderezo de sésamo y lima. 🍴

13.50 €

Ensalada de pasta soba con salsa ponzu, sésamo, tataki de atún rojoy alga nori. 16.00 €

16.00 €

Jamón ibérico acompañado de pan de cristal. [Opción media ración.] 21.00 €/12.00 €

21.00 €/12.00 €

Selección de quesos. [Opción media ración.] 14.00€/ 8.00€

14.00€/ 8.00€

Tostada de pan de cristal con verduras asadas, algodón de capellán a la llama y brotes frescos. 11.00 €

11.00 €

Croquetas de queso cabrales a la sidra y nueces con salsa dulce de pera. 2.50 €/Unidad

2.50 €/Unidad

“Causa peruana” de chipirón, ají amarillo y crujiente de tinta de calamar. 🍴 09.00 €

09.00 €

“Causa peruana” de verduras crujientes y ají amarillo. [VEGETARIANO] 🍴 08.00 €

08.00 €

Tiradito de salmón con fruta de la pasión, dulce de boniato con naranja y crema de cilantro. 🍴🍴 12.00 €

12.00 €

Tiradito de rábano sandía con fruta de la pasión, dulce de boniato con naranja y crema de cilantro. [VEGETARIANO] 🍴🍴 09.00 €

09.00 €

Tartar de atún con kimchi, yuzu, wanton y yuca. 🍴 14.00 €

14.00 €

Coca de mollejas de ternera, gambón con sweet chili y pico de gallo de piña y jalapeños. 🍴 12.50 €

12.50 €

PASTAS Y ARROCES


Pasta parpadelle con trompetas de la muerte al aroma de trufa, pesto genovés, parmesano y cherrys macerados. **15.50 €**


Arroz meloso de setas, carrillada de ternera, con alioli de hierbas. **16.50 €**

PRINCIPALES

Pulpo al grill con curry rojo, arroz de coco, tirabeques y hierbas frescas  **22.00 €**

Pulpo laminado con parmentier de ajo negro y patata, pimenton de la vera y aceite oliva. **20.00 €**

Bowl de poke de salmón con arroz, ensalada de algas, aguacate y aliño de soja y sésamo.  **15.50 €**

Mejillones clóchina de temporada estilo thai con lemongrass, cilantro, chile y lima  **12.50 €**

Corvina asada con ajos tiernos, manzana avainillada y tomates asados a las hierbas provenzales. **17.50 €**


Bacalao fresco macerado en miso, miel y acompañado de quinúa y mojo de albahaca **17.00 €**

Hamburguesa gourmet de ternera, foie, chorizo crujiente, cebolla morada, rúcula, tomate, queso brie y mayonesa de trufa. **14.50 €**

Sándwich de verduras asadas con tomate seco, pesto, albahaca y parmesano. **11.00 €**

Steak tartar con polenta crujiente y foie al grill. **17.00 €**

Presa ibérica con pesto de tomate seco, burrata cremosa trufada y peras al vino tinto. **18.00 €**

Pollo al grill macerado al aroma de lima con mojo de sriracha y papas arrugadas. **17.00 €**


Costilla de Angus a baja temperatura deshuesada con ensalada de col, berenjena ahumada, cremoso de níspero y granny Smith. **23.00 €**

Solomillo macerado trinchado con boniato, setas trufadas y foie al grill. **22.00 €**

Si tienen alguna intolerancia o alergia consulten con nuestro personal para que le informen de los ingredientes de los platos.

Consulten con nuestro personal la posibilidad de realizar algún cambio en los ingredientes.

En todos nuestros platos se puede modificar el grado de picante, solicítelo a nuestro personal de sala.

POSTRES

Copa Cheesecake de frutos rojos y sake a la naranja.	6.50 €
--	--------

Banana cream pie.	7.00 €
-------------------	--------

Templado de chocolate y wasabi.	7.00 €
---------------------------------	--------

Sorbete de Lemon Grass, hierba buena y jengibre.	4.00 €
--	--------

Fruta de temporada preparada.	6.00 €
-------------------------------	--------

Precios con I.V.A incluido
