

D. VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

RICE & CO

Mediodía hasta las 14:30 | Midday until 14:30

Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

- Los menús se sirven a mesa completa -

- Menus are served to full table -

*Aperitivo del día
Aperitif of the day*

*Sugerencia del Chef
Chef's recommendation*

*Tatar de atún rojo con arroz de sushi, salsa ponzu, wasabi y furikake
Red Tuna tartare with sushi rice, ponzu sauce, wasabi & furikake*

*Roll de costilla a baja temperatura al estilo mexicano
Rib roll at low temperature mexican style*

*Arroz meloso de gamba roja, rape, verduras y ali oli de ñora
Creamy rice with red shrimp, monkfish, vegetables & "ñora Ali Oli"*

A ELEGIR ENTRE / TO CHOOSE:

*Cheese cake cremosa, frutos rojos y crumble crujiente
Creamy "Cheesecake" with berries & crunchi crumble*

*Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de
chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado
Warm chocolate & nuts Brownie with White chocolate sauce, lime &
raspberry with ice cream*

*Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate
Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble*

44.90 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | DRINKS NOT INCLUDED
IVA incluido | VAT included

D. VORA RESTAURANTE

MENÚ
DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

ICONIC

Mediodía hasta las 14:30 | Midday until 14:30

Noche hasta las 21:30 | Night until 21:30

- Los menús se sirven a mesa completa -

- Menus are served to full table -

*Aperitivo del día
Aperitif of the day*

*Sugerencia del Chef
Chef's recommendation*

*Huevo a 65°, setas, jamón ibérico y avellanas al aroma de trufa, salsa P.X.
con base de brioche de mantequilla
Egg cooked at 65°, wild mushroom, iberian ham, hazelnut with truffle aroma &
Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base*

*Pulpo macerado al grill con romesco de rocotó, dúo de patatas al mojo canario
y emulsión de aceituna peruana
Grilled macerated Octopus with rocoto romesco sauce, potato duo with Canarian
"mojo" sauce & Peruvian olive emulsion*

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

*Rodaballo asado con menier de miso y chile sobre patatas revolconas
Roasted turbot with miso menier and chili on mashed potatoes with paprika*

*Presa ibérica con vino tinto especiado, chimichurri tradicional y patatas gajo asadas
Tender pork marinated with spicy red wine, traditional chimichurri &
roasted wedge potatoes*

POSTRE A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE

Cheese cake cremosa, frutos rojos y crumble crujiente
Creamy "Cheesecake" with berries & crunchi crumble

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de
chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado
Warm chocolate & nuts Brownie with White chocolate sauce, lime &
raspberry with ice cream

Helado artesano con crumble crujiente de galletas y chocolate
Homemade ice-cream with crunchy biscuit & chocolate crumble

Fruta preparada

Fresh fruit

52.90 €

BEBIDAS NO INCLUIDAS | DRINKS NOT INCLUDED
IVA incluido | VAT included