

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 | TO CHOP INDIVIDUAL

Croqueta de queso brie, papada joselito y pistacho. 2.90 €

Brie cheese croquette with Joselito jawls & pistachio.

Croqueta de formatge brie, papada Joselito i pistatxo.

Vieira con menier de ají amarillo y chalaca. 7.90 €

Scallop with yellow pepper & "chalaca" menier.

Vieira amb menier d'ají groc i xalaca.

Taco crujiente de sashimi de atún estilo Nikkei. 11.90 €

Tuna sashimi crispy taco Nikkei.

Taco cruixent de sashimi de tonyina Nikkei.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón

Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca" & salmon caviar.

Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó. 4.50 €

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y trufa de verano sobre tosta hojaldrada.
Steak tartare of beef tenderloin with creamy yolk, mullet caviar & summer truffle on flaky toast.
Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, caviar de moll i tòfona d'estiu sobre torra pasta de full.

Ostra al natural. 4.50 €
Natural oyster.
Ostra al natural.

Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko. 5.50 €
Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.
Ostra japonesa amb salsa ponzu, wasabi i tobiko.

Selección de panes artesanos acompañado de A.O.V.E. 2.00 € /pax
Homemade bread selection with olive oil.
Selecció de pans artesans acompanyats amb oli d'oliva verge extra.

ENTRANTES | STARTERS

Ensalada de burrata con albaricoque asado, tomates variados y dúo de pesto. 15.90 €
Burrata cheese salad with roasted apricot, mixed tomatos & pesto sauce
Ensalada de burrata amb albercoc rostit, tomaques variades i duo de pesto .

Ensalada de tomates de temporada con brevas, aguacate, colirábano crujiente, cebolla tierna y helado de albahaca. 15.90 €
Seasonal tomato salad with figs, avocado, crunchy kohlrabi, tender onion & basil icecream.
Amanida de tomaques de temporada amb breves, alvocat, col i rave cruixent, ceba tendra i gelat d'albahaca.

Saam de pollo asado o gambón y langostino con salsa Golf al aroma de pisco peruano 15.90 €
Saam with grilled chicken or king prawn & shrimps, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.
Saam de pollastre rostit o gambó i llagostins amb salsa golf al aroma de Pisco peruá.
Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 11.90 €

Ensaladilla cremosa de langostinos y piparras. 13.90 € 🍷
Special creamy salad with shrimp & pickle green peppers
Ensaladilla cremosa de llagostins i piparres

Carpaccio de carabineros con emulsión de mar avainillada, fruta de la pasión y gambita crujiente. 26.90 €

Giant prawn carpaccio with vanilla sea emulsion, passion fruit & crunchy chrimp.

Carpaccio de carabiners amb emulsió de mar avainillada, fruita de la passió i gamba cruixent.

Tortilla vaga de bacalao y gamba roja con Vizcaína ahumada, piparras y chips de patatas.

18.90€

Cod and red prawn omelette with smoked Biscayne sauce, green peppers & potato chips.

Truïta de gamba vermella i abadejo amb salsa Vizcaína fumada, piparres i xips de creïlla.

Bikini trufado con brie, jamón york y duxelle de champiñones.

12.90 €

Truffled sandwich with brie cheese, Ham & mushroom duxelle.

Bikini trufat amb brie, pernil York i duxelle de xampinyons.

Torreznos caribeños (cremoso de plátano, pico de gallo de piña y emulsión de jalapeño) . *Caribbean fried pork (creamy banana, pineapple, pico de gallo & jalapeno emulsion).*

14.90 €

Porc fregit estil caribeny (cremos de banana, pico de gallo de pinya i emulsió de jalapenyos.

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra.

10.00 €

Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond.

Coca alicantina de sobrassada, prunes i gorgonzola amb taronja y ametlles

Coca de escalivada y tapenade de aceituna negra, albahaca y naranja.

10.00 €

Savoury tart with roasted vegetables, black olive spread, basil & orange.

Coca d'escalivada i salsa d'oliva negra, albahaca i taronja.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Cecina de Astorga con foie, brevas, miel y pistacho.

18.90 €

Astorga cured meat with foie, figs, honey & pistachio.

Cecina d'Astorga amb foie, breves, mel i pistatxo.

12.90 €

Opción media ración / *Half portion option* / Opció mitja ració

Plato de jamón ibérico.

24.50 €

Platter of Iberian ham.

Plat de pernil ibèric.

Opción media ración / *Half portion option* / Opció mitja ració

14.50 €

Huevo a 65º, setas, con jamón ibérico y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla.

19.90 €

Egg cooked at 65º, wild mushroom, Iberic jam, hazelnut with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base.

Ou a 65º, bolets, pernil Ibèric i avellanes a l'aroma de tòfona, salsa de Pedro Ximenez amb una base de brioix de mantega

Pulpo asado con patatas revolconas, romesco, pimientos del padrón y ajada gallega. 23.50 €

Roast octopus, mashed potato, tomato (romesco) sauce, green peppers & fried garlic dressing.

Polp rostit amb puré de creïlles, romesco, pebrots de Padró i "ajada" gallega.

Ceviche de pescado con leche de tigre, níspero, emulsión de boniato, maíz y wantón crujiente. 19.90 € 🌶️🌶️

Fish Ceviche with tiger milk, loquat, sweet potato emulsion, corn & crunchy wonton.

Ceviche de peix amb llet de tigre, nyespro, emulsió de moniato, maiz i wanton cruixent.

Opción más picante (leche de tigre de rocotó) / Spicier option (rocoto tiger milk) / Opció mes picant (llet de tigre de rocotó)

🌶️🌶️🌶️

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán. 15.50 €

Creamy rice with seasonal vegetables, mushrooms & safran emulsion.

Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Arroz meloso de rape, gamba roja y calamar con ali oli de ñora. 21.00 €

Mellow rice with monkfish, red shrimp, squid & "ñora Ali Oli".

Arròs melós de rap, gamba vermella i calamar amb alli oli de nyora.

Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola, pera y nueces. 15.50 €

Spinach and ricotta tortellini with gorgonzola, pear sauce & walnuts.

Tortellini d'espínacs i ricotta amb salsa de gorgonzola, pera i nous.

Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Corvina asada con suquet y calabaza. 22.90 €

Roast croaker with fish sauce & pumpkin.

Corvina rostida amb suquet i carabassa.

Rodaballo al grill con salsa de mejillones al Pastis. 24.50 €

Grilled turbot with Pastis mussels sauce.

Rèmol al grill amb salsa de clótxines al Pastís

"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi. 19.90 € 🌶️

Cod "Fish & Chips" with guacamole, jalapeno & kimchi.

"Fish & Chips" de bacallà amb guacamole, xili de Jalapa i kimchi.

Focaccia de picaña de vaca madurada con setas escabechadas y burrata cremosa. 19.90 €
Aged beef picanha focaccia with pickled mushrooms & creamy burrata.
Focaccia de picanya de vaca madurada amb bolets escabetxats i burrata cremosa

Hamburguesa clásica de ternera (200g) con queso cheddar, salsa burger, rúcula, pepinillos, cebolla y tomate. 18.90 €
Beef burger (200g) with cheddar cheese, burger sauce, arugula, pickles, onion & tomato.
Hamburguesa de ternera (200 g) amb formatge cheddar, salsa burger, rúcola, cogombrets, ceba i tomaca.

D·Vora burger (2 burgers de 200g) con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Havarti y pepinillos. 19.50 €
Dvora burger (2 burgers of 200g) with bacon, loquat & chipotle chutney, Havarti cheese & pickles.
Dvora burger (2 burgers de 200 g) amb chutney de cansalada, nyespro i chipotle, formatge Havarti i cogombrets.

Lomo alto de ternera al grill con patata panadera y pimientos del piquillo confitados. 24.00 €
Beef loin with potato & "Piquillo" red pepper confit.
Llom alt de vedella al grill amb creilles panadera i pebrots del piquillo confitats.

Solomillo de ternera al grill con trinchat de setas trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla café París. 28.00 €
Grilled beef sirloin served with carving of truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter.
Filet de vedella al gril amb trinchat de bolets trufats, demi glace de pebre negre i mantega café París.

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos. 7.90 €
Gorgonzola Cheesecake with red berries jam.
Pastís de formatge gorgonzola, coca del casar i confitura de fruits vermell.

Torrija de brioche caramelizada con crema fría de vainilla Bourbon y matices Thai. 7.00 €
Brioche caramelized french toast with Bourbon vanilla cold soup & Thai nuances.
Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb crema freda de vainilla Bourbon i matissos Thai.

Brownie templado de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado. 7.90 €
Warm chocolate & nuts Brownie with white chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

Brownie temperat de xocolata i cacauets amb salsa de xocolata blanca, llima i gerds acompanyat amb gelat.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. 6.90 €
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.
Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

Selección de quesos. 16.50 €
Selection of cheese.
Selecció de formatges.

Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 10.50 €

Fruta preparada. 7.90 €
Fresh Fruit.
Fruïta preparada.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.

PARA PICAR INDIVIDUAL | TO CHOP INDIVIDUAL

Croqueta de queso brie, papada joselito y pistacho.

2.90€

Brie cheese croquette with Joselito jaws & pistachio .

Croqueta de formatge brie, papada Joselito i pistatxo.

Vieira con menier de ají amarillo y chalaca.

7.90 €

Scallop with yellow pepper & "chalaca" menier.

Vieira amb menier d'ají groc i xalaca.

Taco crujiente de sashimi de atún estilo Nikkei.

11.90 €

Tuna sashimi crispy taco Nikkei.

Taco cruixent de sashimi de tonyina Nikkei.

Bocadito Mantou con crema agria de lima, maruca en salazón y caviar de salmón

4.50€

Mantou bite with lime sour cream, cured "maruca " & salmon caviar.

Mosset Mantou amb crema agra de llima, maruca en salaó i caviar de salmó.

Steak tartar de solomillo de ternera con yema cremosa, caviar de mújol y trufa de verano sobre tosta hojaldrada.

13.50 €

Steak tartare of beef tenderloin with creamy yolk, mullet caviar & summer truffle on flaky toast.

Steak tàrtar de filet de vedella amb rovell cremós, caviar de moll i tòfona d'estiu sobre torra pasta de full.

Ostra al natural.

4.50€

Natural oyster.

Ostra al natural.

Ostra japonesa con salsa ponzu, wasabi y tobiko.

5.50€

Japanese oyster with wasabi, tobiko & ponzu sauce.

Ostra japonesa amb salsa ponzu, wasabi i tobiko.

ENTRANTES | STARTERS

Selección de panes artesanos acompañado de A.O.V.E.

2.00 €

Homemade bread selection with olive oil.

/pax

Selecció de pans artesans acompanyats amb oli d'oliva verge extra.

Cecina de Astorga con foie, brevas, miel y pistacho.	18.90€	
<i>Astorga cured meat with foie, figs, honey & pistachio.</i>		
<i>Cecina d'Astorga amb foie, breves, mel i pistatxo.</i>		
Opción media ración / <i>Half portion option</i> / Opció mitja ració	12.90€	

Tortilla vaga de bacalao y gamba roja con Vizcaína ahumada, piparras y chips de patatas.
Cod and red prawn omelette with smoked Biscayne sauce, green peppers & potato chips.
Truïta de gamba vermella i abadejo amb salsa Vizcaína fumada, piparres i xips de creïlla.

18.90€

Bikini trufado con brie, jamón york y duxelle de champiñones.
Truffled sandwich with brie cheese, Ham & mushroom duxelle.
 Bikini trufat amb brie, pernil York i duxelle de xampinyons.

12.90 €

Carpaccio de carabineros con emulsión de mar avainillada, fruta de la pasión y gambita crujiente.
Giant prawn carpaccio with vanilla sea emulsion, passion fruit & crunchy chrimp.
 Carpaccio de carabiners amb emulsió de mar avainillada, fruita de la passió i gamba cruixent.

26.90 €

Torreznos caribeños (cremoso de plátano, pico de gallo de piña y emulsión de jalapeño) .
Caribbean fried pork (creamy banana, pineapple, pico de gallo & jalapeno emulsion).
 Porc fregit estil caribeny (cremos de banana, pico de gallo de pinya i emulsió de jalapenyos.

14.90€



Ensaladilla cremosa de langostinos y piparras.
Special creamy salad with shrimp & pickle green peppers
Ensaladilla cremosa de llagostins i piparres

13.90 €



Ensalada de burrata con albaricoque asado, tomates variados y duo de pesto.
Burrata cheese salad with roasted apricot, mixed tomatos & pesto sauce
 Ensalada de burrata amb albercoc rostit, tomaques variades i duo de pesto .

15.90€

Ensalada de tomates de temporada con brevas, aguacate, colirábano crujiente, cebolla tierna y helado de albahaca.
Seasonal tomato salad with figs, avocado, crunchy kohlrabi, tender onion & basil icecream.
 Amanida de tomaques de temporada amb breves, alvocat, col i rave cruixent, ceba tendra i gelat d'albahaca.

15.90€

Saam de pollo asado o gambón y langostino con salsa Golf al aroma de pisco peruano
Saam with grilled chicken or king prawn & shrimps, Golf sauce & Peruvian pisco aroma.

15.90 €

Saam de pollastre rostit o gambó i llagostins amb salsa golf al aroma de Pisco peruá.
Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 11.90 €

Coca alicantina de sobrasada y gorgonzola con ciruelas, naranja y almendra. 10.00€
Savoury tart with Spanish sausage spread & Gorgonzola served with plums, orange & almond .
Coca alicantina de sobrassada, prunes i gorgonzola amb taronja y ametlles

Coca de escalivada y tapenade de aceituna negra, albahaca y naranja. 10.00 €
Savoury tart with roasted vegetables, black olive spread, basil & orange.
Coca d'escalivada i salsa d'oliva negra, albahaca i taronja.
Opción vegana / Vegan option / Opció vegana

Plato de jamón ibérico. 24.50 €
Platter of Iberian ham.
Plat de pernil ibèric.


Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 14.50 €

Ceviche de pescado con leche de tigre, níspero, emulsión de boniato, maíz y wantón crujiente. 19.90 € 🌶️🌶️
Fish Ceviche with tiger milk, loquat, sweet potato emulsion, corn & crunchy wanton.
Ceviche de peix amb llet de tigre, nyespro, emulsió de moniato, maiz i wanton cruixent.
Opción más picante (leche de tigre de rocotó) / *Spicier option (rocoto tiger milk)* / *Opció mes picant (llet de tigre de rocotó)* 🌶️🌶️

Huevo a 65º, setas, con jamón ibérico y avellanas al aroma de trufa, salsa de P.X. con base de brioche de mantequilla. 19.90 €
Egg cooked at 65º, wild mushroom, Iberic jam, hazelnut with truffle aroma & Pedro Ximenez sauce with a butter brioche base.
Ou a 65º, bolets, pernil Ibèric i avellanes a l'aroma de tòfona, salsa de Pedro Ximenez amb una base de brioix de mantega

Pulpo asado con patatas revolconas, romesco, pimientos del padrón y ajada gallega. 23.50 € 🌶️
Roast octopus, mashed potato, tomato (romesco) sauce, green peppers & fried garlic dressing.
Polp rostit amb puré de creilles, romesco, pebrots de Padró i "ajada" gallega.

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES

<p>Arroz meloso con verduras de temporada, setas y emulsión de azafrán.</p> <p><i>Creamy rice with seasonal vegetables, mushrooms & safran emulsion.</i></p> <p><i>Arròs melós amb verdures de temporada, bolets i emulsió de safrà.</i></p> <p><i>Opción vegana / Vegan option / Opció vegana</i></p>	15.50 €
<p>Arroz meloso de rape, gamba roja y calamar con ali oli de ñora.</p> <p><i>Mellow rice with monkfish, red shrimp, squid & "ñora Ali Oli".</i></p> <p><i>Arròs melós de rap, gamba vermella i calamar amb alli oli de nyora.</i></p>	21.00 €
<p>Focaccia de picaña de vaca madurada con setas escabechadas y burrata cremosa.</p> <p><i>Aged beef picanha focaccia with pickled mushrooms & creamy burrata.</i></p> <p>Focaccia de picanya de vaca madurada amb bolets escabetxats i burrata cremosa</p>	19.90 €
<p>Tortellini de espinacas y ricotta con salsa de gorgonzola, pera y nueces.</p> <p><i>Spinach and ricotta tortellini with gorgonzola, pear sauce & walnuts.</i></p> <p><i>Tortellini d'espínacs i ricotta amb salsa de gorgonzola, pera i nous.</i></p> <p><i>Opción vegana / Vegan option / Opció vegana</i></p>	15.50 €
<p>Corvina asada con suquet y calabaza.</p> <p><i>Roast croaker with fish sauce & pumpkin.</i></p> <p><i>Corvina rostida amb suquet i carabassa.</i></p>	22.90€
<p>Rodaballo al grill con salsa de mejillones al Pastis.</p> <p><i>Grilled turbot with Pastis mussels sauce.</i></p> <p><i>Rèmol al grill amb salsa de clótxines al Pastís</i></p>	24.50€
<p>"Fish & Chips" de bacalao con guacamole, jalapeño y Kimchi.</p> <p><i>Cod "Fish & Chips" with guacamole, jalapeno & kimchi.</i></p> <p><i>"Fish & Chips" de bacallà amb guacamole, xili de Jalapa i kimchi.</i></p>	19.90 € 
<p>Hamburguesa clásica de ternera (200g) con queso cheddar, salsa burger, rúcula, pepinillos, cebolla y tomate.</p> <p><i>Beef burger (200g) with cheddar cheese, burger sauce, arugula, pickles, onion & tomato.</i></p>	18.90 €

Hamburguesa de ternera (200 g) amb formatge cheddar, salsa burger, rúcola, cogombrets, ceba i tomaca.

Dvora burger (2 burgers de 200g) con chutney de bacon, níspero y chipotle, queso Havarti y pepinillos . 19.50 €

Dvora burger (2 burgers of 200g) with bacon, loquat & chipotle chutney, Havarti cheese & pickles .

Dvora burger (2 burgers de 200g) amb chutney de cansalada, nyespro i chipotle, formatge Havarti i cogombrets.

Lomo alto de ternera al grill con patata panadera y pimientos del piquillo confitados. 24.00 €

Beef loin with potato & "Piquillo" red pepper confit.

Llom alt de vedella al grill amb creïlles panadera i pebrots del piquillo confitats.

Solomillo de ternera al grill con trinchat de setas trufado, demi glace de pimienta negra y mantequilla café París. 28.00 €

Grilled beef sirloin served with carving of truffled mushrooms, black pepper demi glace & Paris coffee butter.

Filet de vedella al gril amb trinchat de bolets trufats, demi glace de pebre negre i mantega café París.

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso gorgonzola, torta del casar y confitura de frutos rojos. 7.90 €

Gorgonzola Cheesecake with red berries jam.

Pastís de formatge gorgonzola, coca del casar i confitura de fruits vermell.

Torrija de brioche caramelizada con crema fría de vainilla Bourbon y matices Thai. 7.00 €

Brioche caramelized french toast with Bourbon vanilla cold soup & Thai nuances.

Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb crema freda de vainilla Bourbon i matissos Thai.

Brownie templado de chocolate y cacahuets con salsa de chocolate blanco, lima y frambuesas acompañado de helado. 7.90 €

Warm chocolate & nuts Brownie with white chocolate sauce, lime & raspberry with ice cream.

Brownie temperat de xocolata i cacauets amb salsa de xocolata blanca, llima i gerds acompanyat amb gelat.

Helado artesano con crumble crujiente de galletas. 6.90 €
Homemade ice-cream with crunchy biscuit.
Gelat artesà amb cumble cruixent de galetes.

Selección de quesos. 16.50 €
Selection of cheese.
Selecció de formatges.

Opción media ración / *Half portion option* / *Opció mitja ració* 10.50 €

Fruta preparada. 7.90 €
Fresh Fruit.
Fruïta preparada.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

ALL PRICES HAVE VAT INCLUDED.

TOTS ELS PREUS TENEN IVA INCLÒS.