

PORTO · RICO
GASTROBAR

MENÚ
NAVIDAD
CHRISTMAS DAY

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

APERITIVOS / *APERITIFS*

Niguri de solomillo, foie, miel trufada, ponzu al chipotle y cebolla crujiente.

Sirloin nigiri with foie, truffle honey, chipotle ponzu and crispy onion.

Buñuelo de bacalao y gamba roja, mojo verde y alioli de piñones.

Cod and red prawn fritter with green hot sauce and pine nut garlic sauce.

ENTRANTES / *STARTERS*

Ensalada templada de verduritas escabechadas con sashimi de atún rojo, romesco, huevas de tobiko y chips de yuca.

Warm salad of pickled vegetables with red tuna sashimi, romesco sauce, tobiko roe, and yuca chips.

Caldo de cocido con pelota tradicional estilo D·VORA.

Traditional stew with D·VORA style meatball.

PRINCIPALES A ELEGIR / *MAIN DISHES TO CHOOSE*

Canelón de carne de cocido y rabo de toro, salsa de boletus, demiglas de ternera y parmesano.

Stew meat and oxtail cannelloni with wild mushroom sauce, veal demi-glace, and Parmesan cheese.

Arroz meloso de gamba roja, rape y sepia encebollada con matices japoneses y gambita cristal.

Mellow rice with red prawn, Monkfish and caramelized cuttlefish with Japanese nuances and crystal shrimp.

Rodaballo macerado en miso y albariño con holandesa de estragón y vegetales marinos.

Turbot marinated in miso and white Albariño wine with tarragon hollandaise and sea vegetables.

POSTRE / *DESSERT*

Crema bruleé de mango con helado de yogur, lima, albahaca y salsa de chocolate blanco y frutos rojos.

Mango crème brûlée with yogurt ice cream, lime, basil, and white chocolate and red berry sauce.

BODEGA / *WINES*

Blanco / *White*: Aura | Verdejo | D.O. Rueda.

Tinto / *Red*: Beronia Viñas Viejas | Tempranillo, Graciano y Mazuelo | D.O. Rioja.

Espumoso / *Sparkling wine*: Vilarnau Brut Reserva | Macabeo, Parellada y Xarel-lo | D.O. Cava.

Té o café.
Tea or coffee.

75 €

IVA incluido | *VAT included*

