

HET MENU

Ga op een gastronomisch avontuur in Dormio Resort Costa Blanca, waar onze liefde en passie voor eten wordt geïnspireerd door de rijke en diverse smaken van dit mediterrane land. Genesteld tussen majestueuze bergen en de sprankelende zee, is ons resort een toevluchtsoord voor wie op zoek is naar een authentieke culinaire ervaring.

Met een selectie van de producten die het dichtst bij onze omgeving liggen en seizoensgebonden zijn, bereiden we onze menu's die geworteld zijn in de lokale traditie.

We nodigen u uit voor een onvergetelijke culinaire ervaring.

Dit gastronomische aanbod is bereid met alle zorg en knowhow van onze gastronomische directeur,

PABLO PAGÁN

Het personeel van Dormio Resort Costa Blanca wenst u een smakelijke en heerlijke verblijf.

VOOR WE BEGINNEN...

Gin & Tonic, 9,50€ Dry Martini, 9,50€ Negroni, 9,50€
Aperol Spritz, 8,50€ Bloody Mary, 9,50€

VOORGERECHTEN

Steak tartaar van gerijpt rundvlees, 15€

Rosbief van Iberisch varkensvlees, pickles en tomatenkruimels met mosterdijfs, 15€

Mosselen met Iberische meunière, 14€

Gazpacho van groene tomaten met venusschelpen, 13,50€

Ceviche van venusschelpen en zeebaars, 17€

Garnalen met dadels en ajoblanco soep, 15€

Caesar salade met kiemgroenten en mini burrata, to share 18€

Tonijntartaar, erwtscheuten en eidooier, 18,50€

Wilde "Chato" ham uit Murcia 100gr, 18€

Iberische ham 100gr, 28€

Proeverij van Iberische en "Chato" ham 50gr/50gr, 24€

Kroketten van gestoofde ossenstaart, 10€

Kaasplank, 16€



SPECIALS



Risotto van seizoensgroenten, min 2 pax, 18€pp

Zalmravioli met basilicum- en koriandersaus, 18€pp

Paella met ossenstaart, doperwten en bonen, min 2 pax, 18€pp

Senyoret paella, min 2 pax, 19€pp

Stoofpotje van kreeft, mosselen en schelpen, min 2 pax, 18€pp

UIT ONZE ZEE

Inkervis met Iberische ham píl-píl, 18€

Wilde dorade met knoflook en champignonsaus, 26€

Octopus in drie verschillende texturen, 25€

Corvina in saffraansaus, erwtencrème met baby tuinbonen en zwarte trompetzwammen, 23€



EN WITEINDELIJK...

Secreto Iberico met sjalotten en soufflé aardappelen, 24€

Lamsterrine in eigen jus, sjalotten en groente 23€

Ossenhaas gerookt met zwarte Mexicaanse mole, bananenpuree en kastanjes, 29€

Gerijpte entrecote 250gr bereid in Kamado houtskool oven, 26€

NIEMAND ZAL HET WETEN...

Belgische chocolade coulant met Madagascar vanille-ijs, 12€

Citroencrème met limoncello-ijs en munt, 10€

Aardbeien millefeuille met Balsamico, 9,50€

Krokant gebakken melk met Italiaans koffie-ijs, 9,50€

