

# 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 dichtsbij 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 smakelijk en heerlijk 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, 14€

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

Mosselen met Iberische meuniere, 14€

Gazpacho van groene tomaten met venusschelpen,  
13,50€

Ceviche van venusschelpen en zeebaars, 17€

Garnalen met dadels en “ajoblanco” soep, 12,50€

Caesar salade met kiemgroenten en mini burrata,  
14,50€

Tonijntartaar, erwtscheuten en eidooier, 17€

Wilde “Chato” ham uit Murcia 100gr, 16€

Iberische ham 100gr, 24€

Proeverij van Iberische en “Chato” ham 50gr/50gr, 26€

Krokketen van gestoofde ossenstaart, 9€

Kaasplank, 14€



## **SPECIALS**

Risotto van seizoensgroenten, min 2 pax. 18€

Zalmravioli met basilicum- en koriandersaus, 18€

Rijst met ossenstaart, doperwten en bonen, min 2 pax,  
18€

“Señoret” rijst, min 2 pax, 19€

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

## **UIT ONZE ZEE**

Inktvis met Iberische ham pil-pil, 17€

Wilde goudbrasem met knoflook en  
champignonsaus, 26€

Octopus in drie verschillende texturen, 24€

Trommelvis in saffraansaus, erwtencrème met baby  
tuinbonen en zwarte trompetzwammen, 22€



## **EN UITEINDELIJK...**

Iberisch varkensvlees met sjalotten en soufflé  
aardappelen, 23€

Lamsterrine in eigen jus, sjalotten en groente 22€

Ossenhaas gerookt met zwarte Mexicaanse mole,  
bananenpuree en kastanjes, 28€

Gerijpte entrecote bereid in Kamado oven, 25€

## **NIEMAND ZAL HET WETEN...**

Belgische chocoladecoulant met Madagascar  
vanille-ijs, 12€

Citroen crème met limoncello-ijs en munt, 8€

Aardbeien millefeuille met Balsamico, 9,50€

Krokant gebakken melk met Italiaans koffie-ijs,  
8,50€

