

DAVANA

Menú Semana Santa

Entrante + Principal + café 30 €

Postre + 5 €

ENTRANTES

Gamberones a la parrilla, matices mediterráneos y aceite de albahaca. Marcados a la parrilla, con notas frescas y delicadas que evocan la esencia del Mediterráneo.
(2,12)

Carpaccio de Angus, crema de Parmigiano, trufa negra, rúcula y crujiente. Angus seleccionado, de sabor intenso y textura suave, realzado por matices elegantes y contrastes delicados. (7,12)

Caprese de búfala. Mozzarella de búfala campana, tomate local maduro, albahaca, base de ensalada de temporada y pan "Curaçao" (pan artesanal ligeramente crujiente) al aceite de oliva virgen extra. (7,13,12)

Bacalao frito, con limón y sal en escamas. Fritura ligera y precisa, que realza su textura y resalta la pureza de su sabor. (1,12)

ALÉRGENOS: 1 Pescado · 2 Crustáceos · 3 Huevo · 4 Frutos secos · 5 Cacahuetes · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Apio · 9 Mostaza · 10 Sésamo · 11 Altramuces · 12 Sulfitos · 13 Gluten · 14 Moluscos

DAVANA

Easter Menu

Starter + Main Course + Coffee €30

Dessert + €5

STARTERS

Grilled king prawns with Mediterranean nuances and basil oil. Seared on the grill, with fresh and delicate notes that evoke the essence of the Mediterranean. (2,12)

Angus carpaccio, Parmigiano cream, black truffle, arugula, and crispy topping. Selected Angus beef, with an intense flavor and smooth texture, enhanced by elegant nuances and delicate contrasts. (7,12)

Buffalo Caprese. Buffalo mozzarella from Campania, ripe local tomato, basil, seasonal salad base and "Curaçao" bread (lightly crispy artisan bread) with extra virgin olive oil. (7,13,12)

Fried cod with lemon and flaked salt. Lightly and precisely fried, enhancing its texture and highlighting the purity of its flavor. (1,12)

ALLERGENS: 1 Fish · 2 Crustaceans · 3 Egg · 4 Nuts · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Dairy · 8 Celery · 9 Mustard · 10 Sesame · 11 Lupin · 12 Sulfites · 13 Gluten · 14 Molluscs

DAVANA

PRINCIPALES

Ravioli de estofado al Barolo, crema de alcachofa, granela de pistacho y láminas de Manchego. Relleno intenso y profundo, equilibrado por la suavidad de la alcachofa y un delicado contraste entre textura y sabor. (3,4,7,12,13)

Filetes de dorada, hinojo, naranja y verduras templadas de temporada. Pescado delicado y jugoso, acompañado de matices frescos y verduras de temporada cuidadosamente seleccionadas por nuestro chef. (1,12)

Solomillo de Angus bardeado con guancial, turbante de calabacín a la parrilla, reducción de azafrán y guisantes tiernos. Firme y jugoso, envuelto en la intensidad del guancial, con el azafrán aportando profundidad y los guisantes un contrapunto fresco y directo. (12)

Flor de alcachofa a la parrilla, terrina de patata y crumble de cebolla. Alcachofa marcada y con carácter, apoyada sobre una base suave con un contrapunto crujiente que aporta ritmo al plato. (13,12)

POSTRES

Tiramisú de pistacho. Receta tradicional, fiel a la de mi abuela, conservada sin cambios por su perfecta armonía. (3,4,7,12,13)

Cheesecake sin cocción, chocolate 70% y frutos rojos. Equilibrio entre cremosidad, intensidad y un toque fresco que aligera el conjunto. (3,7,12)

Brownie templado con macadamia y helado. Intenso y envolvente, con un juego de temperaturas que realza su carácter. (3,4,7,12,13)

ALÉRGENOS: 1 Pescado · 2 Crustáceos · 3 Huevo · 4 Frutos secos · 5 Cacahuetes · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Apio · 9 Mostaza · 10 Sésamo · 11 Altramuces · 12 Sulfitos · 13 Gluten · 14 Moluscos

DAVANA

MAIN

Ravioli filled with Barolo stew, artichoke cream, pistachio shavings, and Manchego cheese shavings. An intense and rich filling, balanced by the smoothness of the artichoke and a delicate contrast between texture and flavor. (3,4,7,12,13)

Fillets of sea bream, fennel, orange, and warm seasonal vegetables. Delicate and juicy fish, accompanied by fresh flavors and seasonal vegetables carefully selected by our chef. (1,12)

Angus sirloin wrapped in guanciale, grilled zucchini turban, saffron reduction, and baby peas. Firm and juicy, enveloped in the intensity of the guanciale, with the saffron adding depth and the peas a fresh and direct counterpoint. (12)

Grilled artichoke flower, potato terrine, and onion crumble. A bold and distinctive artichoke, resting on a soft base with a crunchy counterpoint that adds rhythm to the dish. (13,12)

DESSERTS

Pistachio Tiramisu. Traditional recipe, true to my grandmother's, preserved unchanged for its perfect harmony. (3,4,7,12,13)

No-bake cheesecake with 70% chocolate and red berries. A perfect balance of creaminess, intensity, and a fresh touch that lightens the overall flavor. (3, 7, 12)

Warm brownie with macadamia nuts and ice cream. Intense and enveloping, with a play of temperatures that enhances its character. (3,4,7,12,13)

ALLERGENS: 1 Fish · 2 Crustaceans · 3 Egg · 4 Nuts · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Dairy · 8 Celery · 9 Mustard · 10 Sesame · 11 Lupin · 12 Sulfites · 13 Gluten · 14 Molluscs