

DROCA

restaurant

PRODUCTOS

CAVIAR DE TRUCHA <i>crema agria y tosta de brioche</i>	15€ (25GR)
CAVIAR DE SALMÓN	10€ (25GR)
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	21€ (100GR)
ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y SU ESPINA FRITA <i>UNIDAD</i>	4,20€
PAN Y DEGUSTACIÓN DE ACEITES ALICANTINOS <i>UNIDAD</i>	2,20€



BRIOCHES

BRIOCHE RABO DE TORO GUISADO <i>UNIDAD</i>	4,50€
BRIOCHE VEGETAL GAMBA BLANCA <i>UNIDAD</i>	4,50€
BRIOCHE DE BOGAVANTE Y AGUACATE <i>UNIDAD</i>	6,00€

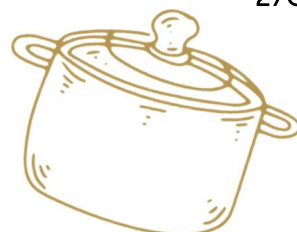


DRUCA

restaurant

NUESTRA GASTRONOMIA

	1/2	Ración
SALMÓN NORUEGO AHUMADO CON HUEVA DE TRUCHA Y CREMA AGRIA	9€	14€
TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ CON PICADILLO DE PISTACHOS	10€	15€
KING CRAB GRATINADO CON TOQUE ASIÁTICO	23€	37€
ENSALADILLA DE BOGAVANTE Y KIMCHEE		13€
FOIE GRAS MICUIT AL VERMOUTH, COULIS DE NARANJA Y TIERRA DE ACEITUNA	9€	14€
TARTAR DE SALMÓN CON SUS HUEVAS		13€
ATÚN CON ESPUMA DE QUESO, HIERBAS, TOQUE DE GÁRUM, SOBRE TORTA DE TRIGO <i>(INSPIRADO EN ELABORACIONES DE LA ANTIGUA ROMA)</i>		14€
CREMA FRIA DE PUERRO, SARDINA AHUMADA Y HUEVO DE CODORNIZ <i>INDIVIDUAL</i>		8€
SOLOMILLO DE GUIJUELO SEMI ASADO, YEMA CURADA Y CEBOLLETA	19,50€	
CROQUETA GAMBA ROJA DE LA VILAJYOYOSA <i>UNIDAD</i>	4,20€	
CREMA DE FOIE GRAS, DUXELLE DE SETAS, HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y ESENCIA DE TRUFA <i>INDIVIDUAL</i>		8€
PESCADO DE LONJA (CONSULTAR AL PERSONAL)		PSM
BACALAO CON CREMA DE CALABAZA Y CURRY		17€
RAPE EN DOS TEXTURAS SOBRE SUQUET VILERO		26€
CARRE DE CORDERO CON COSTRA ASADO		23€
PICHÓN PERIGOURDINE		24€
MAGRET DE PATO A LA NARANJA, BONIATO Y COUS COUS CRUJIENTE		17€
SOLOMILLO ROSSINI, SETAS Y ESCALOPE DE FOIE GRAS		27€



Vilamassalia Management SL.

Plaça Església, 2. Villajoyosa 03570. Alicante SPAIN.

T. +34 602-221-200 E. hola@vilamassalia.com W. droca.es

DROCA

restaurant

POSTRES

TARTA DE QUESO Y TURRÓN	6€
CRÈME BRÛLÉE CON NUECES GARRAPIÑADAS	5€
HUESITOS® , HELADO DE CAFÉ Y ESPUMA DE BAILEYS®	5,50€
PARFAIT DE CHOCOLATE CON AVELLANAS	5,50€
PIÑA, COCO Y RON	5,50€



SELECCIÓN DEL CHEF

COMPUESTO DE 6 PROPUESTAS FRIAS Y CALIENTES MÁS POSTRE
39€

SELECCIÓN DEL CHEF GOURMET

COMPUESTO DE 6 PROPUESTAS GOURMET FRIAS Y CALIENTES MÁS
POSTRE A ELEGIR
49€

DROCA

restaurant

ALÉRGENOS

Atún con espuma de queso y hierbas toque de gárum, sobre torta de trigo : Pescado, Lácteo, Glute, Soja.

Anchoa del cantábrico y su espina frita : pescado, gluten

Bacalao con crema : Pescado, sésamo y frutos secos.

Brioche de gamba y Brioche de bogavante : Crustáceo, soja, sésamo, gluten, leche, mostaza.

Brioche de rabo : Gluten, leche, huevo, sulfitos, soja, mostaza.

Croqueta gamba roja de la Villajoyosa : crustáceo, leche, huevo, gluten, sulfitos

Cangrejo real: Crustáceo, sésamo, sulfitos, soja, leche, mostaza, frutos secos, huevo.

Carré de cordero: Mostaza, gluten y sulfitos.

Caviares varios : Pescado, huevo, gluten, leche.

Creme bruleé : Leche, huevo y frutos secos.

Crema fría de puerro, sardina ahumada y huevo de codorniz : leche, huevo, pescado, frutos secos, gluten y sulfitos

Ensaladilla de bogavante y kimchee : crustaceo, gluten, sesamo, soja, huevo y sulfitos

Foie gras micuit al vermouth, coulis de naranja y tierra de aceituna: gluten, leche, frutos secos, sulfitos

Huesito: Leche, frutos secos, huevo, gluten, soja, sulfitos y cacahuete.

Huevo cremoso: Huevo, leche y sulfitos.

Jamón ibérico: Gluten.

Magret de pato: Soja y mostaza.

Parfait de chocolate con avellanas: Gluten, Huevos, Frutos secos, Lácteo.

Pichón: Sulfitos y leche.

Piña al ron: Leche, huevo, soja, frutos secos, cacahuete y gluten.

Presa ibérica: Sulfitos.

Pescado de lonja: pescado

Rape sobre suquet vilero: pescado, sulfitos, frutos secos, gluten, moluscos y crustáceos.

Salmón sashimi: Pescado, leche, soja, mostaza, sésamo.

Solomillo Rossini: Leche, gluten, huevo, sulfitos.

Solomillo de guijuelo semi asado, yema curada y cebolleta: Huevo y soja

Tartar de salmón con sus huevas: pescado, gluten, sésamo, soja, sulfitos y huevo

Tarta de queso: Leche, huevo y gluten.

Tataki atún: Soja, sésamo, pescado, frutos secos.

Vilamassalia Management SL.

Plaça Església, 2. Villajoyosa 03570. Alicante SPAIN.

T. +34 602-221-200 E. hola@vilamassalia.com W. droca.es

DROCA

restaurant

PRODUCTS

TROUT CAVIAR SOUR CREAM AND BRIOCHE TOAST	15€ (25GR)
SALMON CAVIAR	10€ (25GR)
ACORN-FED IBERIAN HAM	21€ (100GR)
CANTABRIAN ANCHOVIES AND FRIED ANCHOVIES <i>PER UNIT</i>	4,20€
BREAD AND TASTING OF ALICANTE OLIVE OIL <i>PER UNIT</i>	2,20€



BRIOCHES

STEWED OXTAIL BRIOCHE <i>PER UNIT</i>	4,50€
VEGETABLE BRIOCHE WHITE SHRIMP <i>PER UNIT</i>	4,50€
LOBSTER AND AVOCADO BRIOCHE <i>PER UNIT</i>	6,00€

Vilamassalia Management SL.

Plaça Església, 2. Villajoyosa 03570. Alicante SPAIN.
T. +34 602-221-200 E. hola@vilamassalia.com W. droca.es



DROCA

restaurant

OUR GASTRONOMY

	1/2	portion
NORWEGIAN SMOKED SALMON WITH TROUT ROE AND SOUR CREAM	9€	14€
TATAKI OF BLUEFIN TUNA Balfegó WITH PISTACHIO MINCE	10€	15€
KING CRAB AU GRATIN WITH ASIAN TOUCH	23€	37€
LOBSTER AND KIMCHEE SALAD		13€
FOIE GRAS MICUIT WITH VERMOUTH, ORANGE COULIS AND OLIVE EARTH	9€	14€
SALMON TARTAR WITH SALMON ROE		13€
TUNA WITH CHEESE FOAM, HERBS AND A TOUCH OF GARUM, ON WHEAT <i>cake (inspired by ancient rome elaborations)</i>		14€
COLD CREAM OF LEEK, SMOKED SARDINE AND QUAIL'S EGG <i>individual</i>		8€
SEMI GRILLED GUIJUELO SIRLOIN STEAK, CURED EGG YOLK AND SPRING ONION		19,50€
VILAJYOYOSA RED SHRIMP CROQUETTE <i>PER UNIT</i>		4,20€
CREAM OF FOIE GRAS, MUSHROOM DUXELLE, low-temperature egg and truffle essence temperature and truffle essence <i>individual PER UNIT</i>		8€
FISH FROM THE FISH MARKET <i>(ASK THE STAFF)</i>	(Price according market)	
COD WITH CREAM OF PUMPKIN AND CURRY		17€
MONKFISH IN TWO TEXTURES ON SUQUET VILERO		26€
LAMB CARCASS WITH ROAST CRUST		23€
PIGEON PERIGOURDINE		24€
DUCK MAGRET WITH ORANGE, SWEET POTATO AND CRUNCHY COUS COUS		17€
ROSSINI SIRLOIN STEAK, MUSHROOMS AND FOIE GRAS ESCALOPE		27€



Vilamassalia Management SL.

Plaça Església, 2. Villajoyosa 03570. Alicante SPAIN.

T. +34 602-221-200 E. hola@vilamassalia.com W. droca.es

DROCA

restaurant

DESSERTS

CHEESECAKE AND NOUGAT	6€
CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMELISED WALNUTS	5€
HUESITOS®, COFFEE ICE-CREAM AND BAILEYS® FOAM	5,50€
CHOCOLATE PARFAIT WITH HAZELNUTS	5,50€
PINEAPPLE, COCONUT AND RUM	5,50€



CHEF'S SELECTION

COMPOSED OF 6 HOT AND COLD PROPOSALS PLUS DESSERT

39€

GOURMET CHEF'S SELECTION

COMPOSED OF 6 HOT AND COLD GOURMET DISHES PLUS YOUR CHOICE OF DESSERT

49€

DROCA

restaurant

ALLERGENS

Tuna with cheese foam and herbs, on wheat cake: fish, dairy, gluten, soya.
Anchovy from the Cantabrian Sea and its fried spine: Fish, Gluten

Cod with cream: Fish, sesame and nuts.
Prawn Brioche and Lobster Brioche: Crustacean, soya, sesame, gluten, milk, mustard.
Oxtail Brioche: Gluten, milk, egg, sulphites, soya, mustard.

Villajoyosa red shrimp croquette: crustacean, milk, egg, gluten, sulphites.
King crab: Crustacean, sesame, sulphites, soya, milk, mustard, nuts, egg.
Rack of lamb: Mustard, gluten and sulphites.
Various caviars: Fish, egg, gluten, milk.
Creme bruleé: Milk, egg and nuts.
Cold cream of leek, smoked sardine and quail egg: Milk, egg, fish, nuts, gluten and sulphites.

Lobster and kimchee salad: crustacean, gluten, sesame, soya, egg and sulphites.

Foie gras micuit with vermouth, orange coulis and olive soil: gluten, milk, dried fruit, nuts, sulphites

Huesito: Milk, nuts, egg, gluten, soya, sulphites and peanuts.
Creamy egg: Egg, milk and sulphites.

Iberian ham: Gluten.

Duck breast: Soya and mustard.

Chocolate parfait with hazelnuts: Gluten, Eggs, Nuts, Milk.
Pigeon: Sulphites and milk.

Iberian pig meat: Sulphites.
Fish from the fish market: fish

Monkfish on suquet vilero: fish, sulphites, nuts, gluten, molluscs and crustaceans.

Salmon sashimi: fish, milk, soya, mustard, sesame.
Rossini sirloin steak: Milk, gluten, egg, sulphites.
Semi-roasted guijuelo sirloin steak, cured egg yolk and spring onion: Egg and soya.

Salmon tartar with roe: fish, gluten, sesame, soya, sulphites and egg.
Cheese cake: Milk, egg and gluten.
Tuna tataki: Soya, sesame, fish, nuts.

Vilamassalia Management SL.

Plaça Església, 2. Villajoyosa 03570. Alicante SPAIN.

T. +34 602-221-200 E. hola@vilamassalia.com W. droca.es