





VOLVORETA  
restaurante

## Volvoreta Gastronómico

### Snacks

Jamón de Guijuelo, Arturo Sánchez 100% bellota con pan de cristal y tumaca

Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento

### Entrantes

Pulpo a la brasa con crema de pimentón de la Vera, caramelo de chile, velo de patata y polvo de wasabi

Taco al pastor de secreto ibérico

### Pescado

Merluza de pintxo, salicornia, crema de berberechos, plancton y espinacas

### Carne

Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo

### Postre

Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca

Mignardises

Café o té

67€ · 87€ con maridaje

*Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 15:30 h en el servicio de almuerzo y hasta las 22:30 h durante el servicio de cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán solo a mesa completa.*

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## Volvoreta Experiences

### Snacks

Jamón de Guijuelo, Arturo Sánchez 100% bellota con pan de cristal y tumaca

Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento

### Entrantes

Ceviche peruano de camarones y vieiras, jugo de naranja, habanero, pisco y espuma de guayaba

Taco al pastor de secreto ibérico

### Pescados

Merluza de pintxo, salicornia, crema de berberechos, plancton y espinacas

Rodaballo salvaje con puré limón, patata causa suflada, alga tosaka y salsa teriyaki

### Carnes

Cordero Lechal de Castilla a baja temperatura, verduras caramelizadas, pesto de albahaca, manzana asada y vinagreta de almendra con aceite de pepita de uva

Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo

### Postres

Arroz con "leches"

Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca

Mignardises

Café o té

88€ · 120€ con maridaje

*Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 15:30 h en el servicio de almuerzo y hasta las 22:30 h durante el servicio de cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán solo a mesa completa.*

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## Entrantes Fríos

Jamón de Guijuelo Arturo Sánchez 100% bellota con pan cristal y tumaca	32€
Queso Zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"	16€
Cecina de León, dados de queso en mexcabeche y tostas con crema de pimiento asado	22€
Ostra Gallega salvaje de la ria de Arousa al natural con pan de algas, mantequilla salada y limón	5€/ud.
Ostra Gallega salvaje de la ria de Arousa con espuma de clamato y vinagreta de cebolla morada, jengibre y cilantro	6€/ud.
Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento asado	19€
Tartar de atún rojo de la Almadraba con espuma de tomate y ajo blanco malagueño	22€
Hojas verdes, Cabezuela semicurado, olivada, crujiente de zanahoria, tomatitos y vinagreta de frambuesa	18€
Ensalada tibia de pulpo a la brasa, tomatitos, trigueros, boletus confitados y vinagreta de mango	19€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico, tostitas de pimentón de la Vera y aceite de albahaca	17€
Ceviche acapulqueño de pulpo y camarones, con totopos y emulsión de aguacate	19€
Ceviche peruano de camarones y vieiras, jugo de naranja, habanero, pisco y espuma de guayaba	21€

## Cuchara

Callos al estilo del Chef	19€
Consomé moscova con salmón y tallarines de arroz	17€
Garbanzos con boletus y jamón ibérico Arturo Sánchez 100% bellota	18€

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## Entrantes Calientes

---

Pulpo a la brasa con crema de pimentón de la vera, caramelo de chile, velo de patata y polvo de wasabi	23€
Tempura de verduras con sésamo negro y soja	18€
Huevo de corral a baja temperatura, farinato ibérico, espuma de patata y cebolla críspi	18€
Mollejas a la plancha, boletus guisados, jamón Arturo Sánchez 100% bellota y tostas	18€
Ostra Gallega salvaje de la ría de Arousa preparada a la brasa con verduritas en escabeche y salsa de champiñón con algas	6€/ud.
Arroz D.O. Calasparra, de vieira y langostinos con emulsión de lima	21€
Arroz con wok de verduras, setas, piñones y salsa de soja	18€

## Volvoreta Street Food

---

Tacos al pastor de secreto ibérico	18€
Mc Volvoreta estilo Madrid de solomillo de ternera de Guadarrama y papada ibérica, brioche de tomate, Embrujo de la sierra curado, hojas verdes, cebolla morada y chips	18€
Mc Volvoreta estilo Mex de solomillo de vaca Gallega y papada ibérica, brioche de tomate, crema de aguacate, jalapeños, cebolla morada, cilantro y totopos	19€
Mc Volvoreta estilo Guijuelo, de solomillo de vaca Gallega y papada ibérica, brioche de tomate, farinato ibérico, Jamón de Guijuelo, Arturo Sánchez 100% bellota y hojas verdes con cebolla agrídulce y tomatitos	19€

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## Pescados

Merluza de pintxo, salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton	27€
San Pedro a la parrilla con puré de apionabo, ají y polvo de aceituna negra	30€
Rodaballo salvaje con puré limón, patata causa suflada, alga tosaka y salsa teriyaki	31€
Corvina a la brasa, mejillones, crema de coliflor, verduras en escabeche tibio y salsa de champiñón con algas.	28€
Tataki de atún rojo, aguacate, elote, chips de ajo, tomate cereza semi seco y bilbaína tibia	32€

## Carnes

Presa Ibérica a la brasa con cebolla morada agridulce, patata tomillo y salsa de manzana con aromáticos	26€
Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo	31€
Lomo de ciervo con shitake, tartar de fresa, maíz liofilizado, salsa de naranja, mango y habanero	28€
Steak tartar de Rubia Gallega, emulsión de chipotle y tostas de pan cristal	25€
Cordero Lechal de Castilla a baja temperatura, verduras caramelizadas, manzana asada, pesto de albahaca y vinagreta de almendra con aceite de pepita de uva	28€
Lomo bajo de vaca maduro con patata risolada, pimientos asados y salsa chilichurri	33€

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## Postres

---

Milhojas de dulce de leche con almendra y helado de vainilla	9€
Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca	10€
Pastel de zanahoria, maracuyá y helado de mandarina	9€
Sopa de fresa, rocas de chocolate aireado y helado de mango	9€
Arroz con "leches"	9€
Coulant de guanaja con helado de frambuesa *	11€

VOLVORETA  
restaurante

---

*\*Coulant de guanaja con helado de frambuesa tiene un tiempo de elaboración de 10 minutos aproximadamente*

---

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*

