

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón de Guijuelo Castro y González 100% bellota con pan de cristal y tumaca 32 €



Queso Zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva" 16 €



Ostra al natural del Delta del Ebro con pan de algas, mantequilla salada y limón. 6 €/ ud



Ostra preparada del Delta del Ebro con espuma de clamato y vinagreta de cebolla morada, jengibre y cilantro 7 €/ ud



Tartar de atún rojo de la Almadraba con espuma de tomate y ajo blanco malagueño 21 €



Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento asado 19 €



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 €



Salmón marinado, cebolla japonesa, roca de queso de cabra y crema de soja 19 €



## CUCHARA

Callos al estilo del Chef 19 €

Consomé moscova con salmón y tallarines de arroz 17 €



Garbanzos con boletus y jamón ibérico Castro y González 100% bellota 18 €

## ENTRANTES CALIENTES

Foie Gras de pato asado con higos secos, crema de orejones y manzana en texturas 26 €



Pulpo a la brasa con crema de pimentón de la vera, caramelo de chile, velo de patata y polvo de wasabi 21 €



Tempura de verduras con sésamo negro y soja 19 €



Huevo de corral a baja temperatura, farinato ibérico, espuma de patata y cebolla crisperi 18 €



Mollejas a la plancha, boletus guisados, jamón Castro y Gonzalez 100% bellota y tostas 19 €



Papardelle con verduras de temporada salteadas y salsa de soja 18 €



Arroz 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 17 €



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 18 €



Mc Cantábrico con pisto manchego, brioche de tomate, algas, emulsión de plancton y ensalada 19 €



## PESCADOS

Salmón confitado y braseado, crema de tubérculos, salsa barbacoa, ajada y chips de vegetales 26 €



Corvina a la brasa, mejillones, crema de coliflor, verduras en escabeche tibio y salsa de champiñón 28 €



Rodaballo salvaje con puré limón, patata causa suflada, alga tosaka roja y salsa teriyaki 32 €



Merluza de pintxo, salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton 27 €



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 agri dulce, patata tomillo y salsa de manzana con aromáticos 26 €



Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo 32 €



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, pesto de albahaca y vinagreta de almendra con aceite de pepita de uva 28 €



Lomo bajo de Buey con patata risolada y pimientos asados 32 €

# VOLVORETA GASTRONÓMICO

## SNACKS

Jamón Castro y González 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

Salmón marinado, cebolla japonesa, roca de queso de cabra y crema de soja



&

Tacos 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 - Solo mesas completas

## VOLVORETA EXPERIENCES

### SNACKS

Jamón Castro y González 100% bellota con pan de cristal y tumaca



Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"



Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento asado



### ENTRANTES

Tartar de atún rojo de la Almadraba con espuma de tomate y ajo blanco malagueño



&

Tacos 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 roja y salsa teriyaki



### CARNES

Cordero Lechal de Castilla a baja temperatura, verduras caramelizadas, pesto de albahaca 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 - Solo mesas completas

## POSTRES

Coulant de guanaja con helado de frambuesa \* 10 €



Tarta fina de manzana con helado de vainilla\* 9 €



Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca \* 11 €



Pastel de zanahoria, maracuyá y helado de mandarina 9 €



Sopa de fresa, rocas de chocolate aireado y helado de mango 9 €



Arroz con "leches" 11 €



Los postres con helado pueden contener



\* Coulant de guanaja con helado de frambuesa, Tarta fina de manzana con helado de vainilla y Torrija de sobao, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca tienen un tiempo de elaboración de 10 minutos aproximadamente.

## ALÉRGENOS



Si usted tiene algún tipo de intolerancia alimenticia háganoslo saber, modificaremos la elaboración de los platos para su tolerancia y así pueda disfrutar de nuestros productos. La media ración de un plato se factura al 65 % del precio marcado.