

Menú Degustación

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

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

Vinos a elección del sumiller

Gluten	Crustáceos	Altramuces	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja
						
Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Moluscos	Dióxido de azufre y sulfitos
						

67€ por persona/ sin vinos
87€ por persona/ con vinos

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 espumade tomate y ajo blanco malagueño



Tacos al pastor de secreto ibérico



Pescado

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



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



Carne

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



Postre

Arroz con "leches"



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



Mignardises

Café o té

Vinos a elección del sumiller

Gluten	Crustáceos	Altramuces	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja
						
Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Moluscos	Dióxido de azufre y sulfitos
						

88€ por persona/ sin vinos
120€ por persona/ con vinos