



VOLVORETA
restaurante

Volvoreta Gastronómico

Snacks

Jamón del Valle de los Pedroches 100% bellota con regañas y tumaca

Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimientos asados

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

Corvina a la brasa, mejillón, crema de coliflor, verduras en escabeche tibio y salsa de champiñón

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€ por persona / sin vinos

87€ por persona / con vinos

Solo mesas completas

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 del Valle de los Pedroches 100% bellota con regañas y tumaca

Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimientos asados

Entrantes

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

Taco al pastor de secreto ibérico

Pescados

Merluza de pintxo, salicornia, crema de berberechos, plancton 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

87€ por persona / sin vinos

118€ por persona / con vinos

Solo mesas completas

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 del Valle de los Pedroches 100% bellota con regañas y tumaca	32€
Queso Zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"	16€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico, croutons de pimentón de la Vera y aceite de albahaca	17€
Tabla de monte con regañas de paté de caza	21€
Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimientos asados	19€
Tartar de atún rojo de 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 y boletus confitados, con vinagreta de mango	19€
Ceviche acapulqueño de pulpo y camarones, con totopos y emulsión de aguacate	19€
Ceviche peruano de camarones, corvina y vieiras, jugo de naranja, habanero y espuma de guayaba	21€
Caviar Paris 1925 con tostas al carbón y mantequilla aderezada	39€
Tiradito de lubina con salsa de mango y habanero, chalota frita y bilbaína tibia	21€

Aperitivo, pan, servicio y mignardises 4 €/persona

**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	24€
Tempura de verduras con sésamo negro y salsa de soja	18€
Huevo de corral a baja temperatura, farinato ibérico, espuma de patata y cebolla criski	17€
Mollejas a la plancha, boletus guisados, jamón del Valle de los Pedroches 100% bellota y tostas	19€
Tacos al pastor de secreto ibérico	18€.
Arroz D.O. Calasparra, de vieira y langostinos con emulsión de lima	21€
Arroz con wok de verduras, setas, piñones y salsa de soja	17€
Arroz de pitxón, con su suprema a la brasa y setas	24€

Cuchara

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

Aperitivo, pan, servicio y mignardises 4 €/persona

**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€
Pargo a la brasa, pepitoria de su jugo, ortiguillas, nabo ahumado, ají y polvo de aceituna	32€
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	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	35€

Aperitivo, pan, servicio y mignardises 4 €/persona

**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	9€
Pastel de zanahoria, maracuyá y helado de mandarina	9€
Chocolate, caramelo, rocas, piñones y helado de coco	9€
Arroz con "leches"	8€
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*

Aperitivo, pan, servicio y mignardises 4 €/persona

**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.*

