



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, 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

Pastel Ruso, maracuyá y helado de fresa

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 regañías y tumaca

Queso zamorano Vicente Pastor "Gran Reserva"

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

Entrantes

Erizos con cremoso de patata y tuétano

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 roja y salsa teriyaki

Carnes

Lomo de ciervo con shitake, tartar de fresa maíz liofilizado, salsa de naranja, mango y habanero

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

Postres

Pastel Ruso, maracuyá y helado de fresa

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 €
Tabla de monte con tostas de pate de caza	21 €
Anchoas de Santoña, queso en mexcabeche y crema de pimiento asado.	19 €
Carpaccio de lomo ibérico con cereza, mostaza al estragón, perlas de chipotle, quinoa frita y verduras en escabeche	19 €
Tartar de atún rojo 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 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 €

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

Plato 10th aniversario Eurostars Madrid

Tacos de tuétano y wagyu a la brasa 23 €

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 crispí 17 €

Mollejas a la plancha, guisos de setas, jamón del Valle de los Pedroches 100% bellota y tostas 19 €

Tacos al pastor de secreto ibérico 18 €

Arroz D.O. Calasparra, de viera y langostinos con emulsión de lima 21 €

Arroz con wok de verduras, setas, piñones y salsa de soja 17 €

Cuchara

Consomé moscova con salmón y tallarines de arroz 17 €

Garbanzos con boletus y jamón del Valle de los Pedroches 100% bellota 18 €

Callos al estilo del Chef 19 €

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 espinacas y plancton	27 €
Rodaballo salvaje con puré limón, patata causa suflada, alga tosaka y salsa teriyaki	31 €
Corvina a la brasa, crema de coliflor, verduras en escabeche tibio y salsa de champiñón	28 €
Tataki de atún rojo, aguacate, elote, 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	31 €
Steak tartar de Rubia Gallega, emulsión de chipotle y regañás	25 €
Lomo de ciervo con shitake, tartar de fresa, maíz liofilizado, salsa de naranja, mango y habanero	28 €
Lomo bajo de vaca maduro, salsa "chilichurri" patata risolada y pimientos asados	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 Ruso, maracuyá y helado de fresa	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.*

