



VOLVORETA

restaurante

Aperitivo, pan y servicio 4 €/persona

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

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

Tomates aliñados, queso feta y gazpachuelo de piparras

Dressed tomatoes, feta cheese and piparra gazpachuelo

* 4 / 8 / 1 / 14

Tartar de atún, mayonesa de algas, cremoso de mango y yuzu

Tuna tartar, seaweed mayonnaise, creamy mango and yuzu

* 4 / 5 / 7 / 8 / 1 / 2 / 11 / 14

Alcachofas confitadas, puré de guisantes, rebozuelos y kumquat

Candied artichokes, pea puree, chanterelles and kumquat

* 6 / 8 / 9 / 1

Pulpo a la brasa, cremoso de pimentón, cristal de patata y té matcha

Grilled octopus, creamy paprika, potato crystal and matcha tea

* 1 / 4 / 7 / 8 / 13

Pargo salvaje con suquet de mariscos, bimi y mantequilla de algas

Wild snapper with seafood suquet, bimi and seaweed butter

* 5 / 8 / 2 / 1 / 10 / 11 / 14 / 13

Solomillo de vaca madurada, reducción de sus jugos, pavé de patatas y trufa

Matured beef sirloin, juice reduction, potato and truffle pavé

* 4 / 8 / 10 / 14

Ganache de chocolate blanco y albahaca, cremoso de pistacho y cítricos

White chocolate and basil ganache, creamy pistachio and citrus

* 4 / 6 / 8 / 9 / 1

90.00 €

* Por persona sin maridaje

* Se servirá a mesas completas. Máximo 10 pax.

**Only full tables*

Suplemento Maridaje: 30,00€

Appetizer, bread and service 4€/p.p

Due to the length of our menus and the time required to enjoy them fully, we will only take orders until 15:30h for lunch service and until 22:30h for dinner service. Outside of this timetable à la carte dishes are available. Menus will only be served for the entire table.

** À la carte dishes may contain different allergens due to their ingredients and elaboration. To identify them we have available a menu with the specific ingredients of each and every dish.*

***If you have any kind of food intolerance, let us know and we will change the way the dishes are made so you can tolerate them.*



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Fríos *Cold Starters*

Jamón Ibérico de bellota con panes suflados 34 €
Acorn-fed Iberian ham with puffed bread

* 1 / 12

Tomates aliñados, queso feta y gazpachuelo de piparras 25 €
Dressed tomatoes, feta cheese and piparra gazpachuelo

* 4 / 8 / 1 / 14

Ajoblanco de espárragos, coco y uva 25 €
Ajoblanco with asparagus, coconut and grape

* 8 / 9 / 1 / 14

Tartar de atún, mayonesa de algas, cremoso de mango y yuzu 28 €
Tuna tartar, seaweed mayonnaise, creamy mango and yuzu

* 4 / 5 / 7 / 8 / 1 / 2 / 11 / 14

Aguacate a la brasa con crema agria y aceituna texturizada 22 €
Grilled avocado with sour cream and textured olive

* 4 / 7 / 8 / 9 / 1

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Calientes

Hot Starters

Alcachofas confitadas, puré de guisantes, rebozuelos y kumquat 27 €
Candied artichokes, pea puree, chanterelles and kumquat

* 6 / 8 / 9 / 1

Lasagna de txangurro, jugo de carabineros y aceite de hierbas 27 €
Txangurro lasagna, carabineros juice and herb oil

* 4 / 5 / 1 / 2 / 10 / 13 / 14 / 9

Pulpo a la brasa, cremoso de pimentón, cristal de patata y té matcha 28 €
Grilled octopus, creamy paprika, potato crystal and matcha tea

* 1 / 4 / 7 / 8 / 13

Arroz meloso con verduras de temporada 24 €
Creamy rice with seasonal vegetables

* 8 / 4 / 10 / 14

Txipirones a la plancha, en su tinta 28 €
Grilled cuttlefish in its own ink

* 1 / 5 / 14

VOLVORETA
restaurante

Pescados

Fish

Rodaballo a la brasa, crema de coliflor asada y kale 32 €
Grilled turbot, roasted cauliflower cream and kale

* 1 / 5 / 8 / 14

Pargo salvaje con suquet de mariscos, bimi y mantequilla de algas 32 €
Wild snapper with seafood soup, bimi and seaweed butter

* 5 / 8 / 2 / 1 / 10 / 11 / 14 / 13

Lubina costreada con puré de zanahoria ahumada y pomelo 32 €
Sea bass crusted with smoked carrot and grapefruit puree

* 4 / 5 / 8

Carnes

Meat

Solomillo de vaca madurada, reducción de sus jugos, pavé de patatas y trufa 35 €
Matured beef sirloin, juice reduction, potato and truffle pavé

* 4 / 8 / 10 / 14

Cordero en costra de pistacho y lima, calabaza asada y dukkah 34 €
Pistachio-Lime Crusted Lamb, Roasted Pumpkin and Dukkah

* 6 / 8 / 9 / 1 / 10 / 14

Pluma ibérica marinada, crema de hinojo, mostazas y gastrique de cerezas 30 €
Marinated Iberian plum, fennel cream, mustards and cherry gastrique

* 7 / 8 / 1 / 10 / 11 / 12 / 14



VOLVORETA
restaurante

Postres

Ganache de chocolate blanco y albahaca, cremoso de pistacho y cítricos 12 €
White chocolate and basil ganache, creamy pistachio and citrus

* 4 / 6 / 8 / 9 / 1

Torrija de brioche caramelizada, dulce de leche y manzana 12 €
Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple

* 1 / 4 / 8 / 9

Tarta de quesos Idiazábal y Cabezuela con sorbete de frambuesa 12 €
Idiazábal and Cabezuela cheese cake with raspberry sorbet

* 4 / 1 / 8 / 9

Pavlova de fresas y frambuesas, chantilly de vainilla y helado de leche fresca 12 €
Strawberry and raspberry pavlova, vanilla chantilly and fresh milk ice cream

* 1 / 4 / 8 / 9 / 14

Fruta preparada con sorbete de temporada 12 €
Fruit salad with seasonal sorbet

* 1

VOLVORETA
restaurante

ALÉRGENOS / ALLERGENS

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 3.  Altramuces
Lupin | 4.  Huevo
Egg | 5.  Pescado
Fish | 6.  Cacahuets
Peanut |
| 7.  Soja
Soy | 8.  Leche
Milk | 9.  Frutos de
cáscara
Nuts | 10.  Apio
Celery |
| 11.  Mostaza
Mustard | 12.  Sésamo
Sesame | 13.  Molusco
Mollusc | 14.  Dióxido Azufre y Sulfitos
Sulfur dioxide and
sulfites |

