



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*

Burrata, lechuga viva, sardina ahumada y pesto rojo
Burrata, alive lettuce, smoked sardine and red pesto

Taco de Maíz Azul, escalivada y atún rojo marinado
Blue corn taco, "escalibada" and marinated blue fin tuna

Verduras braseadas, cremoso de apio nabo y trufa
Grilled seasonal vegetables, celeriac purée and truffle

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

Merluza costreada, crema ahumada de coliflor y boloñesa de begi haundi
Crusted hake with smoked cauliflower cream and Begi Haundi stout bolognese

Solomillo de vaca madurada, glase de carne, aromáticos y patatas de polenta
Matured beef tenderloin, gravy, aromatics and polenta fries

Torrija de Brioche Caramelizada, Dulce de Leche y Manzana
Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple

80.00 €

* Por persona sin maridaje

* Se servirá a mesas completas. Máximo 10 pax.

**Only full tables*

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 32 €
Acorn-fed Iberian ham with puffed bread

Antxoas del Cantábrico en salazón, tomates confitados y aceitunas negras 22 €
Salted Cantabrian anchovies with tomato confit and black olives

Steak Tartar de Vaca Gallega, emulsión de piparras y helado de parmesano 26 €
Galician beef steak tartare with chilli pepper emulsion and parmesan ice cream

Burrata, lechuga viva, sardina ahumada y pesto rojo 25 €
Burrata, alive lettuce, smoked sardine and red pesto

Taco de maíz azul, escalivada y atún rojo marinado 22 €
Blue corn taco, "escalibada" and marinated blue fin tuna

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Calientes

Hot Starters

Sopa de pescado, vieiras y moluscos <i>Fish soup, scallops and shell fish</i>	24 €
Crema de Calabaza, crujiente de parmesano y camarones <i>Pumpkin cream, crispy parmesan and "camarón" shrimp</i>	22 €
Pulpo a la parrilla, crema de patata, setas y sarmientos <i>Grilled octopus with potato purée, mushrooms and vine shoots</i>	26 €
Txipirones a la plancha, en su tinta <i>Grilled cuttlefish in its own ink</i>	26 €
Verduras braseadas, cremoso de apio nabo y trufa <i>Grilled seasonal vegetables, celeriac purée and truffle</i>	22 €
Ravioli de cigala, su jugo concentrado, pecorino, espuma de tomate confitado y albahaca <i>Norway lobster ravioli with its own jus, pecorino and a tomato confit and basil foam</i>	24 €
Croquetas de costilla de ternera y lemon gras (6 unid) <i>Beef rib and lemongrass croquettes (6 pieces)</i>	15 €



VOLVORETA
restaurante

Pescados

Fish

- Bacalao confitado, crema de pimientos y chiles, yuca y tapioca 30 €
Confited salted cod, chilli & bell peppers cream, yucca and tapioca
- Merluza costreada, crema ahumada de coliflor y boloñesa de begi haundi 30 €
Crusted hake with smoked cauliflower cream and Begi Haundi stout bolognese
- Lubina salvaje, canelón de verduras, mantequilla de alcaparras y hierbas 33 €
Wild seabass, vegetable cannelloni, capers & herbs butter

Carnes

- Solomillo de vaca madurada, glase de carne, aromáticos y patatas de polenta 34 €
Matured beef tenderloin, gravy, aromatics and polenta fries
- Magret de pato, reducción de sus carcasas, mermelada de hibiscus y cogollos al carbón 28 €
Duck magret with its own reduction, hibiscus jam and charcoal-grilled lettuce hearts
- Pierna de cordero lechal, calabaza a la brasa y shitakes encebollados 32 €
Suckling lamb leg, grilled pumpkin and onioned shiitake
- Preso ibérica marinada a la parrilla, ajo negro, boniato y manzanilla 30 €
Grilled iberian preso (shoulder), black garlic, sweet potato and CAMOMILLE



VOLVORETA
restaurante

Postres

Torrija de Brioche Caramelizada, Dulce de Leche y Manzana <i>Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple</i>	10 €
Sopa de chocolate blanco y yogur, bizcocho de cacao y cerveza Guinness, helado de albaricoque y almendras <i>White chocolate & yogurt soup, cocoa & Guinness beer sponge cake and apricot & almond ice cream</i>	10 €
Nuestra versión del Tiramisú <i>Our own tiramisu creation</i>	10 €
Fruta preparada con sorbete de temporada <i>Fruit salad with seasonal sorbet</i>	10 €
Tabla de Quesos y Confituras caseras <i>Cheese board with homemade preserves</i>	22 €

VOLVORETA
restaurante

