



**VOLVORETA**  
restaurante

## ENTRANTES FRIOS

<b>Jamón Ibérico de bellota con panes suflados</b> <i>Acorn-fed Iberian ham with puffed bread</i>	32 €
<b>Antxoas del Cantábrico en salazón, tomates confitados y aceitunas negras</b> <i>Salted Cantabrian anchovies with tomato confit and black olives</i>	22 €
<b>Steak Tartar de Vaca Gallega, emulsión de piparras y helado de parmesano</b> <i>Galician beef steak tartare with chilli pepper emulsion and parmesan ice cream</i>	26 €
<b>Crema fría de tomates secos y fresas, queso de cabra y manzana ácida</b> <i>Chilled sun-dried tomato and strawberry soup with goat's cheese and tart apple</i>	18 €
<b>Ensaladilla &amp; Atún Rojo &amp; Ajoblanco de Almendras y Chufa</b> <i>Bluefin tuna salad with almond and tiger nut ajoblanco</i>	22 €
<b>Berenjena a la llama escabechada, pimientos asados, quinoa y vinagreta de mostaza</b> <i>Flame-grilled pickled aubergine with roasted peppers, quinoa and mustard vinaigrette</i>	19 €

## ENTRANTES CALIENTES

<b>Pulpo a la parrilla, crema de patata, setas y sarmientos</b> <i>Grilled octopus with potato purée, mushrooms and vine shoots</i>	26 €
<b>Txipirones a la plancha, en su tinta</b> <i>Grilled cuttlefish in its own ink</i>	24 €
<b>Flor de calabaza, queso ricotta, salsa de cebolla y chiles</b> <i>Pumpkin flower with ricotta cheese, onion sauce and chillies</i>	17 €
<b>Croquetas de costilla de ternera y lemon gras (6 unid)</b> <i>Beef rib and lemongrass croquettes (6 pieces)</i>	12 €
<b>Ravioli de cigala, su jugo concentrado, pecorino, espuma de tomate confitado y albahaca</b> <i>Norway lobster ravioli with its own jus, pecorino and a tomato confit and basil foam</i>	24 €



VOLVORETA  
restaurante

## PESCADOS

<b>Bacalao, jugo yodado de guisantes, moluscos y menta</b> <i>Cod with iodised pea sauce, shellfish and mint</i>	30 €
<b>Merluza costreada, crema ahumada de coliflor y boloñesa de begi haundi</b> <i>Crusted hake with smoked cauliflower cream and Begi Haundi stout bolognese</i>	29 €
<b>Lubina salvaje, tubérculos, ensalada templada, vinagreta de tomate y jerez</b> <i>Wild sea bass with root vegetables, warm salad and a tomato and sherry vinaigrette</i>	33 €

## CARNES

<b>Solomillo de vaca madurada, glaze de carne, aromáticos, patatas y hortalizas</b> <i>Matured beef sirloin steak with a meat glaze, aromatic herbs, potatoes and vegetables</i>	33 €
<b>Magret de pato, reducción de sus carcasas, mermelada de hibiscus y cogollos al carbón</b> <i>Duck magret with its own reduction, hibiscus jam and charcoal-grilled lettuce hearts</i>	28 €
<b>Guiso de Ossobuco de ternera sobre tuétano y chips vegetales</b> <i>Ossobuco veal stew on bone marrow and vegetable chips</i>	28 €
<b>Presa ibérica a la parrilla, achicoria, grelos y fondo de ajo negro</b> <i>Grilled Iberian pork with chicory, turnip greens and black garlic</i>	29 €



**VOLVORETA**  
restaurante

## **POSTRES**

<b>Torrija de Brioche Caramelizada, Dulce de Leche y Manzana</b> <i>Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple</i>	<b>10 €</b>
<b>Laminado de Chocolate, Sablé de Crema y Almendra, helado de Leche Fresca</b> <i>Thin slices of chocolate with almond and cream sablé and raw milk ice cream</i>	<b>10 €</b>
<b>Nuestra versión del Tiramisú</b> <i>Our own tiramisu creation</i>	<b>10 €</b>
<b>Fruta preparada con sorbete de temporada</b> <i>Fruit salad with seasonal sorbet</i>	<b>10 €</b>
<b>Tabla de Quesos y Confituras caseras</b> <i>Cheese board with homemade preserves</i>	<b>22 €</b>



**VOLVORETA**  
restaurante

## **MENU DEGUSTACIÓN**

**Crema fría de tomates secos y fresas con queso de cabra y manzana ácida**  
*Chilled sun-dried tomato and strawberry soup with goat's cheese and tart apple*

**Ensaladilla & Atún Rojo & Ajoblanco de Almendras y Chufa**  
*Bluefin tuna salad with almond and tiger nut ajoblanco*

**Flor de calabaza, queso ricotta, salsa de cebolla y chiles**  
*Pumpkin flower with ricotta cheese, onion sauce and chillies*

**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, glaze de carne, aromáticos , patatas y hortalizas**  
*Matured beef sirloin steak with a meat glaze, aromatic herbs, potatoes and vegetables*

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

**75.00 €**

\* Por persona sin maridaje

\* Se servirá a mesas completas