



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

Nuestra Ensalada de brotes, queso de cabra, vinagreta de naranja y nueces
Our Salad with sprouts, goat cheese, orange vinaigrette and walnuts

Pan Vapor de oreja guisada, salsa melosa de cerdo y mayonesa de lima
Steamed bread with stewed ear, mellow pork sauce and lime mayonnaise

Canelón de pollo asado, salsa de boletus, foie y trufa
Roast chicken cannelloni, boletus, foie gras and truffle sauce

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

Lubina salvaje, salsa de azafrán, apio nabo y yema de huevo curada
Wild sea bass, saffron sauce, celeriac, celeriac and cured egg yolk

Solomillo de vaca madurada, glace de carne y arándanos, patatas confitadas y maíz
Matured beef tenderloin, beef and cranberry glaze, confit potatoes and corn

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
**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

Jamón Ibérico de bellota con panes suflados <i>Acorn-fed Iberian ham with puffed bread</i>	32 €
Antxoa del Cantábrico en salazón, manzanilla, tomate y pan cristal <i>Salted Cantabrian anchovies camomile, tomato and glass bread</i>	23 €
Tartar de Atún Rojo, gel de yuzu, y mayonesa de wasabi <i>Bluefin Tuna Tartar, yuzu gel, and wasabi mayonnaise</i>	25 €
Nuestra Ensalada de brotes, queso de cabra, vinagreta de naranja y nueces <i>Our Salad with sprouts, goat cheese, orange vinaigrette and walnuts</i>	25 €

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Calientes

Pan Vapor de oreja guisada, salsa melosa de cerdo y mayonesa de lima (5 unid) <i>Steamed bread with stewed ear, honeyed pork sauce and lime mayonnaise (5 pieces.)</i>	25 €
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 €
Canelón de pollo de corral asado, salsa de boletus, foie y trufa <i>Roast free-range chicken cannelloni, boletus, foie gras and truffle sauce</i>	24 €
Croquetas de costilla de ternera y lemon gras (6 unid) <i>Beef rib and lemongrass croquettes (6 pieces)</i>	15 €
Arroz meloso de pichón y alcachofa <i>Mellow rice with pigeon and artichoke</i>	28 €
Fideuá negra de marisco, mejillón, salvia y estragón <i>Black fideua with seafood, mussels, sage and tarragon</i>	22 €



VOLVORETA
restaurante

Pescados

- Bacalao, guiso de sus callos, pilpil y chips de ajo 30 €
Cod, tripe stew, pilpil and garlic chips
- Corvina Salvaje asada, salsa de pimiento asado, gel de piquillo y pak choi 33 €
Roasted wild sea bass, roasted pepper sauce, piquillo pepper and pak choi gel
- Lubina salvaje, salsa de azafrán, apio nabo y yema de huevo curada 33 €
Wild sea bass, saffron sauce, celeriac, celeriac and cured egg yolk

Carnes

- Solomillo de vaca madurada, glace de carne y arándanos, patatas confitadas y maíz 35 €
Matured beef tenderloin, beef and cranberry glaze, confit potatoes and corn
- Magret de pato, reducción de sus carcasas y remolacha, avellanas y manzana 30 €
Duck breast, reduction of duck carcasses and beetroot, hazelnuts and apples
- Cordero Lechal, jugo de cocción, mole, duxelle de champiñón y anacardos 32 €
Suckling lamb, braised jus, mole, mushroom duxelle and cashew nuts
- Preso ibérica marinada a la parrilla, ajo negro, crema de boniato y salsa de miel 30 €
Grilled marinated Iberian pork, black garlic, sweet potato cream and honey sauce



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 €
Coulant de chocolate, frambuesas, crema inglesa de cointreau y helado de yogur <i>Chocolate coulant, raspberries, Cointreau crème anglaise and yoghurt ice cream</i>	10 €
Cheese cake de queso azul, mermelada de frutos rojos y helado de mandarina <i>Blue cheese cheesecake with red fruit jam and mandarin ice cream</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

