





# 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



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

### ALÉRGENOS / ALLERGENS

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

