



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

Foie gras, cítricos y pedro Ximénez

* 1 / 8 / 9 / 11

Atún curado, brotes, vinagreta acida de miel y crujiente de sésamo

* 5 / 10

Setas de cardo a la brasa, velo de papada y yema confitada

* 1 / 5 / 14

Txipirones a la plancha, en su tinta

* 1 / 5 / 14

Rodaballo a la brasa, crema de coliflor asada, acelgas y "Agua de Lourdes"

* 1 / 5 / 13 / 14

Solomillo de vaca madurada, reducción de sus jugos y milhojas de patata con trompetas de la muerte

* 1 / 4 / 7 / 14

Arroz con leche de coco, cardamomo y mango

* 1 / 4 / 8 / 9

90.00 €

* 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 34 €

Con panes suflados

* 1 / 12

Foie gras, cítricos y pedro Ximénez 24 €

Terrina de foie gras, gelatina de los jugos del pato, cítricos en texturas y salsa de PX

* 1 / 8 / 9 / 11

Steak tartar, su tuétano y patatas soufflé 28 €

Aliñado y terminado en mesa

* 5 / 10

Pastel de kabratxo, perejil y tinta de calamar 22 €

Nuestra versión del clásico pastel de kabratxo, con mayonesa de perejil, y crujiente de tinta de calamar.

* 1 / 4 / 8 / 11 / 14

Atún curado y brotes de temporada 26 €

Ensalada con brotes de temporada, atún curado, tomates Raf osmotizados con jerez, vinagreta acida de miel y crujiente de sésamo.

* 1 / 4 / 8 / 11 / 14

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Calientes

Hot Starters

Setas a la brasa	22 €
<i>Setas de cardo a la brasa, velo de papada y yema confitada</i>	
<i>* 1 / 5 / 14</i>	
Arroz caldoso	28 €
<i>Con sepia, mejillones y carabinero. Servido en mesa (min. 2 pax)</i>	
<i>* 1 / 5 / 8 / 10 / 14</i>	
Pulpo	28 €
<i>Pulpo a la brasa, cremoso de pimentón, cristal de patata, ajo negro y te de matcha</i>	
<i>* 5 / 7 / 8 / 9 / 12</i>	
Txipirones	26 €
<i>A la plancha, en su tinta</i>	
<i>* 1 / 5 / 14</i>	
Carrilleras de cerdo	22 €
<i>Estofadas con garbanzos y alcachofas confitadas</i>	
<i>* 1 / 2 / 5 / 8 / 10 / 13 / 14</i>	
Gamba roja a la plancha (160 grs.)	38 €
<i>* 5 / 7 / 8 / 9 / 12</i>	



VOLVORETA
restaurante

Pescados *Fish*

Rodaballo a la brasa	32 €
<i>Suprema de rodaballo a la brasa, crema de coliflor asada, acelgas y "Agua de Lourdes"</i>	
<i>* 1 / 5 / 14</i>	
Rape	32 €
<i>En salsa verde con almejas</i>	
<i>* 1 / 5 / 13 / 14</i>	
Merluza	30 €
<i>Zanahoria, puerros confitados y gel de bergamota</i>	
<i>* 1 / 4 / 5 / 10 / 14</i>	

Carnes *Meat*

Solomillo	34 €
<i>De vaca madurada, reducción de sus jugos y milhojas de patata con trompetas de la muerte</i>	
<i>* 1 / 4 / 7 / 14</i>	
Lomo de corzo	35 €
<i>Con puré de chirivía y verduritas de temporada confitadas</i>	
<i>* 1 / 8 / 9 / 14</i>	
Pluma ibérica	30 €
<i>A la brasa, con crema de hinojo y lombarda encurtida con sus aliños</i>	
<i>* 1 / 7 / 14</i>	
Txuleta a la brasa de Pazo Recimil	75 €/kg
<i>Con pimientos de Padrón, pimientos de piquillo y patatas triple cocción</i>	
<i>* 1 / 14</i>	



VOLVORETA
restaurante

Postres

Tarta de quesos Idiazabal y Cabezuela con sorbete de frambuesa * 1 / 4 / 8 / 9	12 €
Torrija de Brioche caramelizada, dulce de leche y manzana * 1 / 4 / 8 / 9	12 €
Arroz con leche de coco, cardamomo y mango * 1 / 4 / 8 / 9 / 14	12 €
Chocolate, haba tonka y macadamia * 1 / 4 / 8	12 €
Fruta preparada con sorbete de temporada	12 €

VOLVORETA
restaurante

ALÉRGENOS / ALLERGENS

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 3.  Altramuces
Lupin | 4.  Huevo
Egg | 1.  Gluten
Gluten | 2.  Crustáceos
Crustaceans |
| 7.  Soja
Soy | 8.  Leche
Milk | 5.  Pescado
Fish | 6.  Cacahuets
Peanut |
| 11.  Mostaza
Mustard | 12.  Sésamo
Sesame | 9.  Futos de
cáscara
Nuts | 10.  Apio
Celery |
| | | 13.  Molusco
Mollusc | 14.  Dióxido Azufre y Sulfitos
Sulfur dioxide and
sulfites |

