



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*

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

Ceviche de corvina peruano, sus maíces, boniato y plátano macho frito
Peruvian sea bass ceviche, corn, sweet potato and fried plantains

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

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

Merluza de anzuelo, salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton
Hake with hooked hake, salicornia, cockles with spinach and plankton cream

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

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

85.00 €

* 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 <i>Acorn-fed Iberian ham with puffed bread</i>	34 €
Nuestra ensalada de brotes, queso de cabra, vinagreta de naranja y nueces <i>Our salad with sprouts, goat cheese, orange vinaigrette and walnuts</i>	26 €
Ceviche de corvina peruano, sus maíces, boniato y plátano macho frito <i>Peruvian sea bass ceviche, corn, sweet potato and fried plantains</i>	23 €
Steak tartar de vaca gallega, emulsión de piparras y helado de parmesano <i>Galician beef steak tartar, chilli pepper emulsion and parmesan ice cream</i>	26 €

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Entrantes Calientes

Hot Starters

Txipirones a la plancha, en su tinta <i>Grilled cuttlefish in its own ink</i>	26 €
Navaja gallega, crema de cangrejos, mantequilla de marisco y edamame <i>Galician razor clams, crab cream, seafood butter and edamame</i>	16 €
Canelón de pollo de corral asado y salsa de boletus trufada <i>Roast free-range chicken cannelloni with truffled boletus sauce</i>	25 €
Croquetas de costilla de ternera y lemon gras (6 unid) <i>Beef rib and lemongrass croquettes (6 pieces)</i>	15 €
Arroz meloso gamba, sepia y almejas <i>Mellow rice with shrimp, cuttlefish and clams</i>	25 €
Pulpo a la brasa, crema de patata y chimichurri asiático (6 unid) <i>Grilled octopus, potato cream and Asian chimichurri (6 pieces.)</i>	27 €

VOLVORETA
restaurante



VOLVORETA
restaurante

Pescados

Fish

Degustación de bacalao. pil pil, bizkaina y club ranero <i>Cod tasting. pil pil, bizkaina and ranero club.</i>	32 €
Merluza de anzuelo, salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton <i>Hake with hooked hake, salicornia, cockles with spinach and plankton cream</i>	32 €
Lubina salvaje, salsa de azafrán, apio nabo y yema de huevo curada <i>Wild sea bass, saffron sauce, celeriac, celeriac and cured egg yolk</i>	33 €
Tataki atún, ensalada de wakame y frutos secos y mayonesa de chile dulce <i>Tuna tataki, wakame and nut salad and sweet chilli mayonnaise</i>	32 €

Carnes

Meat

Solomillo de vaca madurada, glace de carne y arándanos, patatas confitadas y maíz <i>Matured beef tenderloin, beef and blueberry glace, confit potatoes and corn</i>	35 €
Cordero lechal, jugo de cocción, mole, duxelle de champiñón y anacardos <i>Suckling lamb, braised jus, mole, mushroom duxelle and cashew nuts</i>	32 €
Presa ibérica marinada a la parrilla, ajo negro, crema de boniato y salsa de miel <i>Grilled marinated Iberian pork, black garlic, sweet potato cream and honey sauce</i>	30 €
Guiso de callos tradicional con morro de ternera y garbanzos <i>Traditional tripe stew with veal snout and chickpeas</i>	26 €



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 €
Nuestra versión del Tiramisú <i>Our own tiramisu creation</i>	10 €
Cheese cake de queso azul, mermelada de frutos rojos y helado de mandarina <i>Cheese cake with blue cheese, 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

