



PARA EMPEZAR

Aceitunas marinadas VG GF	3,5
Cesta de panes, pan Vilamala, focaccia casera, aceite de oliva virgen extra Finca La Gramanosa V	3,5
Ostras Fine Claire no. 2, gel de vinagreta cítrica	13

CRUDOS, CURADOS Y TÁRTARES

Carpaccio de sandía, texturas de aceituna, hojas de mostaza, almendras V/VG GF	13
Selección de quesos y embutidos mediterráneos, mermelada GF	15
Steak tartar, salsa de atún, rábano, alcaparras GF	15
Carpaccio de calabacín marinado, polvo de regaliz, pimiento, crumble, menta, vinagreta de ostra V/VG	15
Tartar de corvina, pepino, aguacate, alcaparras, remolacha GF	13
Tartar de gamba roja, salmorejo, ricotta ★	24

DE TEMPORADA

Flor de calabacín, higos, ricotta, avellana V	6/unidad
Parmigiana Volta, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto V ★	12
Ensalada de tomate, nectarinas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza V/VG GF	13
Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada, yogur, perlas cítricas V/VG GF	13
Huevo ecológico, crema de maíz dulce, espuma de burrata, lima V GF	14

FUEGO Y CARBÓN

Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche GF	14
Merluza glaseada, miso, miel, zanahorias, salsa de eneldo y limón ★ GF	24
Pluma ibérica, berenjena ahumada, menta, albaricoque, demi-glace GF	30
Pescado de mercado a la brasa (mín. 2 personas) GF	Precio de Mercado
Ossobuco, tuétano, apionabo ★ GF	25
Ribeye, patatas nuevas, pimiento de Padrón ★ GF	11/100gr

HECHO A MANO

Pan milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil	4,5/unidad
Culurgiones, pappalardo al pomodoro, espuma de parmesano, albahaca V	21
Tagliolini, crema de mejillones, puerros, limón	21

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas nuevas V/VG GF	3,5
Bimi a la brasa VG GF	5
Espárragos a la brasa VG GF	7

De la granja a la mesa.

En Volta trabajamos con pequeños productores y distribuidores locales como Vilamala, Iun Rave, Petres, Puig Boletes, Cremeria Toscana y muchos más. Priorizamos la estacionalidad, los productos naturales y orgánicos, y el abastecimiento local, llevando cada día lo mejor de nuestra tierra directamente a la mesa.

«Por favor, informe al personal sobre posibles intolerancias o alergias»

@VOLTABARCELONA