



TO START

Marinated olives	VG GF	3.5
Bread basket, Vilamala bread, homemade focaccia, E.V. olive oil Finca La Gramanosa	V	3.5
Fried Fine Claire oysters no. 2, citrus vinaigrette gel		13

RAW, CURED AND TARTARE

Watermelon carpaccio, olive textures, mustard leaves, almonds	V/VG GF	13
Selection of Mediterranean cheeses and cold cuts, marmalade	GF	15
Beef tartare, tuna sauce, radish, capers	GF	15
Marinated courgette carpaccio, liquorice powder, red pepper, crumble, mint, oyster vinaigrette	V/VG	15
Croaker tartare, cucumber, avocado, capers, beetroot	GF	13
Red prawn tartare, salmorejo, ricotta	★	24

SEASONAL

Courgette flower, figs, ricotta, hazelnut	V	6/unit
Volta parmigiana, aubergine cream, confit tomato mayonnaise, pesto	V★	12
Tomato salad, nectarines, halloumi, hazelnuts, honey mustard vinaigrette	V/VG GF	13
Cauliflower couscous, mixed vegetables, marinated apple, yoghurt, citrus pearls	V/VG GF	13
Organic egg, sweetcorn cream, burrata foam, lime	V GF	14

FIRE & CHARCOAL

Black Angus roast beef, mizuna, comté, gribiche sauce	GF	14
Glazed hake, miso, honey, carrots, dill and lemon sauce	★ GF	24
Iberian pluma, smoked aubergine, mint, apricot, demi-glace	GF	30
Grilled market fish (min. 2 people)	GF	Market price
Ossobuco, bone marrow, celeriac	★ GF	25
Ribeye, new potatoes, Padrón pepper	★ GF	11/100gr

HANDMADE

Mille-feuille bread, marinated peppers, smoked sardine, parsley butter		4.5/unit
Culurgiones, pappa al pomodoro, parmesan foam, basil	V	21
Tagliolini, mussel cream, leeks, lemon		21

SIDES

New potatoes	V/VG GF	3.5
Grilled Bimi	VG GF	5
Grilled asparagus	VG GF	7

From the farm to the table.

At Volta we work with small producers and local distributors such as Vilamala, Iun Rave, Petres, Puig Boletes, Cremeria Toscana, and many more. We privilege seasonality, natural and organic products, and local sourcing, bringing every day the best from our land straight to the table.

"Please let the staff know about possible intolerances or allergies"

@VOLTABARCELONA



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



PER COMENÇAR

Olives marinades VG GF	3,5
Cistella de pans, pa Vilamala, focaccia casolana, oli d'oliva verge extra Finca La Gramanosa	3,5
Ostres Fine Claire no. 2, gel de vinagreta cítrica	13

CRUS, CURATS I TÀRTARS

Carpaccio de síndria, textures d'oliva, fulles de mostassa, ametlles V/VG GF	13
Selecció de formatges i embotits mediterranis, melmelada GF	15
Steak tàrtar, salsa de tonyina, rave, tàperes GF	15
Carpaccio de carbassó marinat, pols de regalèssia, pebrot, crumble, menta, vinagreta d'ostra V/VG	15
Tàrtar de corvina, cogombre, alvocat, tàperes, remolatxa GF	13
Tàrtar de gamba vermella, salmorejo, ricotta ★	24

SEGONS LA TEMPORADA

Flor de carbassó, figues, ricotta, avellana V	6/unitat
Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto V ★	12
Amanida de tomàquet, nectarines, halloumi, avellanes, vinagreta de mel i mostassa V/VG GF	13
Cuscús de coliflor, verdures variades, poma marinada, iogurt, perles cítriques V/VG GF	13
Ou ecològic, crema de blat de moro dolç, escuma de burrata, llima V GF	14

FOC I CARBÓ

Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche GF	14
Lluç glaçat, miso, mel, pastanagues, salsa d'anet i llimona ★ GF	24
Ploma ibèrica, albergínia fumada, menta, albercoc, demi-glace GF	30
Peix de mercat a la brasa (mín. 2 persones) GF	Preu de Mercat
Ossobuco, moll de l'os, api-rave ★ GF	25
Ribeye, patates noves, pebrot de Padrón ★ GF	11/100gr

FET A MÀ

Pa milfulles, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert	4,5/unitat
Culurgiones, pappa al pomodoro, escuma de parmesà, alfàbrega V	21
Tagliolini, crema de musclos, porros, llimona	21

ACOMPANYAMENTS

Patates noves V/VG GF	3,5
Bimi a la brasa VG GF	5
Espàrrecs a la brasa VG GF	7

De la granja a la taula.

A Volta treballem amb petits productors i distribuïdors locals com Vilamala, Iun Rave, Petres, Puig Boletes, Cremeria Toscana i molts més. Prioritzem l'estacionalitat, els productes naturals i ecològics, i l'aprovisionament local, portant cada dia el millor de la nostra terra directament a la taula.

«Si us plau, informeu el personal sobre possibles intoleràncies o al·lèrgies»

@VOLTABARCELONA



ROOM SERVICE MENU

Tabla de Quesos y Embutidos 13€

Huevo orgánico, espuma de patata, rossinyol, trufa negra 13€

Milhojas con sardina y pimiento 4,5€ unidad.

Tartar de ternera, salsa de atún, rábano, alcaparras 15€

Ensalada de tomate, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza 13€

Croqueta Iberica 8€

Ossobuco, tuétano, apio nabo 25€

28€



ROOM SERVICE MENU

Cheese and Cured Meats Board €15

Organic egg, asparagus cream, parmesan foam €13

Millefeuille with sardine and pepper €4.5 per piece

Beef tartare, tuna sauce, radish, capers €15

Tomato salad, halloumi, hazelnuts, honey mustard vinaigrette €13

Iberian croquette €8

Ossobuco, bone marrow, celeriac €25

Glazed hake, baby carrots, sage €28



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, cava, zanahorias	13

CRUDOS, CURADOS Y TÁRTARES

Selección de quesos y embutidos mediterráneos, mermelada GF	15
Carpaccio de calabacín marinado, polvo de regaliz, pimienta, crumble, menta, vinagreta de ostra V/VG GF	15
Tartar de corvina, pepino, aguacate, alcaparras, remolacha GF	13
Tartar de gamba roja, salmorejo, ricotta ★	24

HUEVOS Y TOSTADAS

Huevos Florentine	11
Huevos Benedict	13
Huevos Royale	15
Tostada francesa, frutos del bosque	10
Tostada de aguacate, tomate confitado y rábanos	10
Añade huevo poché	2,5/unidad

DE TEMPORADA

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

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
Ossobuco, tuétano, apionabo ★ GF	25
Ribeye, patatas nuevas, pimienta de Padrón ★ GF	11/100gr

HECHO A MANO

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

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



PER COMENÇAR

Olives marinades VG GF	3,5
Cistella de pans, pa Vilamala, focaccia casolana, oli d'oliva verge extra Finca La Gramanosa V	3,5
Ostres Fine Claire núm. 2, cava, pastanagues	13

CRUS, CURATS I TÀRTARS

Selecció de formatges i embotits mediterranis, melmelada GF	15
Carpaccio de carbassó marinat, pols de regalèssia, pebrot, crumble, menta, vinagreta d'ostra V/VG	15
Tàrtar de corball, cogombre, alvocat, tàperes, remolatxa GF	13
Tàrtar de gamba roja, salmorejo, ricotta ★	24

HUEVOS Y TOSTADAS

Ous Florentine	11
Ous Benedict	13
Ous Royale	15
Torrada francesa, fruits del bosc	10
Torrada d'alvocat, tomàquet confitat i raves	10
Afegeix ou poché	2,5/unitat

SEGONS LA TEMPORADA

Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto V ★	12
Amanida de tomàquet, nectarines, halloumi, avellanes, vinagreta de mel i mostassa V/VG GF	13
Cuscús de coliflor, verdures variades, poma marinada, iogurt, perles cítriques V/VG GF	13

FOC I CARBÓ

Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche GF	14
Lluç glaçat, miso, mel, pastanagues, salsa d'anet i llimona ★ GF	24
Ploma ibèrica, albergínia fumada, menta, albercoc, demi-glacé GF	30
Ossobuco, moll de l'os, api-rave ★ GF	25
Ribeye, patates noves, pebrot de Padrón ★ GF	11/100gr

FET A MÀ

Pa milfulles, pebrotets marinats, sardina fumada, mantega de julivert	4,5/unitat
Culurgiones, pappà al pomodoro, escuma de parmesà, alfàbrega V	21
Tagliolini, crema de musclos, porros, llimona	21

De la granja a la taula.

A Volta treballem amb petits productors i distribuïdors locals com Vilamala, Iun Rave, Petres, Puig Boletes, Cremeria Toscana i molts més. Prioritzem l'estacionalitat, els productes naturals i ecològics, i l'aprovisionament local, portant cada dia el millor de la nostra terra directament a la taula.

«Si us plau, informeu el personal sobre possibles intoleràncies o al·lèrgies»

@VOLTABARCELONA



TO START

Marinated olives VG GF	3.5
Bread basket, Vilamala bread, homemade focaccia, Finca La Gramanosa extra virgin olive oil V	3.5
Fine Claire oysters no. 2, cava, carrots	13

RAW, CURED AND TARTARE

Selection of Mediterranean cheeses and cold cuts, jam GF	15
Marinated zucchini carpaccio, licorice powder, pepper, crumble, mint, oyster vinaigrette V/VG GF	15
Meagre tartare, cucumber, avocado, capers, beetroot GF	13
Red prawn tartare, salmorejo, ricotta ★	24

EGGS & TOAST

Eggs Florentine	11
Eggs Benedict	13
Eggs Royale	15
French toast, berries	10
Avocado toast, confit tomato and radishes	10
Add poached egg	2.5/unit

SEASONAL

Volta parmigiana, eggplant cream, confit tomato mayonnaise, pesto V ★	12
Tomato salad, nectarines, halloumi, hazelnuts, honey and mustard vinaigrette V/VG GF	13
Cauliflower couscous, assorted vegetables, marinated apple, yogurt, citrus pearls V/VG GF	13

FIRE & CHARCOAL

Black Angus roast beef, mizuna, comté, gribiche sauce GF	14
Glazed hake, miso, honey, carrots, dill and lemon sauce ★ GF	24
Iberian pluma, smoked eggplant, mint, apricot, demi-glace GF	30
Ossobuco, marrow, celeriac ★ GF	25
Ribeye, new potatoes, Padrón pepper ★ GF	11/100gr

HANDMADE

Milhojas bread, marinated peppers, smoked sardine, parsley butter	4.5/unit
Culurgiones, pappalardo, parmesan foam, basil V	21
Tagliolini, mussel cream, leeks, lemon	21

From the farm to the table.

At Volta we work with small producers and local distributors such as Vilamala, Iun Rave, Petres, Puig Boletes, Cremeria Toscana, and many more. We privilege seasonality, natural and organic products, and local sourcing, bringing every day the best from our land straight to the table.

"Please let the staff know about possible intolerances or allergies"

@VOLTABARCELONA



PARA EMPEZAR

Croquetas de pimiento rojo y calabacín VG 🌿 / Jamón ibérico / Bacalao	7
Patatas nuevas V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	3,5

DE TEMPORADA

Flor de calabacín, higos, ricotta, avellana V 🌿	6/und
Parmigiana Volta, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto V 🌿	12
Huevo ecológico, crema de maíz dulce, espuma de burrata, lima V 🌿 GF 🌿	14
Ensalada de tomate, nectarinas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	13

FUEGO Y CARBÓN

Merluza glaseada, miso, miel, zanahorias, salsa de eneldo y limón ★ GF 🌿	24
--	----

HECHO A MANO

Culurgiones, pappalardo al pomodoro, espuma de parmesano, albahaca V 🌿	21
Tagliolini, mantequilla y queso	12

BEBIDAS

Ginger xarrup	3,5
Zumo de Naranja natural	5
Zumos embotellados "Tomate, manzana, piña, pera"	5
Refrescos	5

Pequeños Volta

Hemos seleccionado con cariño los platos de nuestra carta que mejor se adaptan a los niños menores de 8 años. Opciones suaves, nutritivas y llenas de sabor, pensadas para que disfruten tanto como los adultos, siempre con la calidad y el origen local que nos caracteriza.

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



TO START

Croquettes / Red pepper and zucchini VG 🌿 / Iberian ham / Cod	7
New potatoes V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	3,5

DE TEMPORADA

Courgette flower, figs, ricotta, hazelnut V 🌿	6/und
Volta parmigiana, aubergine cream, confit tomato mayonnaise, pesto V 🌿 ★	12
Organic egg, sweetcorn cream, burrata foam, lime V 🌿 GF 🌿	14
Tomato salad, nectarines, halloumi, hazelnuts, honey mustard vinaigrette V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	13

FIRE & CHARCOAL

Glazed hake, miso, honey, carrots, dill and lemon sauce ★ GF 🌿	24
--	----

HANDMADE

Culurgiones, pappa al pomodoro, parmesan foam, basil V 🌿	21
Tagliolini, butter and cheese	12

DRINKS

Ginger shot	3,5
Fresh orange juice	5
Bottled juices "Tomato, apple, pineapple, pear"	5
Soft drinks	5

Little Volta

We've carefully selected dishes from our menu that are best suited for children under 8. Gentle, nutritious and full of flavour, they are designed so kids can enjoy their meal just as much as the grown-ups, always with the same quality and local sourcing that define us.

"Please let the staff know about possible intolerances or allergies"



PER COMENÇAR

Croquetes de pebrot vermell i carbassó VG 🌿 / Pernil ibèric / Bacallà	7
Patates noves V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	3,5

SEGONS LA TEMPORADA

Flor de carbassó, figues, ricotta, avellana V 🌿	6/unt
Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto V 🌿 ★	12
Ou ecològic, crema de blat de moro dolç, escuma de burrata, llima V 🌿 GF 🌿	14
Amanida de tomàquet, nectarines, halloumi, avellanes, vinagreta de mel i mostassa V 🌿 / VG 🌿 GF 🌿	13

FOC I CARBÓ

Lluç glaçat, miso, mel, pastanagues, salsa d'anet i llimona ★ GF 🌿	24
--	----

FET A MÀ

Culurgiones, pappa al pomodoro, escuma de parmesà, alfàbrega V 🌿	21
Tagliolini, mantega i formatge	12

BEGUDES

Xarrup de gingebre	3,5
Suc de taronja natural	5
Sucs embotellats "Tomàquet, poma, pinya, pera"	5
Refrescos	5

Petits Volta

Hem triat amb cura els plats de la nostra carta que millor s'adapten als nens i nenes menors de 8 anys. Opcions suaus, nutritives i plenes de sabor, pensades perquè gaudeixin tant com els adults, sempre amb la qualitat i l'origen local que ens defineixen.

«Si us plau, informeu el personal sobre possibles intoleràncies o al·lèrgies»