



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, pappalardo 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