



PARA EMPEZAR

Aceitunas andaluzas 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, cava, zanahorias ★	5 /unidad

CRUDOS, CURADOS Y TÁRTARES

Selección de quesos y embutidos mediterráneos, mermelada GF🌿	15
Carpaccio de calabaza marinada, salvia, salsa de anchoas, crumble de amaretto	13
Tartar de corvina, pepino, aguacate, alcaparras, remolacha GF🌿 ★	15
Texturas de radicchio, crema de pecorino, piñones y uvas V🌿 / GF🌿	15

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🌿 ★	13
Ensalada de tomate, naranjas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza V🌿/GF🌿 ★	13
Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada, yogur, perlas cítricas V🌿/GF🌿	13

FUEGO Y CARBÓN

Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche GF🌿	14
Kokotxa de bacalao, alubias blancas, papada ibérica GF🌿	22
Pluma ibérica, berenjena ahumada, yogurt, menta, granada, demi-glace GF🌿	30
Ossobuco, tuétano, apionabo ★ GF🌿	27
Ribeye, Puré de patatas trufadas, pimientos de Padrón GF🌿	11/100gr

HECHO A MANO

Pan milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil	4,5/unidad
Culurgiones, pecorino, patata, menta y trufa V🌿	24
Tagliolini de tinta negra, "Genovese" pulpititos, azafrán	23

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 andaluses 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, cava, pastanagues	5/unidad

CRUS, CURATS I TÀRTARS

Steak tàrtar, salsa de tonyina, rave, tàperes GF🌿★	15
Carpaccio de carbassa marinada, sàlvia, salsa d'anxoves, crumble d'amaretto	13
Tàrtar de corvina, cogombre, alvocat, tàperes, remolatxa GF🌿★	15
Textures de radicchio, crema de pecorino, pinyons i raïm V🌿/VG🌿	15

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/unidad

SEGONS LA TEMPORADA

Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet confitat, pesto V🌿★	13
Amanida de tomàquet, taronges, 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
Kokotxa de bacallà, mongetes blanques, papada ibèrica GF🌿	22
Ploma ibèrica, albergínia fumada, iogurt, menta, magrana, demi-glace GF🌿	30
Ossobuco, moll de l'os, api-rave ★ GF🌿	27
Ribeye, Purè de patates trufades, Pebrots del padró GF🌿	11/100gr

FET A MÀ

Pa milfulles, pebrots marinats, sardina fumada, mantega de julivert	4,5/unidad
Culurgiones, pecorino, patata, menta i tòfona V🌿	24
Tagliolini de tinta negra, popets "genovese", safrà	23

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

Andalucian marinated olives VG🌿/GF🌿	3,5
Bread basket, Vilamala bread, homemade focaccia, E.V. olive oil Finca La Gramanosa V🌿	3,5
Fine Claire oysters, cava, carrots ★	5/unidad

RAW, CURED AND TARTARE

Selection of Mediterranean cheeses and cold cuts, marmalade GF🌿	15
Marinated pumpkin carpaccio, sage, anchovies sauce, amaretto crumble	13
Stonebass tartare, cucumber, avocado, capers, beetroot GF🌿 ★	15
Textures of radicchio, pecorino cream, pine nuts, grapes V🌿/GF🌿	15

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/unidad

SEASONAL

Volta parmigiana, aubergine cream, confit tomato mayonnaise, pesto V🌿★	13
Tomato salad, orange, halloumi, hazelnut, honey mustard vinaigrette V🌿/GF🌿★	13
Cauliflower couscous, mixed vegetables, marinated apple, yoghurt, citrus pearls V🌿/GF🌿	13

FIRE & CHARCOAL

Black Angus roast beef, mizuna, comté, gribiche sauce GF🌿	14
Cod kokotxa, white beans, Iberian pork jowl GF🌿	22
Iberian pluma, smoked aubergine, yogurt, mint, pomegranate, demi-glace GF🌿	30
Ossobuco, bone marrow, celeriac ★ GF🌿	27
Ribeye, Truffled mashed potatoes, Padrón pepper GF🌿	11/100gr

HANDMADE

Mille-feuille bread, marinated peppers, smoked sardine, parsley butter	4,5/unidad
Culurgiones, pecorino, potato, mint, truffle V🌿	24
Black ink tagliolini, baby squid "Genovese", saffron	23

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