



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 no. 2, gel de vinagreta cítrica	13

CRUS, CURATS I TÀRTARS

Selecció de formatges i embotits mediterranis, melmelada GF 🌿	15
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, avocat, tàperes, remolatxa GF 🌿 ★	15
Amanida Volta Roots, magrana, vinagreta d'avellanes, topinambur, fulles de mostassa V 🌿 / VG 🌿	14
Textures de radicchio, crema de pecorino, pinyons i raïm V 🌿 / VG 🌿	15

SEGONS LA TEMPORADA

Tomino a la graella, carbassa, castanya i mel (extra tòfona +8 €) V 🌿 / GF 🌿	10
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
Ou ecològic, escuma de bearnesa, albergínia fumada, xocolata blanca torrada V 🌿 GF 🌿	14

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
Peix de mercat a la brasa (mín. 2 persones) GF 🌿	Preu de Mercat
Ossobuco, moll de l'os, api-rave ★ GF 🌿	27
Ribeye, patates noves, pebrot de Padrón GF 🌿	11/100gr
Suquet de peix segons mercat	42

FET A MÀ ★

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

ACOMPANYAMENTS

Patates noves V 🌿 / VG 🌿 / GF 🌿	5
Bimi a la brasa VG 🌿 / GF 🌿	6,5

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 a l personal sobre possibles intoleràncies o al·lèrgies»

@VOLTABARCELONA