



PARA EMPEZAR

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

CRUDOS, CURADOS Y TÁRTARES

Selección de quesos y embutidos mediterráneos, mermelada GF/V	15
Veal tartar, salsa de atún, rábano, alcacarras GF/V/★	15
Carpaccio de calabaza marinada, salvia, salsa de anchoas, crumble de amaretto	13
Tartar de corvina, pepino, aguacate, alcacarras, remolacha GF/V/★	15
Ensalada de remolacha Volta, granada, vinagreta de avellanas, topinambur, hojas de mostaza V/V/GF/V	14
Texturas de radicchio, crema de pecorino, piñones y uvas V/V/GF/V	15

DE TEMPORADA

Tomino a la parrilla, calabaza, castaña y miel (extra trufa + 8 €) V/V/GF/V	10
Parmigiana Volta, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto V/V/★	13
Ensalada de tomate, naranjas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza V/V/GF/V/★	13
Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada, yogur, perlas cítricas V/V/GF/V	13
Huevo ecológico, espuma de bearnesa, berenjena ahumada, chocolate blanco tostado V/V/GF/V	14

FUEGO Y CARBÓN

Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche GF/V	14
Kokotxa de bacalao, alubias blancas, papada ibérica GF/V	22
Pluma ibérica, berenjena ahumada, yogurt, menta, granada, demi-glace GF/V	30
Pescado de mercado a la brasa (mín. 2 personas) GF/V	Precio de Mercado
Ossobuco, tuétano, apionabo ★ GF/V	27
Ribeye, patatas nuevas, pimiento de Padrón GF/V	11/100gr
Suquet de pescado según mercado	42

HECHO A MANO ★

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

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas nuevas V/V/GY/GF/V	5
Bimi a la brasa VG/Y/GF/V	6.5

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