



## 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 no. 2, gel de vinagreta cítrica ★	13

## CRUDOS, CURADOS Y TÁRTARES

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

## DE TEMPORADA

Tomino a la parrilla, calabaza, castaña y miel (extra trufa + 8 €) V🌿/ GF🌿	10
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
Huevo ecológico, espuma de bearnesa, berenjena ahumada, chocolate blanco tostado V🌿/ GF🌿	14

## 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
Pescado de mercado a la brasa (mín. 2 personas) GF🌿	Precio de Mercado
Ossobuco, tuétano, apionabo ★ GF🌿	27
Ribeye, patatas nuevas, pimiento de Padrón GF🌿	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🌿	24
Tagliolini de tinta negra, "Genovese" pulpititos, azafrán	23

## ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas nuevas V🌿/VG🌿/ GF🌿	5
Bimi a la brasa VG🌿/ GF🌿	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