

VOLTA COCKTAILS

Aperitivos



NEGRONI MEDITERRÁNEO

Aceite de oliva – Tomillo limonero
Olive oil – Lemon thyme

Xoriguer gin – Red bitter
Cocchi Americano vermouth

15€



RIVIERA

Genciana – Tónica
Gentian – Tonic water

Savoia Americano

12€



BRINY MARTINI

Mantequilla ahumada – Anchoa
Smoky butter – Anchovy

Ketel One vodka – Cocchi
Americano vermouth – Italicus

14€



VOLTA SPRITZ

Pomelo – Bergamota
Grapefruit – Bergamot

Savoia Americano – Cava

14€

Mediterráneos



SALOPETTE

Frambuesa – Piña
Raspberry – Pineapple

Planteray Pineapple & 3 Stars ron
Savoia Orancio – Cava

12€



FELLINI

Fresa – Champagne
Strawberry – Champagn

Cocchi Extra Dry vermouth

17€



MARADGA SOUR

Salvia – Mantequilla – Limón
Sage – Butter – Lemon

Xoriguer gin

13€



GOLDIE

Azafrán – Pera – Almendra
Saffron – Pear – Almond

Barsol pisco quebranta

14€



MORETTA

Espresso – Anís
Espresso – Anise

Ketel One vodka – Soda

13€



PINE•APPLE

Pino – Manzana
Pine – Apple

Planteray 3 Stars ron

13€



BRISA AHUMADA

Pomelo – Chipotle
Grapefruit – Chipotle

Don Julio tequila – Humo licor –
Thomas Henry Pink Grapefruit

16€

Mocktails



REVOLUCIONARIO

Naranja – Jengibre
Orange – Ginger

Bitter 0.0

10€



INÉS PERADO

Soda de pera casera – Verjus
Maridado con crema de gorgonzola

Homemade pear soda – Verjus
Paired with gorgonzola cream

10€



*!Pídenos tu cóctel favorito!
Ask us for your favorite cocktail!*



VERMUT, VINOS & TAPAS

Vermut

COCCHI DI TORINO ROSSO	8€
COCCHI AMERICANO	8€
DOS DEUS TINTO	7€
CINZANO ROSSO	6€

Ritual Italiano

CRODINO (0.0)	5€
CEDRATA TASSONI (0.0)	4,5€
CHINOTTO CHINÓ (0.0)	4,5€
CAMPARI SODA	5,5€

Vinos



 CELISTIA BLANC 2023 D.O. COSTERS DEL SEGRE Viognier, Macabeu	5/25€
 MIMAO BLANCO, INURRIETA 2022 D.O. NAVARRA Garnacha blanca de Guarda	6,5/32€
 SEA OF DREAMS, VIÑA ZORZAL 2024 D.O. NAVARRA Viura, Garnacha Blanca	5,5/27€
 O'CHAN, PRIETO PARIENTE 2023 D.O. BIERZO Godello	7/34€

 CELISTIA TINTO 2023 D.O. COSTERS DEL SEGRE Tempranillo, Syrah	5/25€
 MIMAO TINTO, INURRIETA 2022 D.O. NAVARRA Garnacha Negra	6,5/32€
 SEA OF DREAMS TINTO, VIÑA ZORZAL 2023 D.O. NAVARRA Garnacha Negra	5,5/27€
 LA PROVINCIA, PRIETO PARIENTE 2020 D.O. CASTILLA Tempranillo, Garnacha Negra	7/34€

Tapas



Milhojas, pimientos marinados, sardina ahumada, ... mantequilla de perejil Mille-feuille, marinated peppers, smoked sardine, parsley butter	4,5 € /UD
Ostra frita, gel de cítricos	5 € /UD
Fried oyster, citrus gel	
Tartar de ternera, Chips de Polenta	4,5 € /UD
Veal tartare, polenta puff	
"Volta" Parmigiana	5 €
"Volta" Parmigiana	
Croquetas: ibéricas o vegetarianas	3 €
Croquettes: Iberian or Vegetarian	
Aceitunas andaluzas marinadas	3,5€
Marinated andalusian olives	
Chips de polenta	2€
Polenta Puff	

Focaccia casera	5€
Homemade focaccia	
Tabla de quesos (Comté, Galmesano)	10€
Cheese platter (Comté, Galmesano)	
Tabla de embutidos (Coppa I.G.P., Mortadela I.G.P.).....	10€
Cured meat platter (Coppa I.G.P., Mortadella I.G.P.)	
Focaccia de verduras a la parrilla, stracchino, mizuna	9€
Grilled vegetables focaccia, stracchino, mizuna	
Focaccia de roast beef, comté, mizuna, mostaza con miel..	10€
Roast beef focaccia, comté, mizuna, honey mustard	
Ensalada orgánica de tomate de temporada	7€
Organic seasonal tomato salad	

