



MENÚ DE GRUPS

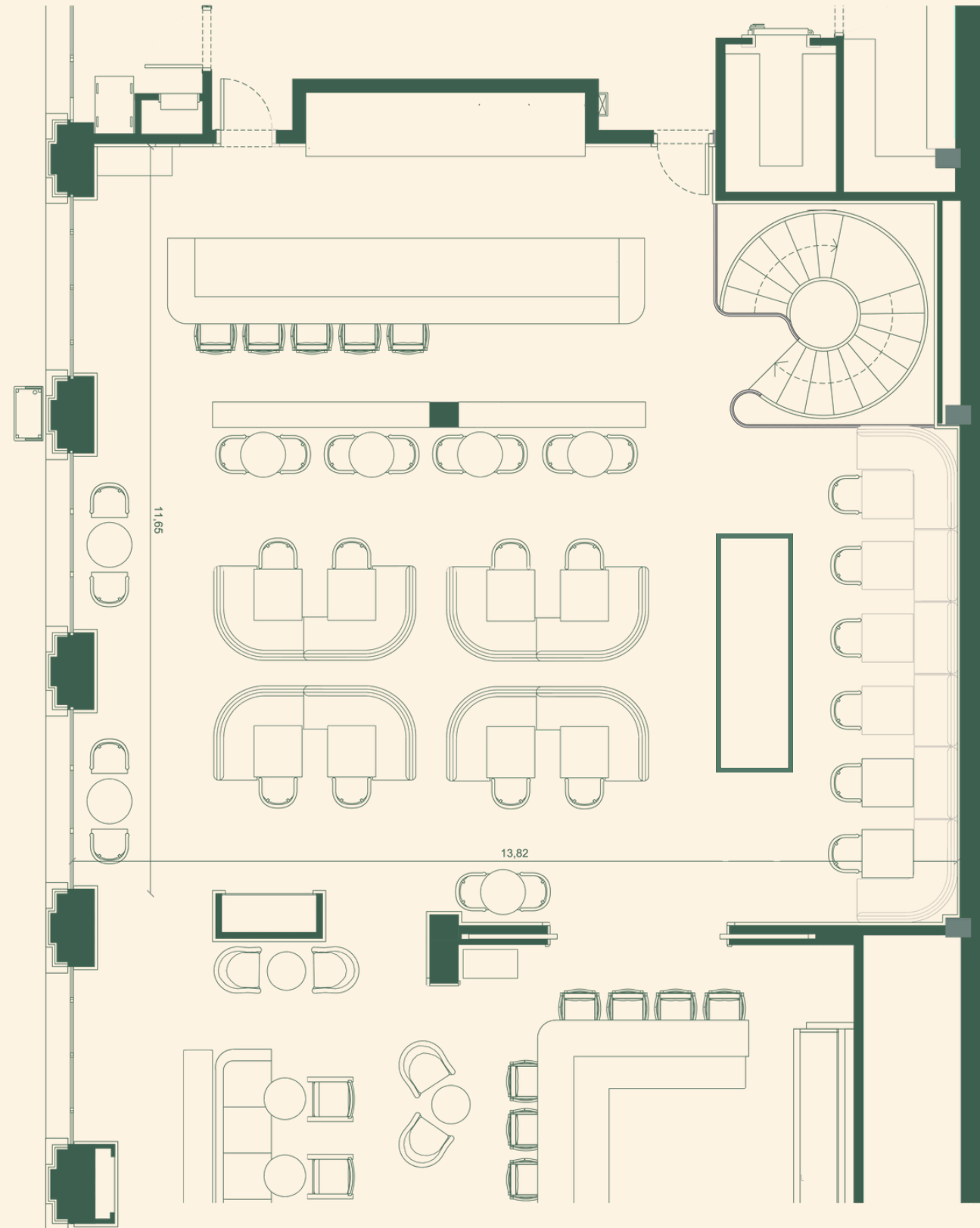
# VOLTA RESTAURANT



Al cor del nostre hotel a El Born, Barcelona, es troba Volta, un restaurant de cuina oberta dissenyat per reunir tant hostes com locals. El seu nom fa referència a la forma arquitectònica de la corba, en homenatge als famosos arcs dels Porxos de Fontseré que s'alcen sobre l'espai.

Una aventura epicúria al llarg de la costa mediterrània, el menú és una celebració creativa de sabors vius i diversos. Fet per compartir, plats simples però deliciosos cuinats al foc amb ingredients locals.

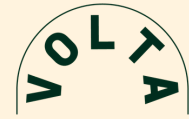
**Disponible per a lloguer exclusiu, és l'espai perfecte per a festes i esdeveniments.**



# L'ESPAI

SETUP	SEATED	STANDING
CAPACITY	54	100



**ENTRANTS (Per compartir)**

Croquetes ibèriques amb salsa de moll de l'os  
 Amanida de tomàquet, taronja, halloumi, avellana  
 i vinagreta de mostassa i mel  
 Selecció de formatges mediterranis, embotits i melmelada

**PRINCIPAL (A escollir)**

Trofie amb tomàquet, albergínia i ricotta salata  
 Pollastre rostit a la barbacoa amb patates noves

**POSTRE (Per compartir)**

Tiramisú Volta

**BEGUDES**

Agua (Km0)  
 1 ampolla de vi de la casa per cada 3 convidats.

**MENU 1 - 50€ PP****ENTRANTS (Per compartir)**

Croquetes ibèriques, moll de l'os o croquetes veganes, mostassa i mel  
 Parmigiana Volta, crema d'albergínia, maionesa de tomàquet  
 confitat, pesto  
 Carpaccio de temporada, bagna cauda, crumble d'amaretti, sàlvia

**PRINCIPAL (A escollir)**

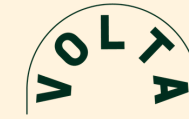
Trofie amb escopinyes i bottarga  
 Pollastre a la barbacoa amb patates noves

**POSTRE (Per compartir)**

Tiramisú Volta

**BEGUDES**

Agua (Km0)  
 1 ampolla de vi de la casa per cada 3 convidats

**MENU 2 - 60€ PP****ENTRANTS (Per compartir)**

Amanida de tomàquet, taronja, halloumi, avellana  
 i vinagreta de mostassa i mel  
 Carpaccio de gamba vermella, fonoll, remolatxa,  
 anet i caviar cítric  
 Tàrtar de vedella, salsa de tonyina, rave i tàperes

**PLAT INTERMEDI (Individual)**

Ravioli de temporada amb patata, menta, pecorino  
 i tòfona negra

**PRINCIPAL (A escollir)**

Llobarro a la planxa, bledes, brou lleuger Entrecot  
 Black Angus, patates baby, pebrots de Padró, chimichurri

**POSTRE (Per compartir)**

Cheesecake, coullís de cirera  
 Tiramisú Volta

**BEGUDES**

Agua (Km0)  
 1 ampolla de vi de la casa per cada 3 convidats

**MENU 3 - 70€ PP**



## DRINKS SUPPLEMENTS

Copa de cava	<b>7€ pp</b>
Cocktail personalitzat	<b>11€ pp</b>
Servei de 30 minuts: cava, vi, cervesa i refrescos	<b>12€ pp</b>
2 cerveses/refrescos	<b>6€ pp</b>
Servei de 2 h: cava, vi, cervesa i refrescos	<b>33€ pp</b>



## OPEN BAR

Refrescos	Refrescos
Aigua KMO	Aigua KMO
Vi de la casa	Vi de la casa
Cervesa 0,3 cl	Cervesa 0,3 cl
Cava	Cava
	Long drinks
<b>1H-20€ pp</b>	<b>1H-25€ pp</b>
<b>2H-35€ pp</b>	<b>2H-40€ pp</b>



## TOKENS

Vi, cervesa, refrescos	<b>1 TK</b>
Cava o long drink	<b>2 TK</b>
Cocktails (preselecció de 2)	<b>3 TK</b>
<b>1 TOKEN 5€</b>	

## TERMES I CONDICIONS

### **Privatització**

Per privatitzar l'espai, es requerirà una despesa mínima.

### **Pagament**

Un cop confirmada la reserva: dipòsit del 60%

3 dies abans de l'esdeveniment: dipòsit del 40% (saldo pendent)

### **Cancel·lació Parcial**

Des de la confirmació fins a 3 dies abans de l'esdeveniment:

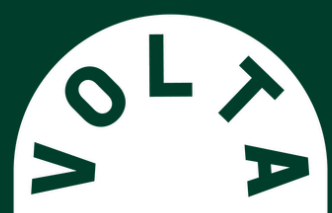
10% dels assistents sense càrrec

3 dies abans de l'esdeveniment: qualsevol cancel·lació tindrà càrrec

### **Cancel·lació Total**

Un cop confirmada la reserva, en cas de cancel·lació es cobrarà:

100% de l'import total



[sales@hotelborneta.com](mailto:sales@hotelborneta.com)

[www.voltabarcelona.com](http://www.voltabarcelona.com)

Passeig de Picasso, 26, Ciutat Vella, 08003 Barcelona

Segueix-nos a [@voltabarcelona](https://www.instagram.com/voltabarcelona)