



COCKTAILS

Aperitivos

			
NEGRONI MEDITERRÁNEO	RIVIERA	BRINY MARTINI	VOLTA SPRITZ
Aceite de oliva – Tomillo limonero Olive oil – Lemon thyme	Genciana – Tónica Gentian – Tonic water	Mantequilla ahumada – Anchoa Smoky butter – Anchovy	Pomelo – Bergamota Grapefruit – Bergamot
Xoriguer gin – Red bitter Cocchi Americano vermouth	Savoia Americano	Ketel One vodka – Cocchi Americano vermouth – Italicus	Savoia Americano – Cava
15€	12€	14€	14€

Mediterráneos

			
SALOPETTE	FELLINI	MARADGA SOUR	GOLDIE
Frambuesa – Piña Raspberry – Pineapple	Fresa – Champagne Strawberry – Champagn	Salvia – Mantequilla – Limón Sage – Butter – Lemon	Azafrán – Pera – Almendra Saffron – Pear – Almond
Planteray Pineapple & 3 Stars ron Savoia Orancio – Cava	Cocchi Extra Dry vermouth	Xoriguer gin	Barsol pisco quebranta
12€	17€	13€	14€

		
MORETTA	PINE+APPLE	BRISA AHUMADA
Espresso – Anís Espresso – Anise	Pino – Manzana Pine – Apple	Pomelo – Chipotle Grapefruit – Chipotle
Ketel One vodka – Soda	Planteray 3 Stars ron	Don Julio tequila – Humo licor – Thomas Henry Pink Grapefruit
13€	13€	16€

Mocktails

	
REVOLUCIONARIO	INÉS PERADO
Naranja – Jengibre Orange – Ginger	Soda de pera casera – Verjus Maridado con crema de gorgonzola
Bitter 0.0	Homemade pear soda – Verjus Paired with gorgonzola cream
10€	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 Fried oyster, citrus gel	5 € / UD
Tartar de ternera, Chips de Polenta Veal tartare, polenta puff	4,5 € / UD
"Volta" Parmigiana "Volta" Parmigiana	5 €
Croquetas: ibéricas o vegetarianas Croquettes: Iberian or Vegetarian	3 €
Aceitunas andaluzas marinadas Marinated andalusian olives	3,5€
Chips de polenta Polenta Puff	2€

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





DAY MENU

Volta x The Miners

Espresso	2.7€
Americano	3.5€
Cappuccino	3/3.7€
Latte	3.5€
Flat White	3.5€
Cortado	2.7€
Matcha Latte	5€
Dirty Chai	5€
Batch Brew	3.5€
Infusions	3.5€



Nitro Cold Brew	4.5€
Iced Vanilla Latte	4.5€
Iced Oat Chai Latte	5€
Iced Coconut Matcha	5€
Espresso Tonic	4.5€
Coffee Hibiscus Lemonade	5€
Cold brew con hibisco, limón, azúcar	
Cold brew with hibiscus, lemon, sugar	
Homemade Ginger Shot	3.5€
Jengibre, miel, limón	
Ginger, honey, lemon	
Strawberry Matcha	7€
Fresa, matcha, leche de avena	
Strawberry, matcha, oat milk	

Volta x Funky Bakers

Pregunta a nuestro equipo por la selección de bollería creada en colaboración con Funky Bakers

Ask our staff for the pastry selection created in partnership with Funky Bakers



Funky Bakers

