

# VOLVER

DE CARNE Y ALMA

Andábamos sin buscarnos, pero sabiendo  
que andábamos para encontrarnos.

Julio Cortázar

Couvert por Pessoa

Couvert per person : 3

Extra Pão: 2 | Manteigas: 3 | Scone: 1

Extra bread: 2 | Craft Butter: 3 | Scone: 1

## ENTRADAS . STARTERS

Frias . Cold

<b>TÁRTARO DE CARAPAU</b> .....	12,5
Batata Doce Y Saraceno	
Mackarel Tartar, Sweet Potato Y Buckwheat	
<b>'CAUSA' DE GAMBA</b> .....	13,5
Y Tortilla de Maseca Azul	
'Causa Limeña', Shrimp Y Blue Maseca (Corn)	
<b>PASTRÓN <b>Spicy</b></b> .....	14,5
'Carpaccio' de Picaña Y beterraba	
Beetroot Y Rump steak Carpaccio	

Quentes . Hot

<b>TARTA DE QUESO <b>LG</b></b> .....	8,5
Queijo de Cabra, Picles de Dióspiro	
Y Caramelo de Aji	
Cheese Tart, Goat Cheese, Persimmon Pickle	
Y Aji Caramel	
<b>PAPAS À LA CHAPA <b>L</b></b> .....	8,5
Cecina, Batata Y Ovo	
'Papas à la Chapa', Cecina, Potato, Cheese Y Egg	
<b>CHORIZO ARTESANAL ARGENTINO <b>L</b></b> .....	10,5
Cebola Roxa, Queijo Y Mel	
Argentinian Artesanal Chorizo Red Onion,	
Cheese Y Honey	
<b>MOLLEJAS 'POP CORN' <b>L</b></b> .....	10,5
Y Salsa de Manjeriçao	
'Popcorn' Sweetbreads Y Basil Salsa	
<b>GAMBA 'VERMELHA' <b>Spicy</b></b> .....	14,5
Côco Y Salsa Crioula	
Red Prawns, Grilled flatbread Coconut Y Creole Salsa	

## PRATOS PRINCIPAIS . MAIN DISHES

<b>ARROZ PORTEÑO ENVELHECIDO <b>L</b></b>	
<b>Vegano a pedido . On demand</b> .....	22,5
Carnaroli, Cogumelos Y Óleo de Trufa	
Aged Carnaroly Rice, Wild Mushrooms	
Y Truffle Oil	

<b>WELLINGTON'S BACK! <b>LG</b></b>	
Lombo Vaca, Presunto, Queijo Y Mel.....	
34,5	
Filet Steak, Puff Pastry, Truffle Past,	
Mushrooms, Spanish Ham, Portuguese Cheese	
Y Honey	

LO MEJOR DE VOLVER!

## BIFES Y CORTES . STEAKS AND BEEF CUTS

PARA COMPARTIR . TO SHARE

(PESOS APROXIMADOS)

<b>BIFE DO LOMBO</b> 180 Grs Europa	29,5
Filet Mignon Europe	
<b>BIFE ANCHO BLACK ANGUS</b> 300 Grs Argentina	36,5
Rib Eye Black Angus Argentina	
<b>BIFE 'CHORIZO' BLACK ANGUS</b> 400 Grs Argentina	41,5
Sirloin Strip Steak Black Angus Argentina	
<b>'CHATEAUBRIAND'</b> 350 Grs Europa	52,5
'Chateaubriand' Europe	
<b>'CHULETON DE BUEY'</b> MATURADO 40 DIAS 900 Grs Europa	76,5
'Chuletón de Buey' Dry Aged for 40 Days	
On the Bone Spain	

## ACOMPANHAMENTOS . SIDES

Salada Volver.....	4
Green Salad	
Batatas Fritas.....	4
Fries	
Puré de Espinafres Y Grelos.....	4,5
Spinach Y Turnip Greens Puree	
Arroz de Coentros.....	5
Coriander Rice	
Barbacoa de Couve Y Almêndras.....	5
Cabbage Y Almond Barbacoa	
Vegetais do Hortelão.....	5
Locally Grown Vegetables	
Ñoqui del 29 Y Noisette de Salva.....	7,5
Ñoqui (Gnocchi) del 29' Y Sage Noisette	

MOLHOS . SAUCES

(Unidade) Chimichurri, Diabolo Spicy	2
--------------------------------------	---

## SOBREMESAS . DESSERTS

<b>BARILOCHE <b>Vegan a pedido . On demand</b></b> .....	5
Sorvete de Limão, Vodca Y Peta Zetas . Lemon	
Sorbet Y Vodka	
<b>EL DISIERTO DEL DIABOLO <b>Fumado . Smoked <b>GF</b></b></b> .....	6.5
Creme Queijo, Bacon, Bolota, Beterraba	
Y Framboesa . Smoked Cheesecake, Bacon, Acorn,	
Beetroot Y Raspberry	
<b>QUINTA DO JAVALI, PORTO FORTIFIED WINE (Glass 5Cl)</b> .....	5,5
<b>TORTA ROGEL <b>Clássico . Classic <b>GF</b></b></b> .....	8.5
Dulce de Leche, Morangos Y Iogurte . Caramel,	
Strawberry Y Yogurt	
<b>QUINTA DO NOVAL, PORTO LBV (5CL)</b> .....	7.5
<b>PERITO MORENO</b> .....	9
Merengue, Creme Queijo, Espuma Ovo Y Morango .	
Merengue, Cheese Cream, Egg Foam Y Strawberry	
<b>SHOT 'VOLVER' (5CL)</b> .....	5.5
<b>TALAMPAYA</b> .....	9
Alfajor de Chocolate, Caramelo Salgado, Pisco	
Y Avelã . Chocolate, Salted Caramel, Pisco	
Y Hazelnut	
<b>QUINTA DO NOVAL, PORTO LBV (5CL)</b> .....	7.5

<b>GELADOS ARTESAL (ICE CREAM)</b> .....	4
--	---

Mousse Chocolate Gelada, Avelã	
Chocolate Mousse, Hazelnut	

<b>SORVETES (SORBET) <b>IGR <b>GF LF</b></b></b> .....	4
--	---

Morango, Limão	
Strawberry, Lemon	

# VOLVER

DE CARNE Y ALMA

## PATAGÓNIA

MENU 2023 ALMOÇO EXECUTIVO



### ENTRADA

ENGUIA FUMADA

Y Maseca Azul OU

'CHORIZO' ARGENTINO **L**

Chimichurri Y Crème Fraiche

### PRATO PRINCIPAL

ARROZ PORTEÑO **L**

Lima e 'Gamba Vermelha' OU

TAPA DE CUADRIL (150GrS)

BLACK ANGUS ARGENTINA **L**

Provolone Y Batatas Fritas

### SOBREMESA (OPCIONAL) 5

TERRA DO FOGO **L**

Caramelo Salgado, Alfazema, Pisco Y Mirtilos

18.5 euros Couvert não incluído, por Pessoa: 3

por pessoa Extra: Pão: 2 | Manteigas: 3 | Scone: 1

Menu válido de 14 a 31 de março. Disponibilidade limitada ao stock existente. L: Lactose. G: Glúten. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância como, crustáceos, ovos, frutos secos, peixe, aipo, mostarda, mel, glúten, amendoins, soja, lácteos, sésamo, sulfitos, tremoços e/ou moluscos, solicite informação a um dos nossos colaboradores. Todas as carnes são grelhadas e isentas de glúten e lactose. Servidas com molhos à parte. Preços em Euros. IVA à Taxa legal. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações Electrónico. If you are allergic or intolerant to any of the following ingredients such as crustacean, eggs, dried or dehydrated fruits, nuts, fish, celery, mustard, honey, gluten, peanuts, soy, lactose, sesame, sulfites, lupins and/or mollusks, please let a member of our staff know. All our meat is grilled and gluten and lactose free. All meat dishes are served with sauces on the side. Prices are presented in Euros. VAT at the legal rate. Service is not included. This establishment as a complaints book.

#### HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Almoço 3ª a 6ª dasdas 12h30 às 15h30 (Cozinha encerra às 14h30)

Jantar 3ª a 5ª: das 19h30 às 23h30 (Cozinha encerra às 22h30)

Jantar 6ª e Sáb das 19h30 às 00h30 (Cozinha encerra às 23h00)

Encerrados Sábados ao almoço, Domingos, Feriados e 2ªfeira