



ACOMPaña LA CAña

	TAPA	MEDIA
Gilda de anchoa, la clásica	1,9	
Gilda matrimonio, de anchoa y boquerón	1,9	
Croqueta (ud) de cualquiera de nuestras especialidades	1,9	
Ensaladilla rusa, la de toda la vida	3,9	5,9
Berenjenas fritas con miel de caña	1,9	4,5
Patatas bravas clásicas	1,9	4,9
Tortillitas de camarones	2,9	4,9
Bienmesabe gaditano (cazón en adobo)	3,5	5,5

DE TODA LA VIDA

Ensaladilla rusa con ventresca, piparras y regañá	10,5
Berenjenas fritas con miel de caña y salmorejo	7,9
N Torreznos fritos y bien crujientes	8,9
Cañitas ibéricas: tiras de solomillo ibérico rebozadas	8,9
Alegrías de pollo marinadas y rebozadas	9,5
N Alitas Dulce Candela con una intensa salsa a base de miel de caña y cayena	8,9
Champiñones con paletilla, queso de cabra payoya y salsa Bull, realmente especiales	6,9
Patatas bravas clásicas	8,9
Flamenquín artesano de queso de cabra y cebolla caramelizada	10,5
N Gambas bravas. Gambas crujientes con salsa brava	10,9
N Albóndigas con salsa de tomate. La receta de toda la vida (imprescindible pedir pan)	12,5

· NUESTRAS · CROQUETAS

	MEDIA	ENTERA
De jamón-jamón	8,5	
De boletus	8,5	
De rabo de toro	8,5	
De gambas al ajillo	8,5	
⊕ Variadito de croquetitas (6/12ud) elige tus tres sabores favoritos	8,9	15,9

PAPELONES

	MEDIA	ENTERA
⊕ Ibéricos: Paletilla ibérica, lomo ibérico, carne mechá, chicharrones, queso de cabra Payoya y queso de oveja al Jerez		14,9
⊕ Quesos: Queso de cabra Payoya semicurado, queso de oveja al Jerez, queso de cabra curado al vino oloroso y queso brie con sus complementos		14,9
Paletilla ibérica acompañada de regañá de Antequera	8,5	14,9
Chicharrones. Nuestros clásicos chicharrones al estilo de los Pueblos Blancos		8,9
Carne Mechá de la buena, buena		8,5
⊕ Tabla mixta Volapié. Lo mejor de cada categoría: paletilla, lomo ibérico, queso de oveja al Jerez, bienmesabe gaditano y gamba blanca frita		17,9

DEL CORRAL

Tortillita de patata. Jugosa o cuajada, tú eliges	5,9
Huevos rotos trufados: Huevos camperos rotos con patatas, salsa trufada y carne mechá	10,9
Huevos rotos con setas y paletilla	10,9
Huevos camperos rotos con jamón al toque de pimentón y salsa brava	9,9

DE LA HUERA

	MEDIA	ENTERA
N Ensalada de almadraba con tartar de atún, cherrys, pipirrana, mix de lechugas y aderezada con vinagreta Volapié		10,5
Tomatito aliñao con ventresca de atún de Barbate		10,9
Alcachofas con paletilla		10,9
N Salpicón de marisco: gamba blanca, mejillón y pulpo aliñados con pipirrana, vinagre de Jerez y un toque de hierbabuena	2,9	8,9
Salmorejo casero con guarnición de paletilla y huevo duro	3,9	7,9
Ensalada de pimientos. Pimientos rojos asados, huevo duro y cebolleta, un clásico andaluz a nuestra manera		8,5



MOLETES Y MÁS PANES

LAS RECETAS DE SIEMPRE CON UN NUEVO PAN IRRESISTIBLE

Mollete de brie trufado y carne mechá	7,9
Mollete de puchero andaluz (la famosa pringá)	7,9
Mollete de ventresca de atún con rúcula, tomate, pepinillos, cebolla frita y emulsión Volapié	7,9
N Mollete de tartar de atún y huevo con lechuga y una mezcla sabrosa de salsas con un toque picante	11,9
Mollete castizo de calamares con salsa kimchi	7,9
Mollete «Señorito Volapié». Con paletilla ibérica, carne mechá, pimiento verde y queso de cabra Payoya	8,9
Mollete de paletilla ibérica y salmorejo	6,9

BURGERS

Burger de rabo de toro con salsa Bull, queso de cabra Payoya y rúcula	7,5
Burger de alcachofa con pan brioche, emulsión, un huevo y rúcula	12,5
Burger de retinta. 150 gr de ternera Retinta de Cádiz, con paletilla, tomate, rúcula y emulsión Volapié. Siempre con pan de mollete, como Andalucía manda	12,5

· TODOS NUESTROS MOLETES Y BURGERS INCLUYEN PATATAS FRITAS ·

CARNES

Lagartillo ibérico (zona lateral del solomillo de cerdo)	15,5
Secreto a la plancha	15,5
Carrillera de cerdo al vino tinto	15,9
Ternera a nuestra manera. Dados de ternera con salsa de carne	15,5
Dados de solomillo de ternera a la plancha con pimientos rojos asados	17,5

· TODAS NUESTRAS CARNES INCLUYEN PATATAS FRITAS ·

LA LONJA

FRITURA A LA ANDALUZA

	MEDIA	ENTERA
Soldaditos de Pavía: Bacalao rebozado acompañado de salsa La Tabernita		10,5
Calamares		10,5
Gamba blanca frita y aderezada con un toque de pimentón, se come con su piel y todo		10,5
Boquerones fritos con un toque de limón		9,5
Tortillitas de camarones al estilo de La Isla de León		8,5
Bienmesabe gaditano (cazón en adobo)		10,5
Puntillitas con un toque de limón		9,9
⊕ Cajonazo de fritura: Bienmesabe, calamares, boquerones y puntillitas		15,5

OTROS DEL MAR

⊕ Cajonazo de gambas cocidas	9,5	15,5
Gambas al ajillo		11,9
Mejillones a la marinera		13,9

POSRES

Torrija caramelizada con helado	6,5
Bizcocho templaito de chocolate. Bizcocho de chocolate con cobertura de chocolate caliente y un helado de vainilla	6,9
Tarta cremosa de queso	6,9
Rosca de hojaldre al Baileys con helado de vainilla	5,9
Helado: 2 bolas de los helados que más te gusten	4,9

Cesta de pan y picos de Antequera 1,50

N NUEVO

⊕ IDEAL PARA COMPARTIR

IVA incluido. Los precios en terraza pueden llevar suplemento. Consulte a su camarero. Todos los derechos reservados ©Foodbox, S.A. 2025.

CELEBRA CON NOSOTROS

CONSULTA NUESTROS
MENÚS PARA GRUPOS O
PERSONALIZA EL TUYO



tabernadelvolapie.com/eventos



TABERNA DEL
VOLAPIÉ
JEREZ 1872

#ALEGRÍAYCERVECITAFRÍA

@tabernavolapie

TabernaVolapieOficial

TabernaVolapie