

ENTRADAS

INFLADITAS \$135

Tortillas sofritas caseras rellenas de chicharrón prensado, con reducción de tomate y chile pasilla o rellenas de Marlín ahumado en salsa de tomate chipotle, sobre isla de guacamole, bañados en crema y queso fresco.

MOUSSE DE HONGOS MIXTOS \$175

En 2 texturas cocinado lentamente en reducción de vino tinto, queso de cabra, ajo y hierbas finas, acompañado de pan Naan casero.

TARTAR DE ATÚN \$175

Atún fresco finamente fileteado con cebolla morada, ralladura de limón, jengibre marinado en salsa ponzu y aceite de ajonjolí, sobre puré de aguacate y fideos crocantes de arroz.

CARPACCIO DE RES \$250

Finas láminas de lomo acompañado de alcaparras, cebolla curtida, arugula y segmentos de queso parmesano, en vinagreta crítica y perlas de balsámico.

TIRADITO DE DORADO \$250

Filete de dorado (200 gr.) marinado en vinagreta cítrica con láminas de cebolla morada y flor de aguacate, cilantro y rodajas de chile serrano.

TETELAS (orden 3) \$145

Selladas a la plancha rellenas de hongos mixtos, sobre pesto de albahaca.
Topping: crema, queso desmoronado y tomillo español.

GUACAMOLE VOLCÁN \$225

Costra de queso rellena de guacamole y palomitas de chicharrón de Pork Belly.

MINI TACOS (ORDEN 3) \$155

Rib eye al grill con arugula baby, orégano fresco, guacamole y chimichurri sobre tortilla hecha al momento.

QUESO FUNDIDO \$175

Queso fundido con chistorra artesanal acompañado de tortillas hechas a mano.

PAPA AL HORNO \$125

Rellena de queso al gratín y topping a escoger:
+ARRACHERA \$90
+CHISTORRA \$75
+CHILLI BEAN \$60

Cada plato cuenta una historia
al calor de las brasas.

PECHUGA RELLENA \$290

De tomates deshidratados, portobellos, albahaca y queso de cabra, acompañada de concassé de tomate, papas cambray rostizadas y segmentos de zucchini a la plancha.

VERDURAS AL GRILL \$155

A LAS BRASAS

FILETE MIGNON \$380

En mantequilla de soya y vinagre balsámico servido con Souffle de papa y verduras mixtas al grill.

TOMAHAWK \$750

450gr. A las brasas, servido con papa al horno.

PRIME RIB \$420

Acompañado de verduras al grill.

RIB EYE \$395

Guarnición: salsa de champiñones o al natural, papa y zanahoria cambray a las brasas.

ARRACHERA VOLCÁN \$345

Marinado de la casa.
Guarnición: papa y zanahoria cambray a las brasas.

PARRILLADA \$1250

Diezmillo, arrachera, pollo, chorizo argentino, chistorra, ensalada de la casa, verduras al grill, cebollas asadas y chiles asados.

4 PERSONA \$1250

6 PERSONAS \$1900

LECHÓN AL HORNO \$3000

(Bajo reservación previa)
Sábados y Domingos.

6 PERSONA \$3000

10 PERSONAS \$4800

ENSALADAS

CÉSAR \$175

Lechuga romana ligeramente braceada, aderezo César casero, queso parmesano, crutones rústicos.

Extra: pechuga de pollo o camarones.

VOLCÁN \$175

Mix de lechugas orgánicas, frijol negro, maíz tostado, queso al grill, tiras de tortilla crocantes en aderezo de cilantro, tomatillo, pepitas de calabaza, semillas de girasol y amaranto.

MEXITERRANEA \$190

Arugula, cebolla morada, pepino, tomate cherry, aceitunas negras, queso feta, sandía en vinagreta de menta y albahaca.

PROTEINAS EXTRA CAMARÓN \$80

POLLO \$80

PASTAS

AL PESTO \$175

Pasta casera en salsa de pesto, albahaca, ajo, almendras, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.

ALFREDO \$215

Base de crema, mantequilla y queso parmesano.

VOLCÁN \$325

Pasta casera (Fetuccine) en salsa de tomate, camarones, chistorra y crema al mezcal.

ARRABIATA \$275

Base de salsa de tomate con ajo, chile cola de rata, tocino ahumado y aceitunas negras en reducción de vino blanco.

Extra: pechuga de pollo o camarones. \$80

GNOCCHIS DE LA CASA \$260

Salteados en mantequilla clarificada y salsa de tomate tradicional, acompañada con queso parmesano y albahaca fresca.

APPETIZERS

INFLADITAS \$135

Fried homemade tortillas stuffed with pork crackling in tomato-pasilla reduction, or smoked marlin in chipotle tomato sauce.

Served over a guacamole base, topped with cream and fresh cheese.

MIXED MUSHROOM MOUSSE \$175

Mushrooms in two textures, slowly cooked in red wine reduction with goat cheese, garlic, and fine herbs. Served with homemade naan bread.

TUNA TARTARÉ \$175

Fresh tuna finely sliced with red onion, lemon zest, ginger marinated in ponzu and sesame oil. Served over avocado purée and crispy rice noodles.

BEEF CARPACCIO \$250

Thin slices of beef loin, served with capers, pickled onions, arugula, and parmesan shavings, in a citrus vinaigrette with balsamic pearls.

DORADO TIRADITO \$250

Dorado fillet (200 g) marinated in a citrus vinaigrette with thin slices of red onion, avocado flower, cilantro, and serrano chili rings.

TETELAS (3 pieces) \$145

Grilled corn pockets filled with mixed mushrooms over basil pesto.

Topped with cream, crumbled cheese, and fresh thyme.

GUACAMOLE VOLCÁN \$225

Cheese crust filled with guacamole and pork belly crackling popcorn.

MINI TACOS (3 PIECES) \$155

Grilled ribeye with baby arugula, fresh oregano, guacamole, and chimichurri on handmade tortillas.

MELTED CHEESE \$175

Artisan chistorra with melted cheese, served with handmade tortillas.

PAPA AL HORNO \$125

Filled with melted cheese and your choice of topping:

+FLANK STEAK \$90

+CHISTORRA \$75

+CHILLI BEAN \$60

*Cada plato cuenta una historia
al calor de las brasas.*

STUFFED CHICKEN BREAST \$290

Filled with sun-dried tomatoes, portobello mushrooms, basil, and goat cheese, served with tomato concassé, roasted baby potatoes, and grilled zucchini slices.

GRILLED VEGETABLES \$155

ON THE GRILL

FILET MIGNON \$380

Cooked in soy butter and balsamic glaze, served with potato soufflé and mixed grilled vegetables.

TOMAHAWK \$750

450gr. Grilled and served with baked potato.

PRIME RIB \$420

Served with grilled vegetables.

RIB EYE \$395

Choice of mushroom sauce or natural, with grilled potatoes and carrots.

VOLCÁN FLANK STEAK \$345

Dressed with the house sauce, grilled baby potatoes and carrots.

GRILL PLATERS

Chuck steak, flank steak, chicken, Argentinian chorizo, chistorra (spicy Spanish sausage), house salad, grilled vegetables, roasted onions, and roasted chiles.

4 PEOPLE \$1250

6 PEOPLE \$1900

ROAST SUCKLING PIG \$3000

(Pre-order required)

Available Saturdays and Sundays.

6 PEOPLE \$3000

10 PEOPLE \$4800

SALADS

CAESAR SALAD \$175

Lightly charred romaine lettuce, homemade Caesar dressing, Parmesan cheese, rustic croutons. Chicken breast or shrimp are optional.

VOLCÁN SALAD \$175

Organic lettuce mix, black beans, toasted corn, grilled cheese, crispy tortilla strips in a cilantro-tomatillo dressing, pumpkin seeds, sunflower seeds, and amaranth.

GREEK SALAD \$190

Arugula, red onion, cucumber, cherry tomato, black olives, feta cheese, watermelon in a mint and basil vinaigrette.

EXTRA PROTEINS \$80

SHRIMP \$80

CHICKEN \$80

PASTAS

PESTO \$175

Homemade pasta with basil pesto sauce, garlic, almonds, parmesan cheese, and extra virgin olive oil.

ALFREDO \$215

Cream base with butter and parmesan cheese.

VOLCÁN \$325

Homemade fettuccine in tomato sauce with shrimp, chistorra, and mezcal cream.

ARRABIATA \$275

Tomato sauce base with garlic, dried chili, smoked bacon, and black olives in white wine reduction.

Extra: chicken breast or shrimp. \$80

HOUSE GNOCCHI \$260

Sautéed in clarified butter and traditional tomato sauce, served with parmesan cheese and fresh basil.

SEA SPECIAL

FISH FILLET

Catch of the Day, marinated on a bed of asparagus, cherry tomatoes in a gochujang reduction, flamed with white wine

\$295

GRILLED SHRIMP

Served on an island of pickled vegetable noodles and coconut rice.

\$360

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus marinated in paprika, garlic, and parsley, accompanied by baby potatoes and sautéed corn over a charred bell pepper sauce with goat cheese, thyme, and walnuts.

\$325

AGUACHILE VOLCAN

GREEN

WHITE

RED

\$280

KIDS MENU

BURGER WITH FRIES

\$175

CHICKEN NUGGETS

\$120

POTATO WEDGES

\$115

DESSERTS

BROWNIE WITH ICE CREAM

\$145

CORN CAKE WITH ICE CREAM

\$145

MANGO CHEESECAKE

\$145

MAZAPÁN MOUSSE WITH BERRY SAUCE

\$145



Thank you for choosing us



Scan the code and share
your experience with us.

322 1592 282

volcan_poolandgrill

volcan_poolandgrill@outlook.com

Privada del Cielo #12. San Ignacio. CP. 63728

MENÚ



“Grilled with fire, served
with passion.”

ESPECIAL DEL MAR

FILETE DE PESCADO \$295

Pesca del día, marinado en una cama de espárragos, tomate cherry en reducción de gochujang flameado al vino blanco.

CAMARONES ZARANDEADOS \$360

Servidos sobre isla de fideos vegetales curtidos y arroz al coco.

PULPO ZARANDEADO \$325

Marinado en paprika, ajo y perejil, acompañado de papas cambray y elotes salteados sobre salsa de morrón tatemado, con queso de cabra tomillo y nueces.

AGUACHILE VOLCAN \$280

VERDE
BLANCO
ROJO

MENU NIÑOS

HAMBURGUESA CON PAPAS \$175

NUGGETS DE POLLO \$120

PAPA GAJO \$115

POSTRES

BROWNIE CON HELADO. \$145

PAN DE ELOTE / HELADO. \$145

CHESECAKE MANGO. \$145

MOUSSE DE MAZAPÁN CON SALSA DE BERRIES. \$145



Gracias por elegirnos



Escanea el código y
cuéntanos tu experiencia

322 1592 282

volcan_poolandgrill

volcan_poolandgrill@outlook.com

Privada del Cielo #12. San Ignacio. CP. 63728

MENÚ



“Cocinamos con brasas,
servimos con pasión“