

SOCIABLES PARA COMPARTIR SOCIABLE SHARING	
Alcachofa a la brasa - Chargrilled artichoke	6€
Bikini de atún rojo con ponzu, sésamo y siracha	12€
Bluefin tuna bikini sandwich with ponzu, sesame, and sriracha	
Ensaladilla rusa VÔVEM con tartar de atún y piparras	19€
VÔVEM Spanish-style potato salad with tuna tartare and pickled piparra peppers	
Carpaccio de Wagyu con salado de vainilla y caviar de aceite	26€
Wagyu beef carpaccio with salty vanilla ice-cream & olive oil caviar	
Chistorra de Navarra con fritas caseras	16€
Navarra-style chistorra sausage with homemade fries	
Morcilla de Wagyu a la brasa con pimientos de Padrón	16€
Grilled Wagyu black pudding with Padrón peppers	
Jugosa de patata trufada - Truffled Spanish omelette	15€
Croquetas de carabinero - Carabinero red prawns croquettes	16€
Croquetas de cecina de buey gallego - Cured Ox ham croquette	16€
Cecina de buey gallego 18 meses de curación	19€
18-month cured Galician beef cecina	
Cecina de Wagyu japonés con mayo ahumada y queso curado	29€
Japanese Wagyu cecina with smoked mayo and cured cheese	
Jamón ibérico de bellota - Acorn-fed Iberian ham	32€

HEALTHY VOVEM

Canelón de aguacate relleno de marisco	19€
Avocado cannelloni with seafood stuffing	
Burrata, cecina, tomate y vinagreta de ajos asados	19€
Burrata, cured beef, tomato, and roasted garlic vinaigrette	
Surtido de tomates con ventresca y anchoas	17€
Tomato selection with tuna belly and anchovies	
Ensalada de lechuga viva Vôvem	16€
Vôvem lettuce salad	

TARTARES AL MOMENTO FRESHLY PREPARED TARTAR

Atún rojo con ponzu, mayo picante y huevo roto	29€
Bluefin tuna with ponzu, spicy mayo, and broken egg	
Solomillo sobre tuétano a la brasa	31€
Sirloin steak on grilled marrow	

PESCADOS FISH

Lomo de bacalao premium a la brasa con pimientos caseros	29€
Premium grilled Cod with peppers	
Salmón a la brasa con tártara ahumada y bimi asado	28€
Grilled salmón with smoked tartar sauce & roasted bimi	
Corvina soasada a la encina y tomillo con patatas baby y espárragos verdes	27€
Croaker fish roasted with holm oak and thyme, baby potatoes and green asparagus	

IVA incluido/vat included Servicio de pan - Bread service 2,95€ p.p.

LOMO ALTO FORE RIB	(chuletas de 1,2 kg para compartir entre 2/3 personas) (1,2 KG steak on the bone to share for 2/3 people)
Frisona selección especial Vôvem	87€
Lurra País Vasco AA	87€
Cebón Black Angus	89€
Aberdeen Angus Irlandesa	94€
Ayrshire Roja Finlandesa	98€
World Steak Challenge 2018/2019 Best Steak	

VACUNO MAYOR PREMIUM SELECCION VOVÉM AL PESO (PRECIO/KG) PREMIUM BEEF BY WEIGHT	
Simmental	115€
Rubia Gallega Certificada	125€
Buey nacional seleccionado en pradera	195€
Wagyu Negro nacional	235€

LOMO BAJO (ENTRECÔTE DE 300G) SIRLOIN	
Frisona selección especial Vôvem	34€
Lurra País Vasco AA	34€
Cebón Black Angus	36€
Aberdeen Angus Irlandesa	38€
Ayrshire Roja Finlandesa - World Steak Challenge 2018/2019 Best Steak	40€
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	42€
World Steak Challenge 2024 North America´s Best Steak	
Wagyu Negro nacional	85€
Wagyu Negro japonés raza pura certificada KOBE BEEF HYOGO 6+ (200 g)	275€
World Steak Challenge 2023	

SOLOMILLO (250 G) TENDERLOIN	
Frisona	35€
Black Angus USA Premium Nebraska	42€
Buey Rubia Gallega	42€
Wagyu Negro nacional	68€

T-BONE (1 KG)	
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	135€
World Steak Challenge 2024 North America´s Best Steak	

OTRAS CARNES OTHER MEATS	
Pollo de corral a la brasa con tomate, espinacas y champiñones	32€
Charcoal grilled free range chicken with tomato, spinach & mushrooms	
Hamburguesa carnes premium seleccionadas Big Vôvem	32€
Big Vôvem burger with selected premium meats	

GUARNICIONES EXTRAS SIDES

Xips Vôvem caseras al momento	
Home made chips	9€
Espárragos verdes	
Green asparagus	14€
Espinacas a la crema	
Creamy Spinachs	9€
Ensalada verde con cebolla	
Green salad with red onion	8€
Patatas Baby	
Baby potatoes	9€
Pimiento de Padrón	
Padron peppers	12€
Alcachofas Brasa (2 ud.)	
Grilled artichokes	12€

SALSAS SAUCES

Bearnesa / Bearnaise	4€
Pimienta / Black Pepper	4€
Chimichurri / Chimichurri	4€
Champiñones / Mushrooms	4€

STEAK DONENESS
PUNTOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

Azul / Blue
Sellada por fuera y cruda por dentro
-
Seared on the outside and raw on the inside
Poco Hecho / Rare
Sellada por fuera y con un 75% de color rojo en el interior
-
Seared on the outside and 75% red color on the inside
Medio Hecha / Medium Rare
Sellada por fuera y con un 65% de color rojo en el interior
-
Seared on the outside and 65% red color on the inside
Al Punto/Medium
Sellada por fuera y con un 50% de color rojo en el interior
-
Seared on the outside and 50% red color on the inside
Hecho/Medium Well
Marrón por fuera, escaso color rosa en el centro, bordeado de un ligero color marrón
-
Brown on the outside and slightly pink on the inside
Muy Hecho/Well Done
De color marrón grisáceo por fuera, 100% color marron en el interior
-
Brown turning to grey on the outside and 100% brown on the inside