

SOCIABLES PARA COMPARTIR

| | |
|---|--------|
| Charcutería Gourmet de Vaca Rubia Gallega | 24/32 |
| Cecina de Buey Gallego 24 meses de curación | 16/24 |
| Jamón 100% ibérico de bellota | 29 |
| Queso Manchego viejo Berrocal +18 meses | 16 |
| Anchoas artesanas Catalina Santoña | 4,5 ud |
| Ensaladilla Vôvem | 9/12 |
| Tortilla jugosa de patatas con huevos ECO | 9/12 |
| Tortilla abierta con gambas de cristal | 9/12 |
| Chistorra de Navarra con fritas caseras | 14 |
| Morcilla de vaca Wagyu a la brasa | 14 |
| Huevos rotos con cecina de Buey, aceite de trufa y fritas caseras | 16 |
| Huevos rotos con carabineros, chips alcachofas y fritas caseras | 21 |

LAS CROQUETAS DE VÔVEM

| | |
|---------------------------|------|
| Cecina de Buey | 9/12 |
| Rabo de Vaca | 9/12 |
| Carabinero | 9/12 |
| Costilla ibérica Teriyaki | 9/12 |

CARPACCIOS

| | |
|---|----|
| Gambas y pistacho con mayo de Kimchi | 18 |
| Atún rojo con ligero refrito de ajos y ponzu | 22 |
| Wagyu con salado de vainilla y caviar de aceite | 22 |

HEALTHY VÔVEM

| | |
|--|----|
| Tomate Corazón de Buey | 14 |
| Canelón de aguacate relleno de marisco | 18 |
| Canelón de arroz, atún, mango y aguacate | 16 |
| Stracciatella di Bufala con fresa, reducción de mandarina y tomate curado | 16 |
| Ensalada Vôvem | 14 |
| Parrillada de verduras a la brasa | 15 |
| Crema de Apionabo con vinagreta de trufa, crujientes de ibérico y alcachofa a la brasa | 14 |

COCAS VÔVEM

| | |
|--|----|
| Foie y manzana caramelizada | 20 |
| Setas con huevos de codorniz, jamón ibérico y langostinos | 18 |
| Atún picante, crema cítrica de aguacate y cebolla crujiente | 19 |
| Pollo crujiente, mayo de jengibre, ensalada de col y sweet chili | 14 |
| Costilla ibérica con aguacate y romescu | 16 |

TARTARES AL MOMENTO

| | |
|---|----|
| Carabinero y aguacate con mayo Kimchi | 24 |
| Clásico de Atún rojo | 24 |
| Atún con crema de aguacate y crujientes de alga | 24 |
| Solomillo al gusto ó con mayo de trufa | 28 |
| Wagyu con huevo de codorniz, ajo negro y trufa | 34 |

ARROCES A LA LEÑA DE ENCINA Y ALGO DE LA MAR

| | |
|--|----|
| Arroz seco de marisco | 19 |
| Arroz cremoso de carabinero | 24 |
| Fideúa de Carabineros con verduras | 20 |
| Bacalao Premium a la brasa con pimientos | 20 |
| Lomo de Atún rojo | 28 |
| Salmón a la brasa con salsa tártara ahumada y bimi asado | 21 |

SELECCIÓN CARNES VÔVEM A LAS BRASAS DE ENCINA

LOMO ALTO (chuleta de 1.2 kg.- p.p. min. 2 pax)

| | |
|-------------------------------------|----|
| Angus Black Ternera nacional (600g) | 47 |
| Frisona | 37 |
| Fleckvieh-Simmental | 37 |
| VGallega | 37 |
| Selección País Vasco | 37 |
| Angus Black Dehesa Mingoblasco | 39 |
| Aberdeen Angus | 39 |
| Prussian Black | 40 |

VACUNO MAYOR PREMIUM AL PESO

| | |
|---------------------------|-----|
| Simmental | 85 |
| Rubia Gallega certificada | 95 |
| Vaca vieja de trabajo | 95 |
| Buey | 165 |
| Wagyu Nacional | 185 |

LOMO BAJO (Entrecôte de 250g / 400g.)

| | |
|--|-------|
| Frisona | 25/30 |
| Fleckvieh-Simmental | 25/30 |
| Gallega | 25/30 |
| Selección País Vasco | 25/30 |
| Angus Black Dehesa Mingoblasco | 27/32 |
| Aberdeen Angus | 27/32 |
| Prussian Black | 28/33 |
| Angus Black Australiano Jack's Creek (WSC 15'/16') | 30/35 |
| Angus Black USA premium Nebraska | 31/37 |

SOLOMILLO (250g.)

| | |
|----------------------------------|----|
| Ternera avileña-Charolais | 32 |
| Fleckvieh-Simmental | 30 |
| Gallega | 32 |
| Angus Uruguay | 32 |
| Angus Black USA premium Nebraska | 36 |
| Buey Rubia Gallega | 38 |
| Wagyu Nacional | 68 |

TOMAHAWK (1,2 kg.)

| | |
|--------------------------------|----|
| Selección Vacuno premium Vôvem | 85 |
|--------------------------------|----|

RIBEYE (500 g.)

| | |
|--|----|
| Selección Vacuno premium Vôvem | 65 |
| Angus Black Australiano Jack's Creek (World's best steak producer 2015/2016) | 85 |

RINCON DEL WAGYU

| | |
|---|-----|
| Negro Nacional (300 g.) | 85 |
| Negro Japonés raza pura (300 g.) | 175 |
| Sobrecostilla a baja temperatura con puré trufado | 34 |
| Hamburguesa | 26 |

OTRAS CARNES

| | |
|--|----|
| Hamburguesa completísima Vôvem | 22 |
| Pollo de corral a la brasa con tomate asado, espinacas y champiñones | 19 |
| Chuletas de cordero New Zealand | 28 |
| Presa 100% Ibérica Castro González (500 g.) | 28 |

| | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|--|
| PUNTO DE COCCIÓN DE LA CARNE | Azul/Bleu | Sellada por fuera y completamente roja por dentro | Punto pasado | Sellada por fuera y muestra un color rosáceo por dentro |
| | Poco hecho | Sellada por fuera y con un 75% de color rojo en el interior | Hecho | Marrón por fuera, escaso color rosa en el centro, bordeado de un ligero color marrón |
| | Al punto | Sellada por fuera y con un 50% de color rojo en el interior | Muy hecho | De color marrón grisáceo por fuera, 100% color marrón en el interior |

GUARNICIONES EXTRAS

| | |
|---------------------------------|-----|
| Chips caseras | 6.5 |
| Ensalada verde con cebolla roja | 6.5 |
| Espinacas a la crema | 6.5 |
| Pimientos de Padrón | 6.5 |
| Espárragos verdes | 7.5 |
| Alcachofas a la brasa | 7.5 |
| Patatas baby | 6.5 |