

SOCIABLES PARA COMPARTIR SOCIABLE SHARING

Cecina de Buey Gallego 24 meses Galician Cecina Ox 24 months	18/26€
Ensaladilla Vòvem con gambas de cristal Vòvem Spanish potato salad with crispy prawns	14€
Chistorra de Navarra con fritas caseras Chistorra Navarra sausage with French fries	14€
Morcilla de Wagyu a la brasa Grilled Wagyu black pudding	15€
La Tortilla jugosa de patatas Runny Egg potato omelette	12€
Bocados de Atún rojo y shiso Red Tuna & Shiso	18€
Brioche de tartar de Atún rojo acevichado y cítrico de aguacate Spicy 'Acevichado' tuna tartare brioche, avocado cream & crispy onions	9€
Brioche de piel de pollo crujiente, mayo de jengibre, col y chile dulce Crispy chicken skin brioche, ginger mayo, coleslaw & sweet chili	7€

LAS CROQUETAS DE VÒVEM VÒVEM CROQUETTES

Solomillo guisado de vaca Stewed Beef Tenderloin	10/14€
Carabinero Carabinero Red Prawns	10/14€
Chuleta vacuno mayor Premium Beef	10/14€
Cecina de Buey Gallego Cured Ox ham	10/14€

HEALTHY VÒVEM

Canelón de aguacate relleno de marisco Avocado cannelloni with seafood stuffing	18€
Surtido de tomates con ventresca y anchoas Tomatoes with tuna belly & anchovies	16€
Ensalada Vòvem Vòvem salad	15€
Cogollo de lechuga romana a la brasa con anchoas y salsa Vovem Romana lettuce heart grilled with anchovies and Vovem sauce	14€

COCAS VÒVEM VÒVEM COCAS

Foie y manzana caramelizada Foie gras & caramelised apple	22€
Setas con huevos de codorniz, jamón ibérico de bellota y langostinos Wild mushrooms with quail eggs, iberiam ham & prawns	19€

CARPACCIOS

Chuleta Premium de vaca Gallega Gallega Premium Beef	20€
Wagyu con salado de vainilla y caviar de aceite Wagyu beef with salty vanilla ice-cream & olive oil caviar	26€

TARTARES AL MOMENTO FRESHLY PREPARED TARTAR

Atún rojo con cítrico de aguacate y wasabi Red Tuna with avocado & wasabi.....	26€
Mar y Montaña Surf & Turf	28€
Solomillo al gusto Tenderloin to your taste or with truffle mayo	28€
Wagyu, huevo de codorniz, ajo negro y trufa Wagyu, quail egg, black garlic & truffle	36€

ARROCES & PESCADOS RICE & FISH

Arroz seco de marisco a la llauna Rice with seafood	25€
Arroz negro de calamar a la llauna Black rice with squid	25€
Bacalao Premium a la brasa con pimientos caseros Premium grilled Cod with peppers	26€
Salmón a la brasa con tártara ahumada y bimi asado Oak grilled salmón with smoked tartar sauce & roasted bimi	25€

VÒVEM OAK GRILL

LOMO ALTO (chuletas de 1,1-1,2 KG para compartir entre 2/3 personas) FORE RIB (1,1-1,2 KG steak on the bone to share for 2/3 people)	
Frisona	79€
Fleckvieh-Simmental	79€
País Vasco	79€
Aberdeen Angus	82€
Cebón Black Angus	82€
Black Prussian	84€
Ayrshire Roja Finlandesa	88€

VACUNO MAYOR PREMIUM AL PESO (PRECIO/KG) PREMIUM BEEF BY WEIGHT

Simmental	95€/kg
Rubia Gallega Certificada	110€/kg
Bos Taurus Primigenius raza Sayaguesa	110€/kg
Buey Nacional especial selección VÒVEM en pradera	175€/kg
Wagyu negro nacional	205€/kg

LOMO BAJO (ENTRECÔTE DE 300G) SIRLOIN

Frisona	28€
Fleckvieh-Simmental	28€
País Vasco	28€
Salers-Charolesa Eco	28€
Aberdeen Angus	32€
Black Prussian	32€
Cebón Black Angus	32€
Ayrshire Roja Finlandesa	32€
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	38€

SOLOMILLO (250 G) TENDERLOIN

Frisona	30€
Fleckvieh-Simmental	32€
Black Angus USA premium Nebraska	38€
Buey Rubia Gallega	38€
Wagyu negro nacional	68€

COWBOY AL PESO (PRECIO/KG)

Ternera Angus Nacional al peso Angus veal by weight.....	95€/kg
---	--------

T-BONE (1 KG)

Ternera Limousin Limousin veal.....	75€
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	95€

TOMAHAWK AL PESO (PRECIO/KG)

Wagyu Australiano Westholme AA 6-7 (1,2 - 1,3 kg)	265€/kg
--	---------

RINCON DEL WAGYU WAGYU CORNER (Consultar disponibilidad)

Negro Nacional Spanish Black (300g)	85€
Negro Japonés raza pura Hida Beef Pure Japanese Black (200g)	155€
Negro Japonés raza pura Kobe Beef Hyogo 6+ Pure kobe (200g)	245€
Kuroge Washu certificado al peso kuroge Washu Certified by weight	675€/kg

OTRAS CARNES OTHER MEATS

Pollo de corral a la brasa con tomate, espinacas y champiñones Charcoal grilled free range chicken with tomato, spinach & mushrooms	24€
Brisket de Wagyu Nacional Spanish Wagyu Brisket	34€
Hamburguesa Vòvem Vòvem Burger	24€

GUARNICIONES EXTRAS SIDES

Xips Vòvem caseras al momento Home made chips	8€
Espárragos verdes Green asparagus	8€
Espinacas a la crema Creamy Spinachs	8€
Ensalada verde con cebolla Green salad with red onion	7€
Patatas Baby Baby potatoes	8€
Pimiento de Padrón Padron peppers	12€
Alcachofas Brasa Grilled artichokes	14€

SALSAS SAUCES

Bearnesa / Bearnaise	3€
Pimienta / Black Pepper	3€
Chimichurri / Chimichurri	3€
Champiñones / Mushrooms	3€

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
A1 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