

SOCIABLES PARA COMPARTIR SOCIABLE SHARING

Ostras al natural (ud.) Natural oysters	7€
La tabla de charcutería gourmet de vaca premium (Cecina Wagyu, lomo, pancetta, bresaola, salchichón, chorizo)	29€
Coppa Joselito JOSELITO	21€
Ensaladilla VÔVEM con gambas de cristal VÔVEM spanish potato salad with crystal shrimp.....	15€
Chistorra de Navarra con fritas caseras Chistorra Navarra sausage with French fries	15€
Morcilla de Wagyu a la brasa Grilled Wagyu black pudding	15€
Alcachofa a la brasa (ud.) Grilled artichoke	5,50€
Pincho de huevo (Bacon, chistorra, trufa) Egg appetizer	7€
Croquetas de carabinero Carabinero red prawns croquettes	12/16€
Croquetas de cecina de buey gallego Cured Ox ham croquette.....	12/16€
Bocados de Atún rojo y shiso Red Tuna & Shiso	21€
Carpaccio de Wagyu con salado de vainilla y caviar aceite Wagyu beef carpaccio with salty vanilla ice-cream & olive oil caviar	26€
Bocado de Wagyu relleno de setas (ud.) Mushroom-stuffed Wagyu appetizer	11€

BRIOCHES Y COCAS VÔVEM

Piel de pollo crujiente, mayo de jenjibre, col y chile dulce Crispy chicken skin brioche, ginger mayo, coleslaw & sweet chili.....	8€
Tartar de atún rojo acevichado y cítrico de aguacate Spicy "acevichado" tuna tartar brioche, avocado cream & crispy onion	9€
Steak tartar de Wagyu con aliño japonés Wagyu steak tartar brioche with Japanese seasoning	12€
Foie y manzana caramelizada Foie and caramelised apple	22€
Setas con huevos de cordorniz, ibérico de bellota y langostinos Mushrooms with quail eggs, acorn-fed Iberian and prawns	20€

HEALTHY VÔVEM

Tartar de tomate del lugar con helado parmesano Tomato tartar with parmesan ice cream	14€
Canelón de aguacate relleno de marisco Avocado cannelloni with seafood stuffing	19€
Surtido de tomates con ventresca y anchoas Tomatoes with tuna belly & anchovies.....	17€
Ensalada de lechuga viva Vôvem Vôvem lettucesalad	16€
Tomate ecológico corazón de buey Organic tomato "corazón de buey".....	15€
Straciatella affumicatta con bimi a la brasa Straciatella affumicata with grilled bimi	19€
Ravioli de oblea de arroz con crema de carabineros Rice wafer ravioli with red prawns cream	14€

TARTARES AL MOMENTO FRESHLY PREPARED TARTAR

Atún rojo con cítrico de aguacate y wasabi Red Tuna with avocado & wasabi.....	28€
Solomillo sobre tuétano a la brasa Sirloin steak on grilled marrow	28€
Wagyu, huevo de codorniz, ajo negro y trufa Wagyu, quail egg, black garlic & truffle	38€

ARROCES & PESCADOS RICE & FISH

Arroz seco de marisco a la llauna Rice with seafood	26€
Bacalao Premium a la brasa con pimientos caseros Premium grilled Cod with peppers	28€
OAK Salmón a la brasa con tártara ahumada y bimi asado Oak grilled salmón with smoked tartar sauce & roasted bimi	26€
hipirón a la brasa y su tinta Grilled squid	21€
Corvina soasada al tomillo Croaker fish roasted with thyme	21€

LOMO ALTO (chuletas de 1,2 kg KG para compartir entre 2/3 personas)

FORE RIB (1,2 KG steak on the bone to share for 2/3 people)	
Frisona selección especial	85€
País Vasco	85€
Cebón Black Angus	89€
Black Prussian	92€
Ayrshire Roja Finlandesa	98€

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

Simmental	110€/kg
Rubia Gallega Certificada	125€/kg
Buey Nacional especial selección VÔVEM en pradera	190€/kg
Wagyu negro nacional	225€/kg

LOMO BAJO (ENTRECÔTE DE 300G) SIRLOIN

Frisona Selección especial VÔVEM	32€
País Vasco	32€
Aberdeen Angus	34€
Cebón Black Angus	36€
Ayrshire Roja Finlandesa	38€
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	40€

SOLOMILLO (250 G) TENDERLOIN

Frisona	34€
Black Angus USA premium Nebraska	40€
Buey Rubia Gallega	42€
Wagyu negro nacional	68€

T-BONE (1 KG)

Black Angus USA Kansas Creekstone Prime	125€
--	------

TOMAHAWK AL PESO (PRECIO/KG)

Wagyu Australiano Westholme AA 6-7 (1,2 - 1,3 kg)	285€/kg
--	---------

RINCON DEL WAGYU WAGYU CORNER (Consultar disponibilidad)

Negro Nacional Spanish Black (300g)	95€
Negro Japonés raza pura Kobe Beef Hyogo 6+ Pure kobe (200g)	265€

OTRAS CARNES OTHER MEATS

Pollo de corral a la brasa con tomate, espinacas y champiñones Charcoal grilled free range chicken with tomato, spinach & mushrooms	28€
---	-----

Hamburguesa Big Vôvem Big Vôvem Burger	28€
---	-----

GUARNICIONES EXTRAS SIDES

Cesta de pan de autor JOHN TORRES® Signature bread basket	3€
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	14€

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

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