

SOCIABLES PARA COMPARTIR SOCIABLE SHARING

Alcachofa a la brasa - Chargrilled artichoke	6€
Regaña de buey con steak tartar y anchoa	9€
Beef crispbread with steak tartare and anchovy	
Ensaladilla Vôvem con gambas de cristal	16€
VÔVEM spanish potato salad with crystal shrimp	
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€
Buñuelos de corvina con gel de shiso y lima	16€
Sea bass fritters with shiso and lime gel	
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€
Tabla de quesos premium - Premium cheese board	19€

BRIOCHEs VÔVEM

Piel de pollo crujiente, mayo de jengibre, col y chile dulce	9€
Crispy chicken skin brioche, ginger mayo, coleslaw & sweet chili	
Tartar de atún rojo acevichado y cítrico de aguacate	10€
Spicy “acevichado” tuna tartar brioche, avocado cream & crispy onion	
Steak tartar de Wagyu con aliño japonés	12€
Wagyu steak tartar brioche with Japanese seasoning	
Bikini de atún rojo con ponzu, sésamo y siracha	12€
Bluefin tuna bikini sandwich with ponzu, sesame, and sriracha	

HEALTHY VÔVEM

Canelón de aguacate relleno de marisco	19€
Avocado cannelonni 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 estilo Thai con shiso y chips de platano	29€
Thai-style beef tenderloin with shiso and plantain chips	
Solomillo sobre tuétano a la brasa	31€
Sirloin steak on grilled marrow	
Lomo bajo curado con mantequilla de anchoas y gel de yema	34€
Cured sirloin with anchovy butter and egg yolk gel	

ARROCEs & PESCADOs RICE & FISH

Arroz meloso de solomillo y setas	28€
Creamy rice with tenderloin and mushrooms	
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	

LOMO ALTO (chuletas de 1,2 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 Vôvem	87€
Lurra País Vasco AA	87€
Jersey	88€
Cebón Black Angus	89€
Black Prussian	94€
Aberdeen Angus Irlandesa	94€
Ayrshire Roja Finlandesa	98€
World Steak Challenge 2018/2019 Best Steak	

VACUNO MAYOR PREMIUM SELECCIÓN VOVEM AL PESO (PRECIO/KG)

PREMIUM BEEF BY WEIGHT	
Simmental	115€
Frisona Alpes de Allgäu	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€
Jersey	36€
Cebón Black Angus	36€
Black Prussian	38€
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€

COWBOY STEAK (600 G)

Jersey	98€
--------------	-----

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	135€
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	