



VÖVEM

A S A D O R



SOCIABLE SHARING

Galician beef Gourmet Butchery	20/28
Galician Cecina ox, cured ham for 24 months	12/18
Cured 100% acorn-fed Spanish ham	18/26
Berrocal Manchego cheese, +18 months ageing	14
Catalina Santoña artisanal anchovies	3.5 each
Vôvem Russian salad	9/12
Potato omelette with organic eggs	9/12
Open omelette with crystal prawns	9/12
Chistorra Navarra sausage with home-made chips	12
Charcoal grilled Wagyu black pudding	12
Broken fried egg with cured ox ham, truffle oil and home-made chips	14
Broken fried egg with carabinero prawns, truffle oil and home-made chips	18

VÔVEM CROQUETTES

Cured ox ham	9/12
Oxtail	9/12
Carabinero prawns	9/12
Iberian rib teriyaki	9/12
Seaweed with Red Tuna Sashimi and kimchi	9/12

CARPACCIOS

Prawn and pistachio with kimchi mayo	16
Red tuna with lightly sautéed garlic and ponzu	18
Wagyu beef with salty vanilla ice-cream and olive oil caviar	18

HEALTHY VÔVEM

Avocado cannelloni with seafood stuffing	16
Cannelloni with rice, tuna, mango and avocado	16
Stracciatella di Bufala with strawberry, mandarin reduction and cured tomato	16
Vôvem salad	14
Charcoal grilled vegetables	14
Cream of celeriac with truffle vinaigrette, crunchy Iberian bites and charcoal grilled artichokes	14
Charcoal grilled cabbage with Cataline Santoña artisanal anchovies	16

VÔVEM COCAS

Foie gras and caramelised apple	18
Charcoal grilled lobster and leek	20
Wild mushrooms with quail eggs, Iberian ham and king prawns	16
Spicy tuna, citrus avocado cream and crunchy onion	17
Carabinero prawns and sea urchin with black garlic gel	22
Crispy chicken, ginger mayo, coleslaw and sweet chilli	14
Iberian rib with avocado and romesco	16

FRESHLY PREPARED TARTAR

Carabinero prawn and avocado with kimchi mayo	22
Classic red tuna	22
Tuna with cream of avocado and crunchy seaweed	22
Tenderloin done to your taste or with truffle mayo	26
Wagyu with quail egg, black garlic and truffle	32

RICE AND A TASTE OF THE SEA

Rice with seafood	18
Rice with steak at your choic	price steak + 10€ (min 2 pers)
Special rice with Wagyu and Lobster	58 p.p. (min 2 pers)
Fideuà with carabinero prawns and vegetables	20
Premium charcoal grilled cod with peppers	19
Loin of red tuna	26
Lobster suquet	24

VAT included



SOCIABLES PARA COMPARTIR

Charcutería Gourmet de Vaca Rubia Gallega	20/28
Cecina de Buey Gallego 24 meses de curación	12/18
Jamón 100% ibérico de bellota	18/26
Queso Manchego viejo Berrocal +18 meses	14
Anchoas artesanas Catalina Santoña	3,5 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	12
Morcilla de vaca Wagyu a la brasa	12
Huevos rotos con cecina de Buey, aceite de trufa y fritas caseras	14
Huevos rotos con carabineros, chips alcachofas y fritas caseras	18

LAS CROQUETAS DE VÔVEM

Cecina de Buey	9/12
Rabo de Vaca	9/12
Carabinero	9/12
Costilla ibérica Teriyaki	9/12
Alga con Sashimi de Atún rojo y kimchi	9/12

CARPACCIOS

Gambas y pistacho con mayo de Kimchi	16
Atún rojo con ligero refrito de ajos y ponzu	18
Wagyu con salado de vainilla y caviar de aceite	18

HEALTHY VÔVEM

Canelón de aguacate relleno de marisco	16
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	14
Crema de Apionabo con vinagreta de trufa, crujientes de ibérico y alcachofa a la brasa	14
Col a la brasa con anchoas artesanas Catalina Santoña	16

COCAS VÔVEM

Foie y manzana caramelizada	18
Bogavante y puerros a la brasa	20
Setas con huevos de codorniz, jamón ibérico y langostinos	16
Atún picante, crema cítrica de aguacate y cebolla crujiente	17
Carabineros y erizo de mar con gel de ajo negro	22
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	22
Clásico de Atún rojo	22
Atún con crema de aguacate y crujientes de alga	22
Solomillo al gusto ó con mayo de trufa	26
Wagyu con huevo de codorniz, ajo negro y trufa	32

ARROCES A LA LEÑA DE ENCINA Y ALGO DE LA MAR

Arroz seco de marisco	18
Arroz de Chuleta al gusto	Precio chuleta + 10€ (min 2 pax)
Arroz especial de Wagyu y Bogavante	58 p.p. (min 2 pax)
Fideúa de Carabineros con verduras	20
Bacalao Premium a la brasa con pimientos	19
Lomo de Atún rojo	26
Suquet con Bogavante	24

IVA incluido

**VÔVEM MEAT SELECTION FROM OAK GRILL****FORE RIB (steak of 1.2 kg.- p.p. min. 2 pers)**

Spanish Angus Black beef (600g)	45
Friesian	35
Fleckvieh-Simmental	35
Galician	35
Basque Country Selection	35
Mingoblasco Dehesa Angus Black	38
Aberdeen Angus	38
Prussian Black	39

PREMIUM BEEF BY WEIGHT

Simmental	80
Certified Rubia Gallega	90
Red Finnish Ayrshire (WSC 18/19)	85
Old dairy cow	95
Ox	165
Spanish Wagyu	185

SIRLOIN (Entrecôte 250g / 400g.)

Friesian	22/27
Fleckvieh-Simmental	22/27
Galician	22/27
Basque Country Selection	22/27
Mingoblasco Dehesa Angus Black	24/29
Aberdeen Angus	24/29
Prussian Black	26/31
Jack's Creek Australia Black Angus (WSC 15'/16')	27/32
Nebraska USA premium Black Angus	28/35

TENDERLOIN (250g)

Beef avileña-Charolais	29
Fleckvieh-Simmental	28
Galician	29
Angus Uruguay	29
Angus Black USA premium Nebraska	34
Rubia Gallega ox	36
Spanish Wagyu	65

TOMAHAWK (1,2 kg.)

Vôvem premium beef selection	75
Jack's Creek Australia Black Angus (World's best steak producer 2015/2016)	95

RIBEYE (500 g.)

Vôvem premium beef selection	55
Jack's Creek Australia Black Angus (World's best steak producer 2015/2016)	75

WAGYU CORNER

Spanish Black (300 g.)	85
Pure breed Japanese black (300 g.)	175
Low temperature rib top with truffle purée	34
Burger	26

HEAVENLY LUST (ask for availability)

Golden tomahawk from Spanish Wagyu (1.2 kg)	395
Premium selection golden chateaubriand	115

OTHER MEATS

Vôvem burger	20
Charcoal grilled free range chicken with baked tomato, spinach and mushrooms	18
New Zealand lamb chops	26
Castro González 100% Iberian shoulder steak (presa) (500 g.)	26

SIDE DISHES

Home-made chips	6.5
Green salad with red onion	6.5
Spinach with cream	6.5
Padron peppers	6.5
Green asparagus	7.5
Charcoal grilled artichokes	7.5
Baby potatoes	7.5

VAT included

**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)	45
Frisona	35
Fleckvieh-Simmental	35
VGallega	35
Selección País Vasco	35
Angus Black Dehesa Mingoblasco	38
Aberdeen Angus	38
Prussian Black	39

VACUNO MAYOR PREMIUM AL PESO

Simmental	80
Rubia Gallega certificada	90
Ayrshire roja Finlandesa (WSC18'/19')	85
Vaca vieja de trabajo	95
Buey	165
Wagyu Nacional	185

LOMO BAJO (Entrecôte de 250g / 400g.)

Frisona	22/27
Fleckvieh-Simmental	22/27
Gallega	22/27
Selección País Vasco	22/27
Angus Black Dehesa Mingoblasco	24/29
Aberdeen Angus	24/29
Prussian Black	26/31
Angus Black Australiano Jack's Creek (WSC 15'/16')	27/32
Angus Black USA premium Nebraska	28/35

SOLOMILLO (250g.)

Ternera avileña-Charolais	29
Fleckvieh-Simmental	28
Gallega	29
Angus Uruguay	29
Angus Black USA premium Nebraska	34
Buey Rubia Gallega	36
Wagyu Nacional	65

TOMAHAWK (1,2 kg.)

Selección Vacuno premium Vôvem	75
Angus Black Australiano Jack's Creek (World's best steak producer 2015/2016)	95

RIBEYE (500 g.)

Selección Vacuno premium Vôvem	55
Angus Black Australiano Jack's Creek (World's best steak producer 2015/2016)	75

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

BENDITA LUJURIA

Tomahawk dorado de Wagyu Nacional (1.2 kg.)	395
Chateaubriand dorado selección Premium (500 g.)	115

OTRAS CARNES

Hamburguesa completísima Vôvem	20
Pollo de corral a la brasa con tomate asado, espinacas y champiñones	18
Chuletas de cordero New Zealand	26
Presa 100% Ibérica Castro González (500 g.)	26

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

IVA incluido



DESSERTS

- Home made Ice Creams 7.5
- Cheesecake 7.5
- Apple and Yuzu 7.5
- Mille-feuille with cream of dulce de leche 7.5
- Molten 60% chocolate cake and mango sorbet 7.5
- Cream of almonds and baked peach 7.5
- Seasonal fruit and sorbet timbale 9.5

VAT included



POSTRES CASEROS

- Tarta de queso 7.5
- Helado casero 7.5
- Manzana y Yuzu 7.5
- Milhojas con crema de dulce de leche 7.5
- Coulant de chocolate al 60% y sorbete de mango 7.5
- Crema de almendras y melocotones asados 7.5
- Fruta de estación y timbal de sorbetes 9.5

IVA incluido