



## NUESTRAS CARNES A LAS BRASAS DE ENCINA

Vovem Asador se complace en ofrecer a nuestros clientes una selección de las mejores carnes del mundo, diferentes razas de vacuno asadas con mimo, respeto y profesionalidad, al calor y aroma de las brasas de encina.

Vovem Asador dispone de cámaras apropiadas para la correcta maduración de la carne y garantizar el punto óptimo de consumo en todo momento.

### VACUNO

Lomo alto – El chuletón (vaca o buey) y la chuleta (ternera, añejos, novillos), es la parte del lomo más próxima a la parte delantera de animal, próximo a la aguja, destaca por su jugosidad.

Precio por persona (mín. 2pax - aprox.1,2kg)

De vaca de raza Frisona de más de 48 meses	28,50
De ternera de raza Avileña-Charolais de 11 meses	29,50
De vaca de raza Fleckvich-Simmental de más de 48 meses	32,50
De vaca de raza Gallega de más de 48 meses	38,50
De vaca de raza Parda Alpina de más de 52 meses	38,50
De vaca de raza Simmental Premium de más de 52 meses	45,00
De vaca de raza Rubia Gallega Premium de más de 52 meses	47,00
De buey de raza Berrenda en Colorado de más de 52 meses	54,50

Lomo bajo – El Entrecôte, pieza servida sin hueso con mucho sabor

	250gr	400gr
De ternera de raza Avileña-Charolais de 11 meses	19,50	24,50
De vaca de raza Frisona de más de 48 meses	19,50	24,50
De vaca de raza Fleckvich-Simmental de más de 48 meses	20,50	25,50
De vaca de raza Gallega de más de 48 meses	21,50	26,50
De vaca de raza Parda Alpina de más de 52 meses	21,50	26,50
De vaca de raza Simmental Premium de más de 52 meses	24,50	32,00
De vaca de raza Rubia Gallega Premium de más de 52 meses	24,50	32,00
De buey de raza Angus Black USA Premium Nebraska de más de 52 meses	27,50	35,50
De buey de raza Berrenda en Colorado de más de 52 meses	29,50	44,50

Solomillo – Es la pieza más tierna del animal, y a pesar de que su sabor no es tan potente como la de otro cortes, en función de la raza y la calidad de la carne, descubriremos sabores sofisticados y elegantes que sorprenderán gratamente nuestro paladar.

	250gr
De ternera de raza Avileña-Charolais de 11 meses	25,00
De vaca de raza Frisona de más de 48 meses	25,00
De vaca de raza Fleckvich-Simmental de más de 48 meses	27,00
De vaca de raza Gallega de más de 48 meses	27,00
De buey de raza Angus Black USA Nebraska de más de 52 meses	35,00
De buey de raza Berrenda en Colorado de más de 52 meses	39,00

PARA LOS MAS SIBARITAS (consultar disponibilidad)

	200gr	300gr
<b>Wagyu</b> (raza mezcla de raza Tajima y Angus Black)	39,00	59,00
Wagyu nacional	48,00	72,00
Wagyu chileno	82,00	125,00
Wagyu negro japonés de raza pura (Kobe)		

**Bos Taurus Ibericus** (Uro Bos - Tronco Bovino Ibérico)

Chuleta de buey de raza sayaguesa	120€/Kg
-----------------------------------	---------

### OTRAS CARNES NOBLES

Pollito de grano de corral, marinado en miel y romero	16,00
Chuletillas de cordero lechal	18,00
Hamburguesa Vovem de carnes seleccionadas	(250gr) 18,00
Picaña Premium de Rubia Gallega	(300gr) 20,00
Asado de Wagyu a baja temperatura con puré trufado	28,00

### GUARNICIONES

Chips caseras	4,50
Ensalada verde con cebolla roja	4,50
Papas babys	4,50
Espárragos verdes	8,50
Pimientos de Padrón	8,50
Alcachofas a la brasa	8,50
Parrillada de verduras	10,00

MA incluido

Cubierto. (Pan y Aperitivo): 2,50