



RESTAURANTES
Anguils[®]

BEBIDAS - DRINKS

VINOS - WINES

ENTRADAS - STARTERS

ENSALADAS - SALADS

CARNES - MEATS

GUARNICIONES - GARNISH

PESCADOS - FISH

POSTRES - DESSERTS

Servicio de pan y mantequilla de ajo | 1,5€

Bread and Garlic Butter

IVA Incluido - VAT Included

CARNES A LA BRASA

STEAKHOUSE

BEBIDAS - DRINKS



Agua mineral - *Still mineral water* | 2,5€

Agua con gas - *Sparkling San Pellegrino* | 3€

Casera 0,5 L | 3€

Referescos, Tónica , Zumos | 2€
Soft drinks - Juices

Aquaruis / Nестea | 3€

Tinto de verano | 3€

Copa de sangría | 4€

Sangría 1L | 12€

Caña | 2,5€
Glass of beer

Caña Grande | 5€
Pint

Cerveza 0,0 Heineken, Clara / *Shandy* | 3,5€

Cervezas en botella | 3,5€
Quilmes, Heineken, Sol, San Miguel, Cruzcampo, Cerveza Victoria



VINOS - WINES



VINO DE LA CASA / WINE HOUSE



ANGUS UNEXPECTED

100% Garnacha

Pago de Aylés - Aragón
España



3€

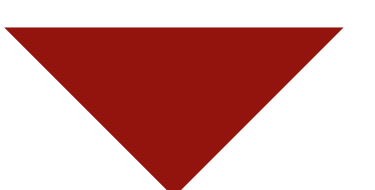


16€

TINTOS / RED

D.O. RIOJA

			
Ondarre 7 parcelas - Crianza	3,5€		18€
Marqués de Cáceres - Crianza.....		12€	19€
Barón de Ley - Reserva			22€
Barón de Ley - Reserva, MAGNUM.....			44€
Faustino V - Reserva			24€
Sela - Crianza.....			26€
Sela - Crianza MAGNUM			52€
Muga - Crianza		16€	27€
Marqués de Riscal - Reserva.....			29€
Roda - Reserva.....			42€
200 Monges - Reserva.....			52€



VINOS - WINES



TINTOS / RED

D.O. RIBERA DEL DUERO



Acontia 9 - Santo y Seña	3,5€ ..	19€
La Planta - de Arzuaga Roble		21€
Pruno - Cosecha		21€
Pruno - Cosecha MAGNUM.....		42€
Pradorey - Crianza		22€
Arzuaga - Crianza.....		30€
Matarromera - Crianza		34€
Pago Carraovejas		42€

OTRAS D.O.

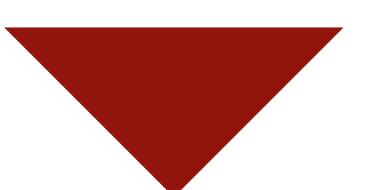


Chinchilla 6+6 D.O. Sierras de Málaga y Ronda		25€
Norton Colección - Malbec - Argentina		17€
Argento Malbec - Argentina		21€
Norton Barrel Select Pinot Noir - Argentina.....		22€
Postales del fin del mundo Cabernet, Malbec - Argentina... ..		22€
Norton Reserva - Syrah - Argentina		23€
Norton Reserva - Malbec - Argentina		27€
Reserva Fin del mundo Malbec - Argentina		29€
Luigi Bosca Cabernet, Sauvignon - Argentina.....		33€
Gran Reserva Fin del mundo Coupage- Argentina		36€

ROSADOS / ROSE



La Vie en Rose D.O. Toro.....	3€	17€
Barón de Ley , Lágrima - D.O. Rioja.....		20€
Álamos Rosado Malbec Rosé - Argentina		22€





VINOS - WINES



BLANCOS / WHITE

		
Conde Valdemar D.O. Rioja.....	3€	16€
Acontia Mar de Seda Verdejo - D.O. Toro.....	3€	17€
Barón de Ley Semidulce - D.O. Rioja	3,5€	18€
Bicicleta Sauvignon Blanc - Chile.....		18€
Argento Pinot Grigio - Argentina.....		19€
Norton Colección Torrontés - Argentina		20€
Fin del Mundo Chardonnay - Argentina		22€

ESPUMOSOS, CAVAS, CHAMPAGNE

		
Ondarre Millennium Brut - D.O. Cava.....	3,5€	22€
La Vie en Rose Rosado - D.O. Cava	4€	25€
Juve Camps Reserva de Familia -s D.O. Cava		28€
Möet Chandon Brut Imperial		60€
Veuve Clicquot Yellow Label		74€
Möet Chandon Brut Rose.....		78€

ENTRADAS - STARTERS



Sopa de cebolla V | 6€

Onion soup [1,7,9,12]

Empanadas - Argentinian pasties | 3,5€

- Jamón y queso - Ham and cheese [1,7]

- Carne - Meat [1,3]

- Pollo - Chicken [1]

- Espinacas - Spinach V [1,7]

- Caprese - Caprese V [1,7]

Surtido de empanadas, 4 unidades a elección del chef | 12€

Chef's choice of 4 Argentinian pasties

ENSALADAS - SALADS

Ensalada mixta V | 9€

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria rallada y huevo duro [3,4,10,12]

Mixed salad, Lettuce, tomato, onion, grated carrot and boiled egg

Ensalada Caprese | 10€

Tomate, mozzarella, aceite y albahaca [7,12]

Caprese salad, Tomato, Mozzarella cheese, virgen olive oil and basil

Ensalada Angus (lechuga, manzana, nuez y roquefort) V | 11€

Angus salad (lettuce, apple, nuts and roquefort cheese) [7,8,12]

Aguacate con langostinos | 9€

Prawn and avocado cocktail [2,3,7,12]



CARNES - MEATS



DE LA PARRILLA - FROM THE GRILL

Chorizo criollo | 3,5€

Argentinian sausage

Morcilla de cebolla | 3,5€

Argentinian blood sausage

Chistorra | 3,5€

Argentinian spicy sausage

Mixto de embutidos Criollos | 10€

Mixed Argentinian sausages

Provoleta a la parrilla V | 11€

Grilled Provolone cheese [7]

Provoleta a la parrilla con chorizo | 12€

Grilled Provolone cheese with sausage [12]

Mollejas de ternera | 12€

Veal sweet breads [12]

Parrillada de verduras con salsa Romesco V | 12€

Grilled vegetables with Romesco sauce [12]



CORTES PREMIUM DE TERNERA ANGUS BEST GRILLED MEATS



Bife de Chorizo Angus (Entrecot Bajo) - 300gr | 19€
Sirloin - Strip Steak [12]

Bife Ancho Angus 300gr (Centro de entrecot alto) | 22€
Rib Eye Steak [12]

Super Bife de chorizo Angus - 500gr | 26€
Super Strip Steak [12]

Super Bife Ancho Angus - 500gr | 28€
Super Rib Eye Steak [12]

Lomo (Solomillo) Filet mignon Angus - 200gr | 23€
Tenderloin- Filet Steak [12]

Brocheta de Solomillo Angus - 180gr | 21€
Beef Skewers (Tenderloin) [12]

Entraña | 15€
Thin skirt steak [12]

Tomahawk Steak -1400gr
Centro de ribeye con hueso pulido | 64€
Tomahawk steak [12]

T-Bone Steak - 800gr
Solomillo y lomo bajo en un mismo corte | 48€
Legendary cut, Dry-aged [12]

Cote du Boeuf - 1200g
Clásico chuletón de vaca | 54€
Classic Rib Eye on the bone [12]



CARNES - MEATS



Degustación de Ternera Angus | 26€ P/px [12]

Bife de Chorizo (entrecot bajo) - Lomo (Solomillo) - Bife Ancho

ANGUS mixed-grill - Tenderloin Filet Steak - Sirloin Steak - Rib Eye Steak

ANGUS Chateaubriand | 46€

450gr de Lomo (Solomillo) cocinado lentamente a la parrilla

450gr centre cut of Lomo, Filet Mignon slow grilled [12]

ANGUS CHALLENGE

DESAFÍO ANGUS

Monster Beef 1Kg + Monster Beer 1Lt | 52€

Bife de Chorizo / Sirloin Strip Steak [12]

OTRAS CARNES A LA BRASA - OTHER GRILLED MEATS

½ Pollo deshuesado a la parrilla | 15€

Half grilled chicken-boneless [12]

Costilla de Ternera Angus | 17€

Grilled Angus short Ribs [12]

Presa Ibérica | 19€

Iberian pork shoulder steak [12]

Costillas de cerdo con Salsa BBQ | 15€

Spare Ribs with BBQ sauce [7,12]

Chuletas de cordero recental | 16€

Lamb chops [12]

The Angus Burger | 15€

**200gr de ternera ANGUS a la parrilla, pan Brioche,
Cheddar ahumado y mayonesa de chimichurri**

*200gr of grilled ANGUS beef, served on a butter brioche bun with Smoked
Cheddar cheese and chimichurri mayo [1,7,12]*

GUARNICIONES - GARNISHES

Patata asada o al plomo | 3€

Baked potato [7]

Patatas fritas | 3€

French fries [1,12]

Choclo (maíz) | 3€

BBQ Sweet Corn [7]

Verduras salteadas | 3€

Vegetables [12]

Aros de cebolla | 3€

Onion Rings [1,12]

Champiñones fritos | 3€

Fried mushrooms [12]

SALSAS - SAUCES

Roquefort | 2,5€ [1,7]

Pimienta | 2,5€

Pepper [1,7,12]

Champiñones | 2,5€

Mushroom [1,7,12]

PESCADOS - FISH

Langostinos al Pil Pil | 12€

Prawns Pil Pil [2]

Salmón con guarnición de temporada | 20€

Salmon with seasonal vegetables [4]

Lubina con guarnición de temporada | 20€

Seabass with seasonal vegetables [4]

POSTRES - DESSERTS



Blanco y negro (Alfajores) | 5€

Two cookies filled with creamy caramel [1,3,6,7,8]

Muerte por chocolate | 6€

Tarta de 3 chocolates con sirope

Death by Chocolate cake - 3 chocolates and syrup [1,3,6,7]

Tarta de queso y dulce de leche | 6€

Caramel Cheese Cake (Ricotta) - [1,3,7]

Panqueque de dulce de leche [1,3,7] | 6€

House made crepe with: Caramel condensed milk

Volcán de chocolate | 6€

Chocolate Volcano [1,3,6,7]

Flan con dulce de leche | 6€

Crepe caramel [1,3,7]

Copa de helados variados en 2 bolas | 4€

Two Scoops of ice cream, choose from [1,3,7]

- **Chocolate**
- **Vainilla - Vanilla**
- **Fresa - Strawberry**



TÉ Y CAFÉ - TEA & COFFEE ☰

Tés / infusiones - Teas | 2,5€

- Manzanilla - *Chamomile*
- Melisa y Tila - *Melissa and Lime tea*
- Roiboos con albahaca - *Roiboos with basil*
- Menta poleo - *Peppermint*
- Té verde con menta - *Green tea with mint*
- Té negro - *Black tea*
- Té rojo - *Pu-erh tea*
- Te Matcha - *Matcha Latte*

Café - Coffee | 1,8€

Capuccino [7] | 3€

Café con leche

Coffee with evaporated milk [7] | 2,5€

Carajillo - Coffee with a splash of brandy | 3,5€

Café irlandés con Jameson - Irish Coffee | 6€