



RESTAURANTES
Anguis

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU



*Entrantes
a compartir*

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA
Crema de pimientos rojos
con nueces, AOVE y pita

BABBA GANOUSH
Crema de berenjenas a la brasa
con AOVE y pita

SURTIDO DE EMPANADAS PORTEÑAS
Ternera criolla, pastrami,
Ternera mechada y espinacas con queso

ENSALADA ANGUS 2.0
Corazones de lechuga con queso Roquefort,
nueces caramelizadas manzana y rábano,
con vinagreta de la casa

*Plato principal
a elegir*

300g LOMO BAJO "ENTRECOTE"
Cocinado a su gusto y servido con patata frita

COSTILLA DE TERNERA ANGUS
Cocinada a baja temperatura
y glaseada con su jugo patata asada

FILETE DE LUBINA BRASA
Patatas baby salteadas con kale, champiñones y setas

Postre

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE
Helado de vainilla y salsa de dulce de leche

Agua mineral, refresco o cerveza
y 1 botella de vino a la elección del Sumiller
por cada 4 comensales

*Starters
to share*

GRILLED PEPPER HUMMUS
Cream of red pepper with walnuts, EVOO and pita

BABBA GANOUSH
Cream of grilled aubergine with EVOO and pitta

SELECTION OF EMPANADAS PORTEÑAS
Criolla veal, Pastrami, shredded veal
and spinach with cheese

ANGUS SALAD 2.0
Lettuce hearts with Roquefort cheese,
caramelized walnuts, apple and radish
with house vinaigrette

*Main Course
to choose*

300g "ENTRECOTE"
Grilled to your liking and served with chips

ANGUS BEEF RIB
Cooked at a low temperature and glazed with
its own juice and baked potato

GRILLED FILLET SEA BASS
Baby potatoes sautéed with kale
and a variety of mushrooms

Dessert

CARAMEL PANCAKES
Vanilla ice cream with caramel sauce

Mineral water, soft drink or beer and 1 bottle of wine,
Sommelier's choice, for every 4 people



RESTAURANTES
Anguis

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU

B

*Entrantes
a compartir*

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA
Crema de pimientos rojos
con nueces, AOVE y pita

SURTIDO DE CROQUETAS
Creemosas de cecina y chori-pollo con chimi-mayo

SURTIDO DE EMPANADAS PORTEÑAS
Ternera criolla, pastrami, ternera mechada
y espinacas con queso

PARRILLADA DE LONGANIZAS
Chorizos criollos, morcilla,
y chistorra cavarra de ARBIZU

*Plato principal
a elegir*

300g LOMO BAJO "ENTRECÔTE"
Cocinado a su gusto y servido con patata frita

CONFIT DE PATO
Servido con risotto de calabaza asada y castañas

SALMÓN A LA BRASA
Patatas baby salteadas con kale, champiñones y setas

Postre

BROWNIE DE CHOCOLATE
Helado de vainilla y salsa de chocolate blanco
infusionado con Bailey

Agua mineral, refresco o cerveza
y 1 botella de vino a la elección del Somiller
por cada 4 comensales

*Starters
to share*

GRILLED PEPPER HUMMUS
Cream of red pepper with walnuts, EVOO and pita

ASSORTMENT OF CROQUETTES
Creamy Cecina and chori-chicken with chimi-mayo

SELECTION OF EMPANADAS PORTEÑAS
Criolla veal, Pastrami, shredded veal
and spinach with cheese

GRILLED LONGANIZAS
Creole chorizos, blood sausage
and chistorra Navarra from "ARBIZU"

*Main Course
to choose*

300g "ENTRECÔTE"
Cooked to your liking and served with chips

DUCK CONFIT
Served with Roasted Pumpkin Risotto and Chestnuts

GRILLED SALMON
Baby potatoes sautéed with kale,
mushrooms and mushrooms

Dessert

CHOCOLATE BROWNIE
Bailey infused with white chocolate
sauce and vanilla ice cream

Mineral water, soft drink or beer and 1 bottle of wine,
Sommelier's choice, for every 4 people



RESTAURANTES
Anguis

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU



Entrantes a compartir

CAMEMBERT ASADO CON MIEL Y ROMERO
Servido con tostas de bagel trufado

SURTIDO DE CROQUETAS
Cremosas de cecina y chori-pollo con chimi-mayo

SHORT-RIB SLIDER'S
Mini brioches cargados con carne
de costilla ANGUS desmechada

PARRILLADA DE LONGANIZAS
Chorizos criollos, morcilla
y chistorra cavarra de ARBIZU

*Plato principal
a elegir*

300g LOMO ALTO "RIB-EYE"
Cocinado a su gusto y servido con patatas fritas

ANGUS CHATEAUBRIAND
(x cada 2 comensales)
400gr de solomillo de ternera cocinado lentamente
a la parrilla y servido trinchado con patatas baby

SALMÓN EN PAPILOTE
Supremas de salmón cocinado con verduras
de temporada, salsa al Champagne
con caviar de AVRUGA

Postre

TARTA DE QUESO AL HORNO
Ligeramente perfumada a la pimienta rosa
y confitura de frutas del bosque

Agua mineral, refresco o cerveza
y 1 botella de vino a la elección del Sumiller
por cada 4 comensales

Starters to share

ROASTED CAMEMBERT WITH
HONEY AND ROSEMARY
Served with a toasted truffle bagel

ASSORTMENT OF CROQUETTES
Creamy Cecina and chori-chicken with chimi-mayo

SHORT-RIB SLIDER'S
Mini brioches loaded with shredded ANGUS rib meat

GRILLED LONGANIZAS
Creole chorizos, blood sausage and
chistorra Navarra from "ARBIZU"

*Main Course
to choose*

300gr "RIB-EYE" ANGUS Steak
Cooked to your liking and served with chips

ANGUS CHATEAUBRIAND
(x every 2 people)
400gr of Beef Sirloin slowly cooked on our grill
and carved at the table with baby potatoes

SALMON IN PAPILOTES
Salmon Supreme cooked with seasonal vegetables
with Champagne sauce and Caviar from AVRUGA

Dessert

BAKED CHEESECAKE
Slightly scented with pink
pepper and berries confiture

Mineral water, soft drink or beer and 1 bottle of wine,
Sommelier's choice, for every 4 people



RESTAURANTES
Anguis

MENÚ NAVIDAD
CHRISTMAS MENU



Aperitivo

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Prosecco-Bellini de frambuesa con Chambord Royale

*Entrantes
a compartir*

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA GUIJUELO
FOIE GRAS DE PATO, CHUTNEY Y BAGELS TRUFADOS
CROQUETAS CREMOSAS DE CECINA
CAMEMBERT ASADO CON MIEL Y ROMERO

Primer plato

BOGAVANTE THERMIDOR,
1/2 Bogavante gratinado
y servido con arroz Satvaje

Segundo Plato

ANGUS CHATEAUBRIAND
(x cada 2 comensales)
400gr de solomillo de ternera cocinado lentamente
a la parrilla y servido trinchado con patatas baby

Postre

ANGUS BANOFFEE PIE
Servido en tarro de conservas
con matices de chocolate negro

Vinos

Acontia - Verdejo Crianza sobre Lias
Garnacha Rose - Ecológico
Baron de Ley - Reserva Rioja
Blanc de Noir - Cava Brut Nature

Agua mineral, refresco o cerveza incluidos

Apptizer

WELCOME COCKTAIL

Raspberry Prosecco-Bellini with Chambord Royale

*Starters
to share*

100% IBERIAN HAM GUIJUELO ACORN
DUCK FOIE GRAS, CHUTNEY AND TRUFFED BAGELS
CREAMY CECINA CROQUETTES
ROASTED CAMEMBERT WITH HONEY AND ROSEMARY

First Course

THERMIDOR LOBSTER
1/2 Lobster gratin and served with wild rice

Second Course

ANGUS CHATEAUBRIAND
(x every 2 people)
400gr of Beef Sirloin slowly cooked on our grill
and carved at the table with baby potatoes

Dessert

ANGUS BANOFFEE PIE
Served in a mason jar
with hints of dark chocolate

Wine

Verdejo Crianza sobre Lias
Garnacha Rose - Ecológico
Baron de Ley - Reserva Rioja
Blanc de Noir - Cava Brut Nature

Mineral water, soft drink or beer included



RESTAURANTES®
Angus

Nuestros restaurantes ANGUS son la elección perfecta para su celebración navideña de este año, ya sea para un almuerzo una cena, una recepción con bebidas o una cena privada.

Tenemos el lugar y el ambiente perfectos para dar la bienvenida a sus invitados, con una deliciosa selección de menús con las mejores carnes e ingredientes de temporada, servido por nuestro gran equipo, mientras usted se relaja y lo celebra con estilo.

¿Cómo reservar su fiesta?

Les ofrecemos muchas maneras de reservar, Llamádonos por teléfono o visitando nuestra página web: www.angus.es
También les invitamos a que pase a charlar con nuestro Maitre y responsable de Reservas y Eventos que estará a su disposición para ayudarle a organizar su evento perfecto esta Navidad.

ANGUS.ES