



RESTAURANTES  
**Angus**<sup>®</sup>

## MENÚ DE NAVIDAD

### MENÚ A

#### ENTRANTES PARA COMPARTIR

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

**CROQUETAS CASERAS DE CHORI-POLLO**  
*Cremosas croquetas caseras de chorizo criollo  
con pollo asado y Chimi-Mayo*

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

#### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

**LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" 250GR.**  
*Cocinado a su gusto y servido con patata asada*

**CODILLO DE CERDO K-SLOW-BBQ**  
*Cocinada a baja temperatura,  
glaseada con salsa barbacoa Coreana y servido con estofado de trigo*

**TAGLIATELLE ALLA VODKA**  
*Pasta con salmón fresco y gambones a la crema con un toque de Vodka*

#### POSTRE

**PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE**  
*Helado de vainilla y salsa de dulce de leche*

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,  
cerveza Heineken de barril y  
1 botella de vino Selección ANGUS,  
por cada 4 comensales

+ 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional\*

**52€**

PRECIO POR PERSONA

IVA INCLUIDO



RESTAURANTES  
**Angus**<sup>®</sup>

## MENÚ DE NAVIDAD

### MENÚ B

COCKTAIL DE BIENVENIDA

#### ENTRANTES PARA COMPARTIR

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

DUO DE CROQUETAS CASERAS  
*Cremosas de cecina y chori-pollo con chimi-mayo*

SURTIDO DE EMPANADAS PORTEÑAS  
*Ternera criolla*  
*Menonita*  
*Ternera mechada*  
*Espinacas con queso*

#### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" 300GR.  
*Cocinado a su gusto y servido con patata asada*

AVE DE CORRAL A LAS HIERBAS DE CAMPO  
*Muslos de pollo de corral servido con  
puré de verduras asadas*

SALMÓN MISO  
*Servido con Pak-Choi a la brasa y patatas baby*

#### POSTRE

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

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,  
cerveza Heineken de barril y  
1 botella de vino Selección ANGUS,  
por cada 4 comensales

+ 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional\*

**56€**

PRECIO POR PERSONA  
IVA INCLUIDO



RESTAURANTES  
**Angus**<sup>®</sup>

## MENÚ DE NAVIDAD

### MENÚ C

COCKTAIL DE BIENVENIDA

#### ENTRANTES PARA COMPARTIR

BASTONES DE POLENTA A LA PARRILLA

*Perfumados al romero y servido con crema de yogurt y ajos confitados*

TARTAR DE TOMATES DE TEMPORADA

*Con mozzaella de Búfala ahumada y AOVE*

ANGUS BEEF-BURGER-SLIDDERS

*Mini hamburguesas Gourmet de ternera ANGUS*

PARRILLADA DE LONGANIZAS

*Chorizo criollo, morcilla y chistorra Navarra de ARBIZU*

#### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO ALTO ANGUS "RIB-EYE" 300GR.

*Cocinado a su gusto y servido con patata asada*

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS 200GR.

*Cocinado a su gusto y servido con patatas fritas caseras*

LUBINA MARINADA A LA BRASA

*Abierta a la espalda, servida con patatas baby,  
alcachofas salteadas y limón*

#### POSTRE

PIONONO ANGUS MMXXV

*Ligeramente perfumado con especias Navideñas y Ron añejo*

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,  
cerveza Heineken de barril  
y vinos blancos, rosado y tinto por copa  
Selección ANGUS

+ 6€ una copa-combinado de nuestra selección internacional\*

**64€**

PRECIO POR PERSONA

IVA INCLUIDO



RESTAURANTES  
**Angus**

## MENÚ DE NAVIDAD

### MENÚ D

COCKTAIL Y APERITIVO DE BIENVENIDA

#### ENTRANTES PARA COMPARTIR

##### CECINA WAGYU

*Con aceite de trufa y queso ahumado Idiazabal*

##### FOIE DE PATO

*Con caramelo y brioche tostado*

##### ENSALADA TEMPLADA

*Brotes tiernos de rúcula, melocotón, boniato  
y tomates a la brasa con crema de yogurt y frutos secos*

#### PRIMER PLATO

##### BACALAO NEGRO CONFITADO

*Con puerros a la brasa y remolacha asada*

#### SEGUNDO PLATO

##### ANGUS BEEF WELLINGTON

*Solomillo de ternera ANGUS en hojaldre, servido con  
puré de patatas trufado y jugo de carne*

#### POSTRE

##### STICKY TOFFEE PUDDING

*Servido con helado de vainilla Bourbon,  
salsa Toffee y flor de sal*

#### BODEGA

Maridado con vinos de vendimias de selección propia ANGUS Experience

Blanco - Coupage DOCa Rioja

Rosado - Coupage DOCa Rioja

Tinto - Ribera del Duero (Magnum)

Tinto - Coupage DOCa Rioja (Magnum)

La vie en Rose - DO. Cava

El menú incluye:

Agua mineral, refrescos, cerveza y una copa-combinado de  
nuestra selección internacional.

**89€**

PRECIO POR PERSONA

IVA INCLUIDO

POSTRE