



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



VINO DE LA CASA / WINE HOUSE



ANGUS UNEXPECTED

100% Garnacha

Pago de Aylés - Aragón
España



3€



16€

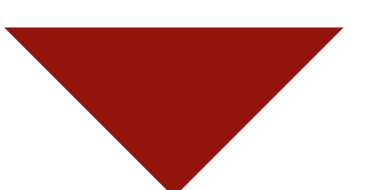
TINTOS / RED

D.O. RIOJA

Launa - Crianza.....	3,5€	19€
Barón de Ley - Reserva.....		22€
Sela - Crianza.....		26€
Muga - Crianza		27€
Marqués de Riscal - Reserva.....		29€
Roda - Reserva.....		42€

D.O. RIBERA DEL DUERO

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



VINOS - WINES



TINTOS / RED

OTRAS D.O.



Merlot Celebrities - D.O. Cariñena	17€
Shirah Celebrities - D.O. Cariñena.....	17€
Cabernet Sauvignon Celebrities - D.O. Cariñena.....	17€
Norton Colección - Malbec - Argentina	17€
Argento Malbec - Argentina	21€
Norton Pinot Noir - Argentina.....	22€
Terrazas de los Andes Malbec - Argentina.....	28€
Gran Reserva fin del mundo Coupage- Argentina	36€

ROSADOS / ROSE



La Vie en Rose D.O. Toro.....	3€	17€
Muga Rosado D.O. Rioja.....		19€

BLANCOS / WHITE



Mar de Seda Verdejo - D.O. Toro	3€	17€
Barón de Ley Semidulce - D.O. Rioja	3,5€	18€
Pinot Grigio Italia	3,5€	18€
Bicicleta Sauvignon Blanc - Argentina.....		18€
Fin del Mundo Chardonnay - Argentina		22€

CAVAS, CHAMPAGNE Y PROSECO



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

ENTRADAS - STARTERS



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 300g [12]

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

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

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

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

Entraña | 15€
Thin skirt steak [12]

Parrillada de la casa | 19€ x pers. (mín. 2 personas)
Argentinian BBQ-Mixed Grill (minimum 2 persons) [12]

ANGUS CHALLENGE

DESAFÍO ANGUS

Monster Beef 1Kg + Monster Beer 1Lt | 52€
Bife de Chorizo / Sirloin Strip Steak [12]



CARNES - MEATS



OTRAS CARNES A LA BRASA - OTHER GRILLED MEATS

½ Pollo deshuesado a la parrilla | 15€

Half grilled chicken-boneless [12]

Presal Ibérica | 19€

Iberian pork shoulder steak [12]

Chuletas de cordero recental | 16€

Lamb chops [12]

The Angus Burger | 15€ [1,7,12]

200gr de ternera ANGUS - 200gr of grilled ANGUS beef,



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]

Muerte por chocolate | 6€

Tarta de 3 chocolates con sirope

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

Tarta de zanahoria | 6€

Servida con helado de vainilla

Carrot Cake - Served with vanilla ice-cream [1,3,6,7,8]

Tarta de queso | 6€

Cheese Cake - [1,3,7]

Crepes de la casa al gusto [1,3,7] | 6€

Dulce de leche, helado, limón y azúcar o Nutella

House made crepes with: Caramel condensed milk, ice-cream, lemon and sugar or Nutella.

Copa de helado | 4€

Selección al gusto

Selection of ice-cream

Copa sorbete [1,3,7] | 5€

Selección de sorbetes naturales

Selection of natural fruit sorbet



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€