

**PARA EMPEZAR**

**V Hummus de pimientos asados a la brasa | 8€**

Créma de pimientos rojos con nueces, AOVE y pan Pitta

**V Babba Ganoush | 9€**

Crema de berejena asada a la parrilla, AOVE y pan Pitta

**EMPANADAS PORTEÑAS | 4€**

**Ternera Criolla**

Aceitunas, huevo y un toque de picante

**Menonita**

Chorizo Criollo y mozzarella

**Ternera mechada**

Carne de ternera desmechada a la cerveza

**V Queso y espinaca**

Espinacas salteadas y queso fundido

**Surtido de empanadas | 14€**

4 unidades de su elección

**Chorizo criollo a la brasa x2 | 8€**

**Morcilla de cebolla a la brasa x2 | 8€**

**Chistorra navarra a la brasa x4 | 9€**

"ARBIZU" considerada la mejor Chistorra del Mundo

**Parrilla de longanizas a la brasa | 18€**

Chorizo criollo, morcilla y chistorra "ARBIZU"

**Cecina de Wagyu | 19€**

Aliñada con aceite trufa y queso Idiazabal ahumado

**Mollejas de ternera a la brasa | 14€**

**Cocktail de gambones y aguacate | 13€**

Servido con salsa Marie Rose al Bourbon y pimentón ahumado

**V Provoleta al hierro | 14€**

Queso Provolone fundido con mermelada de tomate

**ENSALADAS**

**Ensalada César con pollo ahumado | 15€**

Bacon caramelizado y croutons

**Ensalada Angus 2.0 | 13€**

Corazonés de lechugas, roquefort, nueces caramelizadas manzana y rábanos

**Tartar de tomates de temporada con búfala ahumada | 14€**

**V** Albahaca, AOVE y sal Maldón

**POR FAVOR CONSULTE NUESTRAS SUGERENCIAS DE MERCADO**



**Croquetas de cecina x 6 | 12€**

Creemosas croquetas de cecina de ternera y alioli

**Carpaccio Angus | 16€**

Solomillo de ternera Angus finamente laminado, Queso Parmesano y Rúcula

**El Steak Tartar | 17€**

Solomillo de ternera Angus picado a cuchillo con tostas | 100gr

**Gambones Pil-Pil | 12€**

Con pimenton ahumado, ajo y chilli

**CORTES PREMIUM DE TERNERA ANGUS**



**1 ELIGE TU CARNE FAVORITA:**

**LOMO BAJO "Entrecote"**

Corte tierno y succulento con infiltración y cobertura de grasa  
300gr. | 24€ 500gr. | 29€

**SOLOMILLO ANGUS**

Tierno y magro con todo el sabor  
200gr. | 28€ 300gr. | 35€

**TOMAHAWK STEAK**

Centro de rib eye cocinado con el hueso pulido  
1400g | 78€

**DEGUSTACIÓN DE TERNERA ANGUS**

Selección de cortes Premium de ternera ANGUS  
150gr. Lomo bajo - 100gr Solomillo - 150gr. Lomo alto  
| 38€

**LOMO ALTO Rib Eye**

Marmóleo delicado con sabor intenso  
300gr. | 29€ 500gr. | 38€

**COTE DU BOEUF**

Clásico chuletón de vaca con hueso  
1200g | 72€

**T-BONE STEAK**

Corte de vaca madurada, Solomillo y lomo bajo en un mismo corte 800gr. | 54€

**ANGUS CHATEAUBRIAND | 59€**

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

**DESAFIO ANGUS**

1KG de LOMO BAJO + 1L de cerveza Heineken  
1 persona + 1 hora = 1 camiseta  
y tu foto en nuestras redes sociales **58€**

**2 ELIGE TU PUNTO THE COCCIÓN:**



**3 ELIGE TU GUARNICIÓN:**

**3.5€ unidad - Primera guarnición incluida**

- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| <b>Patatas asda</b><br>Alioli - Mantequilla | <b>Patatas baby</b><br>Salteadas con romero | <b>Champiñones</b>     |
| <b>Patatas fritas</b>                       | <b>Mazorca de maíz</b>                      | <b>Aros de cebolla</b> |
| <b>Gajos de batata</b>                      | <b>Patatas fritas Trufadas +1€</b>          | <b>Ensalada</b>        |
|   | <b>Con Parmesano</b>                        |                        |

**4 AÑADE TU SALSA: 3€**

Pimienta verde - Crema de Champiñones - Queso Roquefort

**OTRAS CARNES**

**Gourmet Angus beef burger | 17€**

200g de ternera Angus Premium a la brasa, pan Brioche, Cheddar ahumado, panceta, tomate, cebolla roja, Chimimayo y Patatas fritas

**Chuleta ibérica de bellota a la brasa | 21€**

Servida con patata asada

**Pechuga de pollo a la brasa | 17€**

Servido con patata asada

**Pollo al limón y tomillo | 16€**

Medio pollo deshuesado a la brasa, patata asada

**Jarrete de cordero al vino tinto | 19€**

Servido con patatas Baby salteadas con romero

**Costilla de cerdo a la BBQ | 19€**

Costillas de cerdo a la brasa, patatas fritas y salsa barbacoa Angus

**PESCADOS Y MARISCOS**

**Suprema de Salmón Parrilla | 20€ Gambones a la parrilla | 22€ Filete de Lubina a la parrilla | 19€**

SERVIDOS CON UNA GUARNICIÓN DE TU ELECCION

**Servicio de pan, mantequilla y Chimi-churri | 1,5€**

IVA / VAT INCLUIDO

Debido a la configuración de nuestra cocina, existe un riesgo potencial de contaminación cruzada de alérgenos y puede no ser adecuados para las personas con alergias graves. Por favor solicitar información sobre alérgenos.

## TO START & SHARE

### ✓ Roasted red pepper's Hummus | 8€

Roasted red pepper's ans Walnut's Hummus, EVOO and Pitta bread pan Pitta

### ✓ Babba Ganoush | 9€

Cream of chard-roasted Aubergines with , EVOO and Pitta bready pan Pitta

### Argentinian PORTEÑAS Pasties | 4€

#### - Ternera Criolla

Ground Beef, egg and olives with a touch of Spice

#### Menonita

Chorizo Criollo and mozzarella

#### Ternera mechada

Beer Braised pulled Beef

### ✓ Queso y espinaca

Spinach and melted Cheese

### Mixed Argentinian Pasties | 14€

Selection of 4 Empanadas of your choice

### Grilled Argentinian Sausage x2 | 8 €

### Grilled Black-Pudding x2 | 8 €

### Grilled Chistorra Navarra x4 | 9 €

"ARBIZU" considered the best Chistorra in the world

### Parrilla de longanizas a la brasa | 18€

Argentinian sausage, Black-Pudding & chistorra "ARBIZU"

### Cecina de Wagyu | 19 €

Cured Wagyu Beef with Truffle Oil and Idiazabal smoked cheese

### Grilled Veal sweetbread's | 14 €

### Wild king prawns & avocado cocktail | 13 €

Old school classic served with Bourbon & smoked Paprika Marie Rose sauce

### ✓ Provoleta al hierro | 14 €

Melted Provoleta cheese with tomato Jam



### Croquetas de cecina x 6 | 12€

Cured Beef creamy Croquettes with Alioli

### Carpaccio Angus | 16€

Thinly sliced Beef fillet with Parmesan and Rocket

### El Steak Tartar | 17 €

Traditional ANGUS Beef TARTARE, served with toasts | 100gr

### Gambones Pil-Pil | 12 €

Sizzling wild king prawns with smoked Paprika, Chilli & garlic

## SALADS

### ✓ Seasonal mixed Tomatoes Tartare With smoked Búfala | 14€

Buffalo Mozzarella, Maldon sea salt, EVOO and Basil

### Angus Salad 2.0 | 13€

Lettuce hearts with roquefort blue cheese, walnuts  
Apples & radish

### Chicken Caesar Salad | 15 €

BBQ Smoked Chicken, caramelized Bacon and croutons

PLEASE ASK YOUR WAITER/ESS  
ABOUT OUR DAILY SPECIALS

## PREMIUM ANGUS BEEF STEAKS



### 1 CHOOSE YOUR FAVORITE STEAK:

#### SIRLOIN STEAK

Tender yet succulent with a strip of juicy crackling

300gr. | 24€ 500gr. | 29€

#### ANGUS FILLET STEAK

Lean & tender with delicate flavour

200gr. | 28€ 300gr. | 35€

#### TOMAHAWK STEAK

Famous center cut of the Rib Eye grilled on the bone

1300g | 78€

#### ANGUS BEEF SAMPLER MIXED GRILL

Selection of 3 best premium ANGUS beef cuts | 38€  
150gr. Sirloin steak - 100g Filet steak - 150gr. Rib Eye steak

#### RIB EYE STEAK

Delicately marbled for superb flavor

300gr. | 29€ 500gr. | 38€

#### T-BONE STEAK

Legendary cut with Fillet & Sirloin, bouth in one steak

800gr. | 54€

#### COTE DU BOEUF

Classic Rib Eye on the bone for full flavor

1200g | 72€

#### ANGUS CHATEAUBRIAND | 59€

450gr center cut of slow grilled Filet Mignon

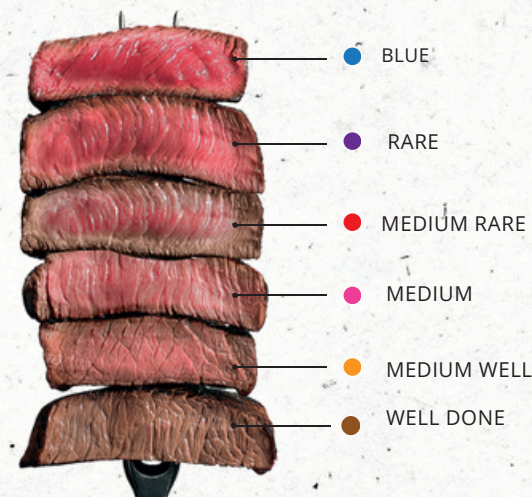
### ANGUS CHALLENGE

1KG SIRLOIN STEAK + 1L Heineken Beer

1 Person + 1 Hour = 1 Tshirt

& your Photo on our SM | 58€

### 2 CHOOSE THE COOKING POINT:



### 3 CHOOSE YOUR GARNISH:

3.5€ each - First garnish included

#### Baked potato

Alioli / Butter

#### French fries

#### Side salad

#### Baby new potatoes

Sauteed with Rosemary

#### Onion rings

#### Truffled French fries +1€ with Parmesan

#### Mushrooms

#### Corn on the cob

### 4 CHOOSE YOUR SAUCE: 3€

GREEN PEPPER - CREAM OF MUSHROOMS - BLUE CHEESE

## OTHER MEATS

### Gourmet Angus burger | 17 €

200g grilled ANGUS beef with smoked Cheddar, Candied panceta tomato, red onion, Chimimayo served with French fries

### Iberian Pork Chop | 21 €

Chargrilled Iberian acorn fed Pork Served with baked potato

### Grilled chicken breast | 17 €

Served with baked potato

### Marinated grilled chicken | 16 €

Lemon & Thyme marinated 1/2 chicken boned & served with baked potato

### BBQ Bab- back Pork Ribs | 19 €

Full rack of pork ribs glazed with ANGUS BBQ sauce & French fries

### Lamb shank | 19 €

Red wine Braised Lamb shank served with sauteed Baby new potatoes

## FRESH FISH AND SEAFOOD

### Grilled Salmón supreme | 20€

### Grilled shell-on King Prawns | 22 €

### Grilled filet of Sea-Bass | 19€

SERVED WITH ONE GARNISH OF YOUR CHOICE

### Bread, butter & Chimi-churri Service | 1,5€

Due to our kitchen set up there is a potential risk of cross-contamination of allergens. Therefore, these may not be suitable for those with severe allergies. Allergen information is available on request.

IVA / VAT INCLUIDO