

ENTRANTES - TO START & SHARE

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

Roasted red peppers hummus, EVOO & Pitta bread

✓ **Babba Ganoush** | 9€

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

Cream of chargrilled aubergines with EVOO & Pitta bread

✓ **Sopa de cebollas asadas al carbón** | 11€

Pán de larga fermentación con nube de Idiazabal

Charcoal-roasted onion soup & long-fermented bread with a cloud of Idiazabal cheese

Empanadas porteñas - Argentinian Pasties | 4€

Ternera criolla

Aceitunas, huevo y un toque de picante

Ground beef, egg & olives with a touch of spice

Menonita

Chorizo criollo and mozzarella

Ternera mechada con provolone

Shredded roasted beef with provolone cheese

✓ **Queso y espinaca**

Spinach & melted cheese

Surtido de empanadas | 15€

4 unidades de su elección

Selection of 4 pasties of your choice

Chorizo criollo a la brasa x2 | 8€

Grilled Argentinian Sausage x2

Morcilla a la brasa x2 | 8€

Grilled Black Pudding x2

Chistorra de Navarra "ARBIZU" a la brasa x4 | 9€

Grilled Chistorra Navarra "ARBIZU" x4

Parrilla de longanizas a la brasa | 18€

Chorizo criollo, morcilla y chistorra "ARBIZU"

Argentinian sausage, black pudding & chistorra "ARBIZU"

Cecina de Wagyu | 21€

Aliñada con aceite de trufa y queso Idiazabal ahumado

Cured Wagyu beef with truffle oil & Idiazabal smoked cheese

Mollejas de ternera a la brasa | 14€

Grilled Veal Sweetbreads

✓ **Provoleta al hierro** | 14€

Queso provolone fundido con mermelada de tomate

Melted provolone cheese with tomato jam

Cocktail de gambones y aguacate | 13€

Wild King Prawns & Avocado Cocktail



Croquetas de cecina x 6 | 12€

Creemosas croquetas de cecina de ternera y alioli

Cured beef creamy croquettes with alioli

✓ **Carpaccio ANGUS** | 16€

Solomillo de ternera Angus finamente laminado,

parmesano y rúcula

Thinly sliced beef fillet with parmesan & rocket

✓ **El Steak Tartar** | 18€

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

Traditional Angus beef tartare, served with toast | 100gr

✓ **Gambones Pil Pil** | 12€

Con pimentón ahumado, ajo y chilli

*Sizzling wild king prawns with smoked paprika, chilli & garlic

ENSALADAS - SALADS

Tartar de tomates de temporada

con búfala ahumada | 14€

Seasonal Mixed Tomatoes Tartare with Smoked Bufala

Ensalada ANGUS 2.0 | 13€

Corazones de lechugas, roquefort, nueces caramelizadas,

manzana y rábanos / Lettuce heart with Roquefort blue cheese,

walnuts, apple & radish

Ensalada César con pollo ahumado | 15€

Smoked Chicken Caesar Salad

CORTES PREMIUM DE TERNERA ANGUS - BEEF STEAKS

1 **ELIGE TU CARNE FAVORITA/ CHOOSE YOUR FAVOURITE STEAK:**

LOMO BAJO "Entrecote" / SIRLOIN STEAK

Corte tierno y succulento con infiltración y cobertura de grasa

Tender yet succulent with a strip of juicy crackling

300gr. | 26€ 500gr. | 42€

SOLOMILLO ANGUS / ANGUS FILLET STEAK

Tierno y magro con todo el sabor

Lean & tender with a delicate flavour

200gr. | 32€ 300gr. | 45€

TOMAHAWK STEAK 1300gr. | 85€

Centro de rib eye cocinado con el hueso pulido

Famous center cut of a Rib Eye, grilled on the bone

DEGUSTACIÓN DE TERNERA ANGUS | 42€

ANGUS BEEF SAMPLER MIXED-GRILL

150gr. Lomo bajo - 100gr. Solomillo - 150gr. Lomo alto

150gr. Sirloin steak - 100gr. Fillet steak - 150gr. Rib Eye steak

2 **ELIGE TU PUNTO THE COCCIÓN**
CHOOSE THE COOKING POINT



MUY POCO HECHO
BLUE

POCO HECHO
RARE

PUNTO POCO
MEDIUM RARE

PUNTO
MEDIUM

PUNTO MÁS
MEDIUM WELL

MUY HECHO
WELL DONE

LOMO ALTO Rib Eye / RIB EYE STEAK

Marmóleo delicado con sabor intenso

Delicately marbled throughout for superb flavour

300gr. | 31€ 500gr. | 48€

COTE DU BOEUF 1200gr. | 82€

Clásico chuletón de vaca con hueso

Classic Rib Eye on the bone for full flavour

T-BONE STEAK 800gr. | 58€

Corte de vaca madurada, solomillo y lomo bajo en un mismo corte

Legendary cut with fillet & sirloin, both in one steak

ANGUS CHATEAUBRIAND 450gr. | 64€

Lomo (solomillo) / Centre cut of slow grilled Fillet Mignon

DESAFIO ANGUS

1KG de Lomo bajo + 1L de cerveza Heineken

1KG SIRLOIN STEAK + 1L Heineken Beer

1 persona - 1 hora = 2 camisetas y tu foto en nuestras redes sociales

1 Person - 1 hour = 2 Tshirts & your photo in our SM

69€

3 **ELIGE TU GUARNICIÓN/CHOOSE YOUR GARNISH:**

3,5€ unidad - Primera guarnición incluida

3,5€ each - First garnish included

Patata asada

Alioli / Mantequilla

Baked Potato

Alioli / Butter

Patatas baby

Salteadas con romero

Sauteed with rosemary

Patatas fritas

trufadas +1€

Con parmesano

Truffled French Fries +1€

With parmesan

Aros de cebolla

Onion Rings

Patatas fritas

French Fries

Ensalada

Side Salad

Mazorca de maíz

Corn on the Cob

Champiñones

salteados

Mushrooms

4 **AÑADE TU SALSA/ CHOOSE YOUR SAUCE: +3.5€**

Pimienta verde

Green Pepper

Crema de champiñones

Cream of Mushroom

Queso roquefort

Blue Cheese

OTRAS CARNES - OTHER MEATS

Gourmet ANGUS burger | 18€

Cheddar ahumado, panceta, tomate, cebolla

roja Chimimayo y patatas fritas / Smoked

cheddar, candied pancetta, tomato,

red onion & Chimimayo served with French fries

Jarrete de cordero

al vino tinto | 21€

Servido con patatas baby salteadas al tomillo

Red wine braised lamb shank with sautéed

baby new potatoes

Chuleta ibérica de bellota

a la brasa | 24€

Servida con patata asada

Chargrilled Iberian acorn fed pork served with

baked potato

Pollo al limón y tomillo | 17€

Medio pollo deshuesado a la brasa

con patata asada

Lemon & thyme marinated 1/2 chicken boned,

served with baked potato

Pechuga de pollo a la brasa | 16€

Servido con patata asada

Grilled chicken breast served with baked potato

Costilla de cerdo a la BBQ | 21€

Costillas de cerdo a la brasa, patatas fritas y

salsa barbacoa Angus

Full rack of pork ribs laced with Angus

BBQ sauce & french fries

PESCADOS - FISH

Salmón a la parrilla | 21€

Grilled salmon supreme

Gambones a la parrilla | 22€

Grilled shell-on King prawns

Filete de lubina a la parrilla | 20€

Servido con guarnición a elección

Grilled fillet of sea bass served with one side garnish

of your choice

Servicio de pan, mantequilla y Chimichurri / Bread, butter & Chimichurri service | 1,5€

IVA incluido

VAT included