

BAR & RESTAURANTE

ANGUS

DINER



CARNES A LA PARRILLA
— & HAMBURGUESAS —

BLACK ANGUS



»» Entrantes

EMPANADA Criolla

Empanada Criolla de ternera (Unidad).

3,95€

GUACAMOLE •

Exquisito Guacamole estilo ANGUS servidos con nachos

5,95€

HUMMUS •

Hummus de garbanzos servidos con Chips de verduras

CROQUETAS ANGUS

Croquetas de ternera ANGUS (5 ud.)

9,95€

ARITOS de CEBOLLA

Servidos con salsa mostaza a la miel

TEQUEÑOS

Palitos de Queso envueltos en masa de harina de trigo con BBQ al Bourbon (5 ud.)

BACON patatas •

Con Cheddar y Mozzarella fundidos Bacon y Cebolla Bits

PROVOLONE Angus •

Queso Provolone a la parrilla con Bacon bits y cebolla frita

NACHOS ANGUS •

Con Quesos fundidos Nata agria
Guacamole Chili con Carne
Pico de gallo y salsa Mex

10,95€

CHORIZO criollo •

2 chorizos criollos a la parrilla
servidos con chimichurri

SIN
GLUTEN

»» Ensaladas

TIBIA •

Espinacas, Calabacines, berenjenas, Nueces, Queso curado,
Aceite de Oliva a la Miel y Reduccion de Frutos del Bosque.

TOSCANA •

Mezclum, Rucula, Albahaca, Tomate,
Huevo, Mozzarella y Salsa Pesto:

SIN
GLUTEN

12,95€

ANTIQUE •

Mezclum de lechugas con Pollo Tomate Cherry
Bacon Manzana y Salsa de Mostaza a la Miel

CAESAR

Mezclum con pollo crujiente Pan
Tostado Parmesano y Salsa Caesar

PÍDELO
SIN
GLUTEN



HAMBURGUESAS

100% TERNERA BLACK ANGUS



En Pan Brioche acompañadas de Patatas fritas especiadas

★ CLASICAS

Se sirven con Lechugas Tomate Cebolla y Pepinillos.

TRADICIONAL
CHILI
BACON
HAWAIANA
HUEVO
BARBACOA

Cheddar y Salsa Angus
Chili Con Carne Cheddar y Jalapenos
Crispy Bacon Salsa Angus Cheddar
Cheddar Bacon Pina y Salsa Angus
Huevo Frito Cheddar y Salsa Angus
Salsa Barbacoa Bacon y Cheddar

14,50€

PIDELO
SIN
GLUTEN

★ GOURMET

15,50€

Una Hamburguesa de ciento ochenta grs
a la plancha de forma original

ORIGINAL

Escoge el formato de
tu hamburguesa

SMASH

Dos Hamburguesas de noventa grs aplastadas directamente
en la plancha sin vegetales

PAMPERA
IBERICA
TEXAS
LOUISIANA
MANHATAN
LA SMASH

Mayonesa al chimichurri Pimientos caramelizados
Queso Provolone Aceite de Oliva a la miel
Jamon Serrano Cebolla caramelizada
Queso Curado Ac de Oliva a la Albahaca
Aritos de Cebolla
Queso Cheddar y Salsa Barbeque
Hamburguesa mas Pulled Pork
Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada
Cebolla caramelizada Bacon Queso de Cabra
Nueces y Salsa de Arandanos
Servida solo en formato SMASH con Doble Queso
Cebolla a la Plancha Bacon y Salsa Angus

PIDELO
SIN
GLUTEN

★ DOBLES

Dos Hamburguesas de ciento ochenta grs

DOBLE DOBLE

Doble chips de Bacon Doble Queso Cheddar
Doble Crispys de Cebolla frita y salsa Gravy

18,50€

TODAS DOBLES

Convierte en DOBLE cualquiera de
nuestras hamburguesas

PIDELO
SIN
GLUTEN



«» Milanesas

NAPOLITANA

A CABALLO

AMERICANA

FUGAZZETA

CRIOLLA

Filete de ternera empanado al estilo Rioplatense con tus ingredientes preferidos, servido con patatas fritas.



17,95€

Con salsa de tomate estilo ANGUS, Jamon de York, Mozzarella y Rúcula.

Con salsa de tomate estilo ANGUS, dos Huevos fritos encima y Jamon Serrano

Con salsa de tomate estilo ANGUS, Queso Cheddar Rojo, Bacon y Salsa Barbacoa.

Con mucha Mozzarella, Cebolla Plancha, Orégano, Aceite de oliva y cebollino.

Con salsa de tomate estilo ANGUS, Provolone, Tomate, Pimiento caramelizado y Chimichurri.

**PÍDELO
SIN
GLUTEN**

«» Bocadillos

CUBAN

MILA

THAI

BOCAJEFA

CHIVITO

CHORIPAN



En pan Candeal Artesano de 27 cm.

Carne de Cerdo deshilachada, Queso Cheddar, Cebolla Frita, Pepinillos Dulces, Mostaza y Rúcula

Milanesa a la Napolitana con Salsa de Tomate Casera, Jamon York, Mozzarella, Tomate Natural y Lechuga

Tiras de Entraña, Pimientos y Cebollas a la plancha, Nueces, Salsa Teriyaki, Queso y Rúcula.

Pollo a la Jefa: con Calabacin, Champiñones, Aji Oli, Mozzarella, Salsa Soja y Espinacas

2 Filetes de lomo Bacon Mozzarella Huevo Lechugas Tomate Pimiento de Piquillo.

Chorizo criollo a la parrilla Rúcula Tomate y Chimichurri. (Queso? pídelo)

NOVEDAD !!!
Ahora servidos en
PAN ARTESANAL

14,50€

**PÍDELO
SIN
GLUTEN***

*Cambia el tamaño del Pan

«» Poke Bowls

TERIBOWL

SALMONBOWL



Sanos y Divertidos el equilibrio justo entre Proteinas y Carbohidratos

13,95€

Pollo Marinado a la plancha Arroz Espinacas Verduras a la plancha Maiz Brotes de Soja Anacardos Huevo Salsa Teriyaki

Arroz Salmon Soja Rúcula Palmitos Tomates Cherry Zanahoria Nueces Huevo Aceite de Sesamo -

**SIN
GLUTEN**



PRINCIPALES

★ CARNES A LA PARRILLA

NOVEDAD !!!
Ahora a la
PARRILLA

Se sirven con Patatas Fritas Especiadas y Verduras a la Plancha

LOMO ALTO	Lomo Alto a la parrilla seleccionado por ANGUS	21,45€
SOLOMILLO	Solomillo a la parrilla seleccionado por ANGUS	21,45€
ASADO de TIRA	Tira de Asado a la parrilla seleccionado por ANGUS	18,95€
CHULETON de VACA	500 grs a la parrilla Fileteado para 2 personas.	34,45€

**SIN
GLUTEN**

★ CARNES A LA PLANCHA

Se sirven con Patatas Fritas Especiadas y Verduras a la Plancha

ENTRAÑA	Carne roja de exclusivo sabor, sin grasa externa.	18,95€
PICANA	Jugosa con sabor y muy tierna	19,95€

**SIN
GLUTEN**

★ ESPECIALIDADES

17,95€

Se sirven con Patatas Fritas Especiadas y Verduras a la Plancha

BISTEC ENFRIJOLADO	Entraña a la plancha cubierta con Chili con carne jalapenos y queso cheddar	SIN GLUTEN
BISTEC COWBOY	Entraña cubierta con Queso Mozzarella Pimientos y Cebollas a la plancha	
POLLO LA JEFA	Tiras de Pollo champinones calabacines aji oli y Mozzarella con salsa Teriyaki	SIN GLUTEN
COSTILLAS BARBACOA	Las puedes pedir: ORIGINALES, A LA MIEL, JACK DANIELS o AL CAJUN. Servidas con patatas American Wedge.	
SALMON AL PESTO	Lomo de Salmon con Espaguetis al Pesto sobre cama de Albaca.	PÍDELO SIN GLUTEN
FAJITAS	Las puedes pedir: DE POLLO, DE TERNERA, MIXTAS O VEGETARIANAS.	



BEBIDAS

*Refrescos de Grifo

PEPSI, PEPSI MAX, KAS NARANJA,
KAS LIMON, ICE TEA, 7 UP.

REFILL.
Con tu comida
te rellenamos
la bebida
GRATIS *

2,95 €

*Refrescos de Botella

TRINA NARANJA, TRINA LIMON,
ACUARED, ZUMO MELOCOTON, ZUMO PIÑA.

*Agua Mineral

ANGUS no sirve jarras
ni vasos de Agua.

1,80 €

* REFILL: Cada comensal debe de haber pedido una bebida de pago.

* Cervezas de Grifo

- AGUILA 1900 DOBLE ENFRIADO.	Doble.	2,95 €
	Pinta.	4,95 €
- PAULANER TRIGO.	Media.	3,75 €
	Pinta.	6,20 €
- GUINNESS NEGRA.	Media.	3,95 €
	Pinta.	6,60 €
- HEINEKEN 0,0	Media.	3,25 €
- HOPE HOUSE 13	Media.	3,60 €
	Pinta.	5,95 €

* Cervezas en Botella

- AGUILA 1900	3,00 €	- DOS EQUIS	3,75 €
- AGUILA SIN FILTRAR	3,50 €	- SOL	3,75 €
- ALCÁZAR	3,50 €	- JUDAS	6,00 €
- 18/70	3,75 €	- MORT SUBITE	6,00 €
- HOP HOUSE	3,75 €	- DESPERADOS	3,75 €
- AMSTEL ORO	3,75 €		
- AMSTEL ORO 0,0	3,75 €	- SIDRA:	
- HEINEKEN.	3,50 €	* LADRON DE	
- HEINEKEN 0,0	3,75 €	MANZANAS	3,75 €

* Vinos de la Casa

TINTOS :	Copa	Botella
* FINCA BESAYA Rioja Tempranillo	3,00 €	13,00 €
* SEÑORIO REAL Ribera Crianza	3,50 €	16,00 €
- BLANCO		
* VEGA CASTILLA Rueda verdejo	3,00 €	13,00 €

Seleccion

TINTOS :	Copa	Botella
* RAMON BILBAO Rioja Crianza 2017	3,75 €	19,00 €

CÓCTELES

servidos en formato short

6,50 €

- * APEROL SPRITZ (prosecco, cinzano, aperol y soda)
- * AMERICANO (campari, cinzano y soda)
- * NEGRONI (campari, cinzano y ginebra)
- * BOULEVARDIER (campari, cinzano y bourbon)

servidos en formato long

8,50 €

- * MOJITO (ron, lima, azúcar, menta y soda)
- * CAIPIRINHA (cachaza, lima y azúcar)
- * CAIPIROSKA (vodka, lima y azúcar)
- * MARGARITA (tequila, triple seco, lima)

