

## PARA EMPEZAR

**Hummus de pimientos asados a la brasa | 7€**

Crema de pimientos rojos con nueces, AOVE y Pitta **V**

**Babba Ganoush | 8€**

Crema de berejena asada a la parrilla, AOVE y Pitta **V**

**EMPANADAS PORTEÑAS | 3,5€**

**Ternera Criolla**

Aceitunas, huevo y un toque de picante

**Pastrami**

Pastrami de ternera, tomate semiseco y mozzarella

**Ternera mechada**

Carne de ternera mechada en su jugo

**Queso y espinaca**

Espinacas salteadas y queso fundido **V**

**Surtido de empanadas**

4 unidades de su elección | 12€

**Chorizo criollo a la brasa x2 | 7€**

**Morcilla de cebolla a la brasa x2 | 6€**

**Chistorra navarra a la brasa x4 | 8€**

"ARBIZU" considerada la mejor Chistorra del Mundo

**Parrilla de longanizas a la brasa | 16€**

Chorizo criollo, morcilla y chistorra

**Cecina de Wagyu | 18€**

Aliñada con aceite trufa y queso Idiazabal

**Mollejas de ternera a la brasa | 12€**

**Cocktail de gambones y aguacate | 12€**

Servido con salsa Marie Rose al Bourbon y pimentón ahumado

**Provoleta al hierro | 12€**

Queso Provolone fundido con mermelada de tomate **V**

**Angus short-rib sliders x3 | 12€**

Brioche de costilla de ternera Angus asada, encurtido y Dijonesa



**Gambones Pil-Pil | 12€**

**Carpaccio Angus | 14€**

Solomillo de ternera Angus finamente laminado, Parmesano y Rúcula

**El Steak Tartar | 16€**

Solomillo de ternera Angus picado a cuchillo con tostas

**Croquetas de cecina x 6 | 11€**

Creosas croquetas de cecina de ternera y alioli

**Rollos vietnamitas de ternera Angus | 10€**

Hojas de lechuga con brisket de ternera Angus

## ENSALADAS

**Popurrí de tomates de temporada con búfala | 12€**

Albahaca, AOVE y sal Maldón

**Ensalada César con pollo ahumado | 13€**

Bacon caramelizado y croutons

**Ensalada templada de hortalizas | 12€**

Hojas de lechuga, aguacate, patata, maíz a la parrilla, cebolla y huevo

**Ensalada Angus 2.0 | 12€**

Corazones de lechugas, roquefort, nueces Pecán, manzana y rábanos

## CORTES PREMIUM DE TERNERA ANGUS



### 1 ELIGE TU CARNE FAVORITA:

**LOMO BAJO "Entrecote"**

Corte con infiltración y cobertura de grasa  
300gr. | 22€ 500gr. | 27€

**SOLOMILLO ANGUS**

Tierno y magro con todo el sabor  
200gr. | 26€ 300gr. | 31€

**TOMAHAWK STEAK**

Centro de Rib Eye cocinado con el hueso pulido  
1400gr. | 69€

**ENTRAÑA ANGUS**

Corte jugoso y succulento 300gr. | 16€

**T-BONE STEAK**

Corte de vaca madurada, Solomillo y lomo bajo en un mismo corte 800gr. | 49€

**LOMO ALTO RIB EYE**

Marmóleo delicado con sabor intenso  
300gr. | 24€ 500gr. | 29€

**COTE DU BOEUF**

Clásico chuletón de vaca  
1200gr. | 64€

**DEGUSTACIÓN DE TERNERA ANGUS | 32€**

Selección de cortes Premium de ternera ANGUS  
150gr. Lomo bajo - 100gr. Solomillo  
150gr. Lomo alto - 150gr. Entraña

**ANGUS CHATEAUBRIAND | 54€**

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

**DESAFÍO ANGUS**

52€

1KG de LOMO BAJO + 1L de cerveza Heineken

1 persona + 1 hora = 1 camiseta y tu foto en nuestras redes sociales

### 2 ELIGE TU PUNTO DE COCCIÓN:



● BLUE  
MUY POCO HECHO

● POCO HECHO

● PUNTO POCO

● PUNTO

● PUNTO MÁS

● MUY HECHO

### 3 ELIGE TU GUARNICIÓN:

3€ unidad - Primera guarnición incluida

**Patata asada**  
Alioli / Mantequilla

**Mazorca de maíz**

**Aros de cebolla**

**Patatas fritas**

**Patatas baby**  
Salteadas con romero

**Ensalada**

**Gajos de batata**

**Champiñones y setas**

### 4 AÑADE TU SALSA:

**Pimienta verde**  
| 2,5€

**Crema de Champiñones**  
| 2,5€

**Queso Roquefort**  
| 2,5€

## OTRAS CARNES

**Gourmet Angus beef burger | 15€**

200g de ternera Angus Premium a la brasa, pan Brioche, Cheddar ahumado, panceta, tomate, cebolla roja.

**Jarrete de cordero al vino tinto | 17€**

Servido con patatas Baby salteadas al tomillo

**Presas ibéricas de bellota a la brasa | 19€**

Servida con patata asada

**Spaghetti di Angus al pomodoro | 14€**

Spaghettis con albóndigas de ternera Angus

**Pollo al limón y tomillo | 16€**

Medio pollo deshuesado a la brasa, patata asada

**Costilla de ternera Angus | 17€**

Cocinada a baja temperatura con patata asada

**Pechuga de pollo a la brasa | 14€**

Servido con patata asada

**Costilla de cerdo a la BBQ | 18€**

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

## PESCADOS Y MARISCOS

**Salmón en papillote | 20€**

Filete de Salmón cocinado con verduras de temporada y patatas Baby

**Gambones a la parrilla | 21€**

Ligeramente ahumados al limón con guarnición de ensalada

**Tagliatelle con salmón y gambones al vodka | 17€**

POR FAVOR CONSULTE NUESTRAS SUGERENCIAS DE MERCADO

Servicio de pan y mantequilla | 1,5€

IVA incluido

## STARTERS

### Roasted Red Pepper Hummus | 7€

Roasted red peppers with cream of hummus & walnuts, EVOO & Pitta bread **V**

### Babba Ganoush | 8€

Cream of char-roasted aubergines with EVOO & Pitta bread **V**

### ARGENTINIAN PASTIES | 3,5€

#### Ground Beef

Ground beef, egg & olives with a touch of spice

#### Pastrami

Pastrami, sun-dried tomatoes & Mozzarella

#### Pulled Beef

Braised pulled beef

#### Cheese & Spinach

Spinach & melted cheese **V**

### Choice of Pasties | 12€

your choice of 4 Argentinian pasties

### Grilled Argentinian sausage x2 | 7€

### Grilled black pudding sausage x2 | 6€

### Grilled Chistorra from Navarra x4 | 8€

"ARBIZU" considered the best Chistorra in the world

### Mixed grill sausage platter | 16€

Chorizo Criollo, black pudding & Chistorra

### Cecina de Wagyu | 18€

Cured Wagyu beef with truffle oil & Idiazabal smoked cheese

### Grilled Veal sweetbreads | 12€

Chargrilled slices of veal sweetbreads with Maldon salt & lemon

### Prawn & Avocado Cocktail | 12€

Old school classic with Bourbon, smoked paprika & Marie Rose sauce

### Provoleta in Iron Skillet | 12€

Melted Provoleta cheese with tomato marmalade **V**

### Pil-Pil King Prawns | 12€

Sizzling king prawns with chilli & garlic

## SALADS

### Seasonal Heritage mixed tomatoes with Bufala | 12€

Heritage mixed tomatoes with Bufala mozzarella & basil

### Caesar Salad with smoked chicken | 13€

Smoked chicken Caesar salad with caramelized bacon & croutons

### Warm Vegetable Salad | 12€

Tender salad leaves, avocado, new potatoes, grilled corn, egg & onion

### Angus Salad 2.0 | 12€

Crisp lettuce heart with Roquefort blue cheese, pecan nuts, apple & radish



### Angus short-rib sliders x 3 | 12€

Served on Brioches with mustard mayo

### Carpaccio Angus | 14€

Thinly sliced fillet of beef with Parmesan & rocket leaves

### Steak Tartar 100gr | 16€

Traditional ANGUS fillet steak tartare with toasts

### Beef Croquettes x 6 | 11€

Creamy beef jerky croquettes with aioli

### Angus Beef Vietnamese Rolls | 10€

Lettuce leaves with Angus beef brisket

## PREMIUM ANGUS BEEF STEAKS



### 1 CHOOSE YOUR FAVOURITE STEAK:

#### SIRLOIN STEAK

Tender yet succulent with a strip of juicy crackling  
300gr. | 22€ 500gr. | 27€

#### ANGUS FILLET STEAK

Lean & tender with a delicate flavour  
200gr. | 26€ 300gr. | 31€

#### TOMAHAWK STEAK

Center cut of a Rib Eye, grilled on the bone  
1400gr. | 69€

#### ANGUS SKIRT STEAK

Lean & tender with a delicate flavour 300gr. | 16€

#### T-BONE STEAK

Legendary cut of dry-age mature cow, fillets & sirloin 800gr. | 49€

#### RIB EYE STEAK

Delicated marbled throughtout for superb full flavour  
300gr. | 24€ 500gr. | 29€

#### COTE DU BOEUF

Classic Rib Eye on the bone for full flavour  
1200gr. | 64€

#### ANGUS BEEF Sampler mixed-grill | 32€

Selection of Premium ANGUS beef steaks  
150gr. Sirloin Steak - 100gr. Fillet Steak  
150gr. Rib Eye Steak - 150gr. Skirt Steak

#### ANGUS CHATEAUBRIAND | 54€

450gr. centre cut of Fillet Mignon slow grilled

#### ANGUS CHALLENGE

52€

1KG SIRLOIN STEAK + 1L Heineken Beer

1 Person + 1 hour = 1 Tshirt and your Photo in our SM

### 2 CHOOSE THE COOKING POINT:



● BLUE

● RARE

● MEDIUM RARE

● MEDIUM

● MEDIUM WELL

● WELL DONE

### 3 CHOOSE YOUR GARNISH:

3€ each First garnish included

#### Baked potato

Alioli / Butter

#### Sweet potato wedges

#### Onion rings

#### Side salad

#### French fries

Baby Potatoes  
Sauteed with Rosemary

#### Mushrooms

#### Corn on the cob

### 4 CHOOSE YOUR SAUCE:

Green pepper corn  
| 2,5€

Cream of mushrooms  
| 2,5€

Blue Cheese | 2,5€

## OTHER MEATS

### Gourmet Angus beef burger | 15€

200G of grilled premium ANGUS beef, smoked cheese, Pancetta & Chimimayo with fries

### ANGUS meatballs Spaghetti | 14€

Spaghetti with ANGUS beef meatballs

### Premium ANGUS Beef Rib | 17€

Slow Cooked ANGUS Beef Rib with baked potato

### Grilled Iberian Pork | 19€

Chargrilled Iberian acorn fed pork with baked potato

### Lamb Shank with Red Wine | 17€

Red wine braised lamb shank with sautéed new potatoes

### Lemon & Thyme Free Range Chicken | 16€

Chargrilled Chicken Breast with baked potato

### Chargrilled Chicken Breast | 14€

Chargrilled Chicken Breast with baked potato

### BBQ Baby Back Pork Ribs | 18€

Rack of Back Pork Ribs with ANGUS BBQ sauce & fries

## FISH AND SHELLFISH

### Salmon en Papillot | 20€

Fresh fillet of Salmon with seasonal vegetables & new potatoes

### Shell On Jumbo King Prawns | 21€

Grilled jumbo king prawns with a light lemon smoke & side salad

### Salmon & King Prawns Tagliatelle | 17€

Fresh tagliatelle with salmon, king prawns & a splash of Vodka

Bread and butter service | 1,5€

VAT included