

ANGUS

STEAK HOUSE





Para compartir | To Share

Croquetas de setas salvajes y queso brie
(por unidad)

Wild mushroom and brie cheese croquette
(per unit)

2.90 €



Patatas bravas Tomahawk, con salsa chiles ahumada
y picaña madurada

Tomahawk bravas potatoes, with smoked chili sauce and
ripened picaña

7,50 €

Tabla de jamón Ibérico de bellota
pata negra

Pata negra acorn-fed Iberian ham board

32.50 €



Alcachofa asada con yema de codorniz, crema de
trufa negra y parmesano

Roasted artichoke with quail yolk, black truffle cream and
parmesan

14,50 €



Para compartir | To Share

Tomate ecológico, burrata, emulsión de albahaca y cebolla roja encurtida.

Organic tomato, burrata, basil emulsion and pickled red onion

14.80 €



Ensaladilla del mar, gambas, mayonesa de kimchi y huevas de trucha

Sea salad, shrimp, kimchi mayonnaise and trout roe

14,80 €

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y mermelada de frambuesa.

Goat cheese salad with dried fruit vinaigrette and raspberry jam.

14.50 €



Steak tartar de vaca sobre tuétano a la brasa y pan soufflé

Beef steak tartare on grilled bone marrow and soufflé bread

22,50 €

Pan con tomate Bread with tomato 5,50 €



Principales | Mine



Nuestra Burger

Carne 100% vacuno, cebolla caramelizada al vino tinto, rúcula, huevo frito, salsa cheddar y patatas fritas
100% matured beef, caramelized onion in red wine, arugula, fried egg, cheddar sauce and french fries

16 €

Filet mignon - ANGUS

Con puré de tubérculos, champiñones glaseados y salsa demi-glace

With mashed tubers, glazed mushrooms and demi glace sauce

28,50 €



Arroz a banda de setas salvajes y picaña madurada
Rice the band of wild mushrooms and matured picaña

26,50 €



Principales | Mine



Nuestra Picaña con queso fundido
Our "Picanha" with melted cheese

49'90 €

Guarniciones y salsas

Sides and sauces



Verduras
"ratatouille"



Patatas Baby
Potatoes baby



Espinacas
Spinach



Pimiento de piquillo
Piquillo pepper with garlic



Pimientos de padrón
Padrón peppers

6'50 €



Chimichurri

5 Pimientos
5 Peppers

Mantequilla café paris
Parisian café butter

2'80 €



Pastel de patatas gratinado
Gratin potato cake

8€



Patatas fritas
Chips

4'50 €



+ con crema de trufa y parmesano en polvo
+ with truffle cream and parmesan powder

6,50 €

SPECIAL FOR KIDS

Nuggets de pollo
Chicken nuggets

Patatas fritas
French fries

10,50 €





A baja temperatura | Low temperature

Magret de pato en dos cocciones
Duck breast in two firings

23.80 €



Espalda de cordero a baja temperatura
32 horas a 65°

Lamb shoulder low temperature for 32 hours at 65°

32,50 €

La madame coquelet marinado y asado
marinated and roasted

23 €



Carrillera a baja temperatura con parmentier de
patata trufada y chips de boniato

Beef cheek at low temperature with truffled potato
parmentier and sweet potato chips

26,50 €

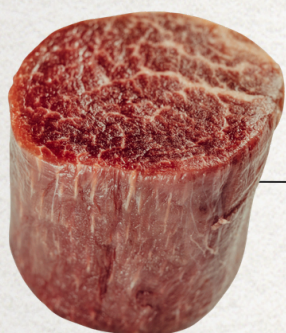


Carnes a la piedra | Stone Grilled Meat



Entrecôte Ribeye
"Lomo Alto" 300 g

34,50 €



Filet mignon - Black Angus
beef sirloin 230g

32,90 €

El Cowboy - 1kg
The Cowboy - 1kg

85'50 €

*100g: 9,50 €



T-Bone Angus 1kg

85 €

*100g: 9 €



Wagyū Japonese 200g
Japanese Wagyu 200g

110 €

*aprox.





Our | Nuestros Tomahawks

Tomahawk irlandés 1kg
Irish tomahawk 1kg

Aprox.
85 €

Tomahawk alemán, Valle Algäu 1kg
German Tomahawk, Valle Algäu

Aprox.
100 €

Tomahawk nacional 1kg
National Tomahawk

Aprox.
95 €

Tomahawk Gallego 1kg
Galician Tomahawk 1kg

Aprox.
105 €

Tomahawk finlandés choco 1kg
Finnish Tomahawk Chocolate

Aprox.
115 €



*100 g:

Gallego 9,50 € / Irlandés 8,50 €
/ Finlandés 9 € / Alemán 9 € / Nacional 8,50 €

*100 g:

Galician €9.50 / Irish €8.50
/ Finnish €9 / German €9 / National €8.50



Postre | Dessert

Nuestro Tiramisú Crumble de cacao y helado de café
Our Tiramisú Cocoa crumble and coffee ice creamy

9.50 €



Cookie Brownie Con helado de mandarina
Cookie Brownie With mandarine ice cream

9,50 €

Flan de Queso Con higos liofilizados
Cheese Flan With freeze-dried figs

9.50 €



Baba al ron Con helado de vainilla
Baba with rum with vanilla ice cream

9,50 €

LA BODEGA

VINOS TINTOS

LOS 4 VIENTOS

Rioja - Tempranillo

Aromas a frutas maduras con toques especiados

7 € | 28 €

PISPA

Montsant - Garnacha tinta y Cariñena

Aromático y fresco, con notas de cereza y hierbas mediterráneas.

8 € | 32 €

PROTOS

Ribera del Duero

Cuerpo robusto, notas de roble y frutos negros.

8 € | 35 €

MOMO

Ribera del Duero - Tempranillo

Intenso y equilibrado, con matices de ciruela y cacao.

38 €

GR-174

Priorat - Garnacha, Cabernet, Syrah

Rico y estructurado, con notas minerales y frutos del bosque.

38 €

MATSU EL RECIO

Toro - Tinta de Toro

Potente y elegante, con aromas de cacao, frutos negros y especias.

45 €

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec

Aromas florales y frutos negros, taninos suaves.

50 €

VIÑA TONDONIA

Rioja - Tempranillo, Garnacha

Complejo y sutil, con aromas terciarios de madera noble y frutos secos.

95 €

SANGRÍA

12 € | 38 €

LA BODEGA

VINO BLANCO

LA DESCARADA

6 € | 28 €

Penedès - Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Fresco y aromático, notas de manzana verde y flores blancas.

ITAN

7 € | 35 €

Montsant - Garnacha, Cariñena

Profundo y equilibrado, notas de frutos del bosque y especias dulces.

JOSE PARIENTE

32 €

Rueda - Verdejo

Vibrante y expresivo, aromas de fruta tropical e hinojo.

VINO ROSÉ

ENATE CABERNET

7 € | 29 €

Sauvignon

Un vino afrutado, equilibrado y fresco

MARQUÉS DE CÁCERES

8 € | 35 €

Rioja

Afrutado y fresco, pero con personalidad

LA BODEGA

CHAMPAGNE

MOET CHANDON (BRUT)	130€
MOET CHANDON (ROSÉ)	140€
MOET CHANDON (ICE IMPÉRIAL)	150€
RUINART BLANC (DE BLANCS)	190€
DOM PERIGNON	330€



LA BARRA

AGUA / AGUA CON GAS	3,50€	ESPRESSO MARTINI	10€
REFRESCOS	3,80€	CAMPARI	10€
RED BULL	4,50€	COINTREAU	10€
ESTRELLA DAMM	5€		
CORONITA	6€		
HEINIKEN	6€		
		TEQUILA	
TÉ	2,50€	JOSE CUERVO REP.	10€
CAFÉ SOLO	2,00€	PATRÓN SILVER	18€
CORTADO	2,20€		
CON LECHE	2,50€		
AMERICANO	4,50€		
CARAJILLO	4,00€		
CAPUCHINO	4,00€		
		COGNAC	
		HENNESSY V.S.	15

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	12€
MOJITO	12€
MARGARITA	12€
APPEROL SPRITZ	12€
MOSCOW MULE	12€
NEGRONI	12€
PISCO SOUR	12€
SAN FRANCISCO	12€
PIÑA COLADA	12€

LICORES

JAGERMAISTER	10€
LIMONCHELO DI CAPRI	10€
ORUJO DEVANCEIROS HIERVAS	10€
AMARETTO DISARONNO	10€
BAILEYS	10€
MARTINI BLANCO / NEGRO	10€

LA BARRA

RON

BRUGAL AÑEJO	12€
BARCELÓ	12€
HAVANA 7	12€

VODKA

ABSOLUT	12€
CIROC	18€
BELBEDERE	16€
GREY GOOSE	16€

WHISKEY

JACKDANIELS
GLENLIVET
MACALLAN 12
JONNY WALKER BLACK
CHIVAS

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	12€
PUERTO DE INDIAS	18€
G-VINE	18€
HENDRIKS	18€



ANGUS

STEAK HOUSE