ANGUS ROJO®
STEAK HOUSE

COMIDAS

Saborea el arte culinario

ANGUS ROJO
STEAK HOUSE

ENTRADAS

Disfruta de un sabor auténtico

Chicharrón de pulpo

Tacos de sirloin 200 g — $198
Sirloin a la parrilla en tortilla, acompañado de cebolla morada, cilantro y aguacate.

Tacos de costilla ahumada — $239
Costilla ahumada en tortilla, acompañados de cebolla morada, cilantro y cremoso de aguacate.

Tuétanos — $259
Hechos en horno MIBRASA, acompañados de tortilla de maíz y salsa de la casa.

Calamares fritos 250 g — $265
Envueltos en tempura, acompañados de mayonesa de chipotle y mayonesa de recado negro.

Queso fundido 340 g — $189
Acompañado de alguna de estas opciones: chile chilaca, champiñones o chorizo.

Chicharrón de Rib Eye 280 g — $285
Acompañados de guacamole, salsa de la casa, tortillas de maíz y de harina.

Queso fundido con machaca 300 g — $249
Machaca a la mexicana con queso menonita gratinado.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

Tiradito de salmón — $299
Finas láminas de salmón, sobre aguacate, bañados con salsa ponzu aromatizada con cardamomo y mix de lechugas y arúgula.

Ceviche en verde — $289
Cubos de pescado blanco reposados en limón, con pesto de cilantro y almendras.

Chicharrón de pulpo — $269
Pulpo frito con capeado de la casa montado sobre una ensalada fresca acompañado de un aderezo chipotle.

Tostadas de salmón — $249
Tostadas de salmón ahumado con un cremoso de aguacate acompañado de un aderezo de chipotle y cebolla crujiente.

Volcán tuétano — $309
Volcán de tortilla hecha en casa montada con carne selecta Angus acompañada de un hueso tuétano.

Col Rosa de arena (coliflor) — $239
Coliflor ahumada en horno MIBRASA sazonado con salsa de la casa.

Aguachile de nopal — $195
Finas tiras de nopal ecocidas en limón, salsa de tomatillo y chile serrano aromatizado con cardamomo.

Aguachile negro de camarón — $239
Montado tradicional acompañado de una salsa negra de ceniza de cebolla y tortilla.

Queso carioca — $190
Queso menonita empanizado con salsa de tomatillo y jalapeño con cilantro, cebolla y ajonjolí.

ANGUS ROJO
STEAK HOUSE

ENSALADAS & SOPAS

Crema de espárragos

Ensaladas

Ensalada César ____ $159
Tradicional mexicana, aderezo hecho en casa.

Ensalada Mixta ____ $159
Lechuga Romana y espinacas baby acompañadas de una combinación de frutos secos y frescos, vegetales y un aderezo de frutos rojos.

Ensalada Bajío ____ $159
Combinación de lechugas finas, queso de cabra, fresas, arándanos y almendras tostadas completamentada con una vinagreta de base de vinagre balsámico y limón.

Agrega tu proteína

- **Salmón 150g** ____ $85
- **Pollo 150 g** ____ $75
- **Top Sirlon 150g** ____ $85

Sopas

Crema de espárragos ____ $117
Acompañada de crostini, queso de cabra, nuez frita y espárragos.

Fideos secos ____ $145
Acompañados de aguacate, queso panela, chicharrón, crema ácida y brotes de cilantro.

Crema de betabel ____ $119
Betabel asado en horno MIBRASA, crouton y hoja de amaranto.

Sopa azteca ____ $129
Tradicional sopa mexicana montada con queso panela fresco, chicharrón, aguacate, crema ácida y chile pasilla.

Crema de Elote ____ $129
Crema de elote y queso de cabra acompañado de un crouton y elote dulce.

Sopa de tomate rostizado ____ $129
Cremosa sopa de tomate rostizado en horno MIBRASA con orégano acompañado de un crouton.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

ANGUS ROJO
STEAK HOUSE

COMIDAS

Gastronomía para paladares exigentes

Corte
Sirloin

Ahumados de la casa

Costillas de res 300 g — $459
Short Rib ahumado por 12 horas, acompañadas de puré de papa y vegetales en horno MIBRASA.

Baby Back BBQ house 400 g — $385
Costillas de cerdo ahumadas por 8 horas, acompañadas de puré de papa.

Cortes

Top Sirloin 350 g — $389
Rib Eye 350 g — $585
T-Bone 400 g — $425
New York 350 g — $565
Tampiqueña de sirloin — $415
Acompañado de guacamole, enmoladas, rajas con crema y queso.

Filete Mignon — $400
Filete selecto Angus acompañado de coliflor frita y espárragos.

Mar y Tierra — $465
Filete selecto envuelto con tocino, acompañado de puré de papa, montado con camarones y espárragos ahumados en horno MIBRASA.

Aves

Tampiqueña de pollo — $359
Acompañada de guacamole, enmoladas, rajas con crema y queso.

Pollo en mole — $345
Pechuga de pollo salseada con mole de la casa.

Guarniciones

Puré de papa 200 g — $79
Papa al horno — $79
Papa a la francesa 280 g — $69
Papa gratín — $79
Vegetales ahumados 160 g — $85
Frijoles charros 350 g — $79
Guacamole 150 g — $85
Espárragos a la parrilla con nuez 120 g — $129

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

ANGUS ROJO
STEAK HOUSE

COMIDAS

Gastronomia para paladares exigentes

Pulpo al Grill

Hamburguesas

Hamburguesa Angus Rojo ____ **$255**
Carne Angus, con tomates deshidratados, cebolla caramelizada aromatizada con vino tinto, tocino, queso, pan brioche de la casa y papas a la francesa.

Pepito de sirloin ____ **$259**
Top Sirloin Angus cortado en finas láminas para acompañar un tradicional sándwich con costra de queso.

Hamburguesa de pollo ____ **$235**
Pechuga de pollo empanizada con pan brioche acompañado con papas a la francesa.

Menú para niño

Spaghetti a la Bolognesa ____ **$145**

Tiras de pollo empanizadas con salsa BBQ ____ **$169**
Acompañadas de papas a la francesa.

Dedos de queso ____ **$145**
Queso menonita porcionado en seis piezas acompañado con salsa prego.

Del Mar

Pulpo al grill ____ **$550**
400 gramos de pulpo ahumado en adobo de la casa, acompañado de vegetales ahumados.

Salmón con salsa de cilantro ____ **$389**
Salsa de cilantro con almendras, acompañado de plátano macho asado y espárragos.

Camarones Roca ____ **$396**
Camarones U15 apanados con panko, sobre una ensalada de papaya, tomate, cebolla y aceite de ajonjolí, acompañados de salsa sriracha.

Totoaba Normandi ____ **$429**
Earth Ocean FARMS TOTOABA ACUICULTURA SUSTENTABLE
Lonja de totoaba bañada con salsa de mariscos (mejillón, camarón y pulpo) aromatizada con azafrán.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

ANGUS ROJO
STEAK HOUSE

POSTRES

Disfruta de postres artesanales

Campos de Chocolate	$149
Pastel de 5 leches	$139
Pan de Elote	$149
Cheesecake	$149
Flan de nuez	$149
Pastel de zanahoria	$149
Tartaleta de mango	$149

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

Tartaleta
de Mango