

ANGUS ROJO®

— S T E A K H O U S E —

COMIDAS

— *Saporea el arte culinario* —



ENSALADAS & SOPAS

Sopa Azteca

Crema de espárragos

Ensaladas

Ensalada César \$159
Tradicional mexicana con aderezo hecho en casa.

Ensalada Mixta \$159
Lechuga romana, espinacas baby, acompañadas de una combinación de frutos secos y frescos, vegetales con aderezo de frutos rojos.

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

Agrega tu proteína

- **Salmón 150 gr** \$85
- **Pollo 150 gr** \$75
- **Top Sirlon 150 gr** \$85

Sopas y Cremas

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.

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

Ensalada Bajío

ENTRADAS

Disfruta de un sabor auténtico



Chicharrón
de pulpo

Tacos de sirloin 200 gr \$198

Acompañado de cebolla morada, cilantro y aguacate.

Tuétanos



\$259

Hechos en Horno MI BRASA, acompañados de tortillas de maíz y salsas de la casa.

Queso fundido 340 gr \$189

Acompáñalo con chile chilaca, champiñones o chorizo.

Chicharrón de Rib Eye 280 gr \$285

Acompañados de guacamole, salsa de la casa, tortillas de maíz y de harina.

Queso fundido con machaca 300 gr \$249

Machaca a la mexicana con queso menonita gratinado.

Tiradito de salmón \$299

Finas láminas de salmón sobre aguacate, bañados con salsa ponzu aromatizada con cardamomo, mix de lechugas y arúgala.

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 con un aderezo de chipotle.

Tostadas de salmón \$249

Salmón ahumado con cremoso de aguacate, acompañado sobre un aderezo de chipotle, cebolla crujiente sobre tostadas.

Tuétanos



CORTES

*Basada en la crianza
de nuestro propio ganado*

Porterhouse

*Para compartir
nuestra pasión origen*

- New York exclusivo

Acompañado de vegetales ahumados , elote ,
chile chilaca y papa gratín.

\$650
- Porterhouse

Acompañado de coliflor frita y espárragos

\$1300
- Mar y Tierra New York

New york de 550gr, camarones u15 y pulpo
acompañado de vegetales, chiles con queso y
elote dulce.

\$1355
- Mar y Tierra Porter House

Acompañado de vegetales ahumados , elote ,
chile chilaca y papa gratín.

\$1625

** FLAMEADO EN MESA CON
MEZCAL , SOTOL **
**CORTES PARA COMPARTIR
BAJO EXISTENCIA**

Cortes

- Top Sirloin 350 gr

\$415
- Rib Eye 350 gr

\$665
- T-Bone 400 gr

\$530
- New York 350 gr

\$615
- New York 550 gr

\$750
- Tampiqueña de Sirloin

Acompañada de guacamole, enmoladas ,
rajas con crema y queso.

\$445
- Filete Mignon

Acompañado de coliflor frita y espárragos

\$480
- Mar y Tierra

MIBRASA
alimentando los verdaderos

Filete selecto envuelto en tocino,
acompañado de puré de papa, montado
con camarones y espárragos ahumados en
horno MIBRASA.

\$580

**TODOS NUESTROS CORTES VIENEN
ACOMPÑADOS DE UNA PERLA DE PURÉ DE PAPA**

Top Sirloin

TODOS NUESTROS PRECIOS
INCLUYEN IVA

MAR & TIERRA

*Inolvidable experiencia de
textura y sabores*

Pulpo
al Grill



Aves

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

Salmón con
salsa de cilantro



Del Mar

Pulpo al grill \$550
400 gr 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 espárragos.

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

Mar y Tierra



Ahumado de la casa

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



HAMBURGUESAS & GUARNICIONES

Hamburguesa
Angus Rojo

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.

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.

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

Tiras de pollo

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA



Pan de Elote

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



Flan de nuez