

ANGUS ROJO®

—STEAK HOUSE—

COMIDAS

Saporea el arte culinario



ENSALADAS & SOPAS

Sopa Azteca



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 complementada con una vinagreta de base de vinagre balsámico y limón.

Agrega tu proteína

• **Salmón 150 gr** \$85

• **Pollo 150 gr** \$75

• **Top Sirloin 150 gr** \$85

Crema de espárragos



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 \$650

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

Porterhouse \$1300

Acompañado de coliflor frita y espárragos

Mar y Tierra New York \$1355

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

Mar y Tierra Porter House \$1625

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

** FLAMEADO EN MESA CON
MEZCAL, SOTOL **

**CORTES PARA COMPARTIR
BAJO EXISTENCIA**

Top Sirloin

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 \$445

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

Filete Mignon \$480

Acompañado de coliflor frita y espárragos

Mar y Tierra \$580

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

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

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.



\$385



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

POSTRES

*Disfruta de postres
artesanales*

Pan de Elote

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

