

STEAKHOUSE

más finca



ANGUSBRANGUS



¡Calidad desde el origen con el sabor de lo natural!

Desayunos



STEAK A CABALLO

Lomito de cadero sobre arepa antioqueña, acompañada de huevo frito, hogao y queso mozzarella.

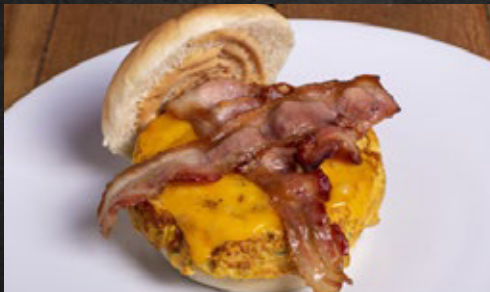
\$24.900



OMELETTE DE LA HUERTA

Tortilla de huevo rellena con champiñones, tomate fresco, albahaca y queso mozzarella.

\$17.900



EGG, BACON AND CHEESE SANDWICH

Pan brioche, huevo al gusto, tocineta, hogao y queso cheddar.

\$18.900



CACEROLA DE HUEVO Y CHORIZO ARGENTINO

Huevos fritos acompañados de chorizo argentino, papas en cubos y pimentón rojo, servidos con pan baguette o arepa media tela.

\$15.900

ANGUSBRANGUS



DISPONIBLE: • SÁBADOS • DOMINGOS • FESTIVOS. HORARIO: 9.00 AM A 11.00 AM

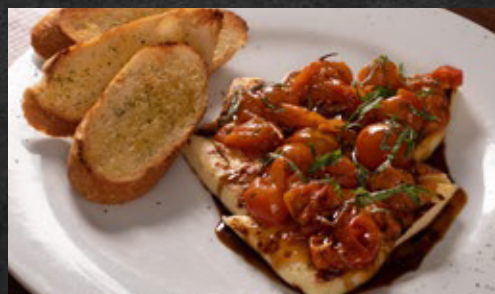
Entradas



CEVICHE DE CHICHARRÓN

Crocantes láminas de chicharrón, servido con vinagreta de cebollas, limón y arepas.

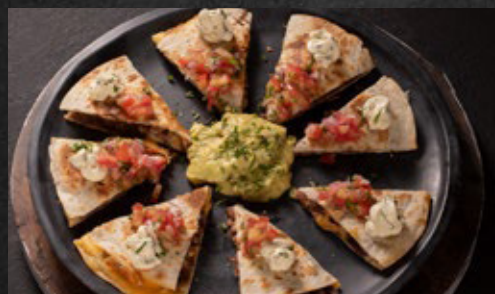
\$36.900



PAPIALPA CAPRESSE

Queso semi graso asado a la parrilla, servido con compota de tomate cherry, pan baguette de ajo, albahaca y aceite de oliva.

\$32.900



QUESADILLA MÁSFINCA

Sobrebarriga braseada durante 24 horas y luego desmechada, servida con queso, sour cream, pico de gallo y guacamole.

\$32.900



CARPACCIO ANGUSBRANGUS

Finas láminas de solomito, servidas con galleta de parmesano, mermelada de mortiño, rúgula, limón y aceite de cilantro.

\$32.900

ANGUSBRANGUS



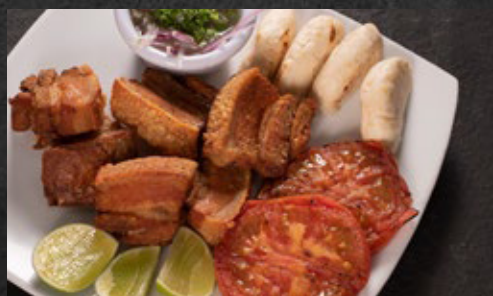
Entradas



CEVICHE DE SOLOMITO

Solomito Angus Brangus cortado en finos cubos, marinado en cítricos y aderezado con tamarindo, mostaza dijon, pimentón, cebolla y aceite de oliva, acompañado con totopos de maíz.

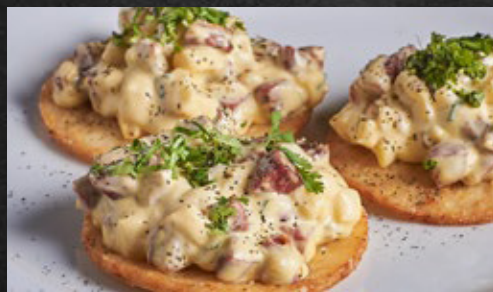
\$32.900



CHICHARRÓN CRUJIENTE

Crocantes trozos de tocino, acompañado con vinagreta de cebollas, arepas, tomate parrillado y limón.

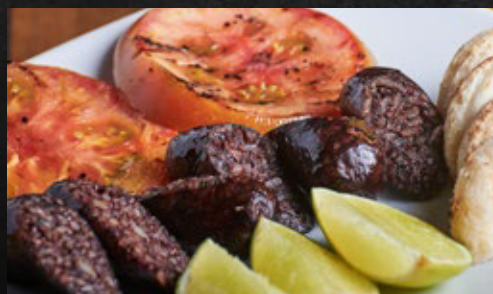
\$32.900



MONTADITAS DE CHORIZO

Tostadas de arepa, servidas con coctel de chorizo argentino en mayonesa de la casa y mango. 3 unidades

\$16.900



MORCILLA MÁSFINCA

Morcilla antioqueña a la parrilla, servida con arepa, tomate parrillado y limón. 6 unidades

\$15.900

ANGUSBRANGUS



Ensaladas

Fresco mix de lechugas, salsa ranch, tomate cherry, espárragos, aguacate y galleta de parmesano.



ENSALADA DE SALMÓN

\$39.900



ENSALADA DE ATÚN

\$33.900



ENSALADA DE LOMITO

\$30.900



ENSALADA DE POLLO

\$26.900

ANGUSBRANGUS



Bowls



BOWL TERIYAKI

Base de papas a la francesa, con un salteado de lomo y chorizo argentino en salsa teriyaki, pico de gallo, mayonesa de chimichurri y queso mozzarella rallado.

\$22.900



BOWL CAÑON AGRIDULCE

Base de papas a la francesa con láminas de cerdo glaseado en piña y soya, tocineta, trocitos de piña calada, salsa de la casa, cilantro y queso cheddar rallado.

\$22.900



BOWL POLLO

Base de papas a la francesa, filete de pollo a la parrilla, champiñones, mermelada de cebolla caramelizada, salsa ranch, parmesano y cebollín.

\$22.900

ANGUSBRANGUS



Premium



CHULETÓN FRANCÉS (FRENCH RIBEYE)

Corte grueso de carácter semi graso y marmoreo alto, glaseado en mantequilla de ajo y finas hierbas.

\$95.900



NEW YORK

Corte grueso ubicado en el cuarto trasero, de alta ternera y marmoreo.

\$65.900



ENTRAÑITA (FLANK STEAK)

Corte fino ubicado en las costillas de la res, con sabor característico por su jugosidad y adecuada maduración.

\$55.900

ANGUSBRANGUS



Premium



PUNTA DE ANCA (RUMP CAP)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter graso y marmoreo alto.

\$55.900



SOLOMITO (TENDERLOIN)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter magro y alta ternera.

\$55.900



SOLOMITO PIMIENTA (PEPPER TENDERLOIN)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter magro y alta ternera, servido en salsa de pimientos, vino tinto y mantequilla.

\$45.900

ANGUSBRANGUS



Carnes



LOMO DE BRAZO (FLAT IRON)

Corte medio ubicado en el cuarto delantero, de carácter magro y alta ternera.

\$51.900



VACÍO (FLANK STEAK)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter magro y alta ternera.

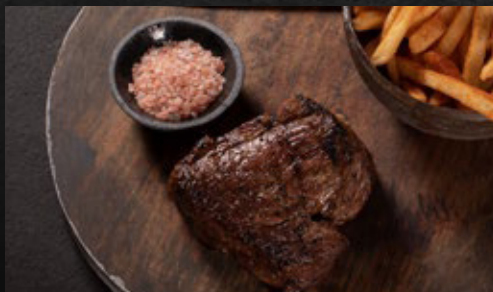
\$51.900



BIFE DE CUADRIL (TRIP TIP)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter magro y alta ternera.

\$51.900



PUNTA DE CUADRIL (EYE OF RUMP)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter semi graso y alta jugosidad.

\$51.900

ANGUSBRANGUS



Carnes



LOMITO DE CADERO (HIP TENDER)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter magro y alta terneza.

\$51.900



CHURRASCO (SIRLOIN)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter

\$51.900



ENTRECOTE (RIBEYE)

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter semi graso y marmoreo medio.

\$51.900



MORRILLO

250 gr. de corte medio, braseado en sus propios jugos.

\$51.900

ANGUSBRANGUS



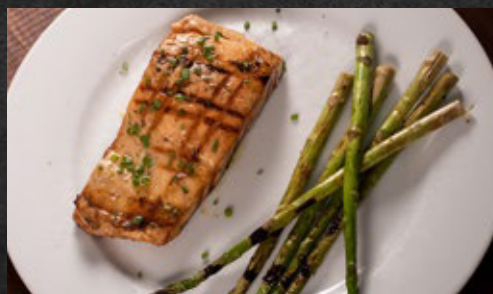
Especialidades



COSTILLAS DE CERDO

500 gr. cocidas a baja temperatura durante 12 horas, finalizadas en parrilla con salsa a elección. BBQ de Ron o Miel mostaza de maracuyá

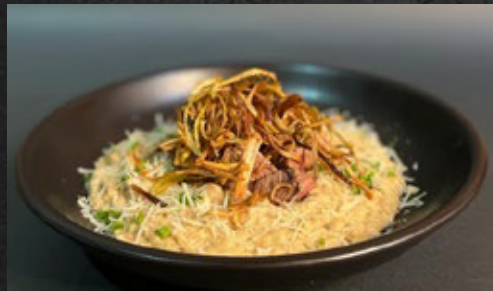
\$54.900



SALMÓN PARRILLADO

Filete de salmón a la parrilla, finalizado con mantequilla de finas hierbas.

\$49.900



CREMOSO DE SOLOMITO

Solomito Brangus sobre un arroz cremoso de champiñones, servido con cebolla puerro, queso parmesano y cilantro.

\$51.900

ANGUSBRANGUS



Especialidades



ATÚN PARRILLADO

Filete de atún fresco del Pacífico Colombiano.

\$45.900



PUNTA DE ANCA DE CERDO

Corte medio ubicado en el cuarto trasero, de carácter semi graso.

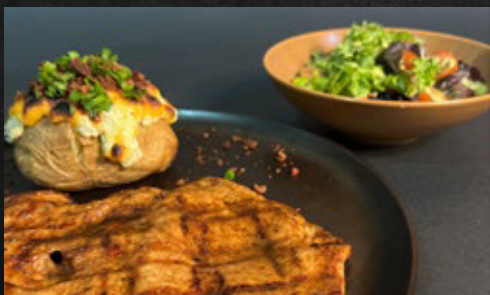
\$51.900



TOCINO AL HORNO

Crocante tocino horneado a baja temperatura, acompañado de papas criollas, arepas, tomate parrillado y vinagreta de cebollas.

\$35.900



POLLO A LA PARRILLA

Filete de pechuga marinada asada al carbón.

\$35.900

ANGUSBRANGUS



Hamburguesas



QUEEN BURGER

Selección de cortes premium, pan brioche con mayonesa de albahaca, cebolla puerro caramelizada, queso cheddar, queso doble crema y panceta bañada en salsa BBQ de la casa.

\$36.900



4 QUESOS BURGER

Carne Angus Brangus, rellena de queso crema y queso azul, acompañada de queso mozzarella, queso cheddar, panceta encostrada en hojuelas de maíz, glaseada con salsa de chili dulce, lechuga, tomate y salsa de la casa.

\$36.900



DOUBLE CHEESE BURGER

Doble carne Angus Brangus a la parrilla, doble porción de tocineta y de queso cheddar y salsa de la casa.

\$36.900

**Servida con papas a la francesa o en papas cascós.*

ANGUSBRANGUS



Hamburguesas



CHAMPI BURGER

Carne Angus Brangus, champiñones glaseados en teriyaki, mermelada de cebolla caramelizada, tocineta, queso crema, reducción de balsámico, lechuga, tomate y salsa de la casa.

\$34.900



MIX BURGER

Carne Angus Brangus, bondiola de cerdo en lonjas, bañadas en salsa BBQ de ron, queso cheddar, tocineta, lechuga, tomate y salsa de la casa.

\$32.900



LLANERA BURGER

Carne de res Brangus, con cañón de cerdo ahumado, picadillo de tocineta y cebolla en melao de cerveza negra, guacamole, crocante de yuca, queso de mozzarella de búfala, tomate y lechuga.

\$32.900



GAUCHA BURGER

Carne Angus Brangus, chorizo argentino bañado en chimichurri, tocineta, queso cheddar, tomate, lechuga y salsa de la casa.

\$31.900

**Servida con papas a la francesa o en papas cascós.*

ANGUSBRANGUS



Hamburguesas



JUICY LUCY BURGER

Carne Angus Brangus, rellena de salsa de queso azul, queso cheddar, mermelada de cebolla caramelizada, tocineta, tomate, lechuga y salsa de la casa.

\$31.900



POLLO BURGER

Filete de pechuga, guacamole, mermelada de cebolla caramelizada, tocineta, queso cheddar, tomate, lechuga y salsa de la casa.

\$27.900



MÁSFINCA BURGER

Carne Angus Brangus, tocineta, queso cheddar, tomate, lechuga y salsa de la casa.

\$27.900



MENÚ INFANTIL

Carne Angus Brangus y queso cheddar.

\$18.900

**Servida con papas a la francesa o en papas cascós.*

ANGUSBRANGUS



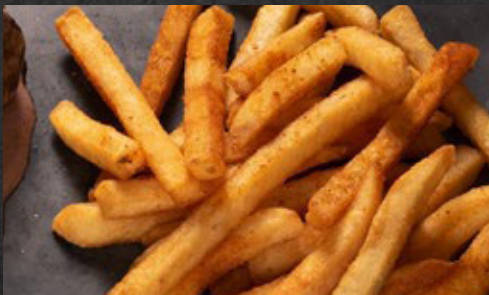
Guarniciones



PAPA AL HORNO \$8.900



ESPARRAGOS ASADOS \$8.900



PAPA A LA FRANCESA \$8.900



PURE DE PAPA \$8.900



PAPAS EN QUESO AZUL \$8.900



PAPAS EN CASCO \$8.900

Postres



BROWNIE GALLETA CON HELADO	\$22.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$17.900
CRÈME BRÛLÉE	\$17.900
CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS	\$17.900
WAFFLE DE ZANAHORIA	\$17.900
TORTA DE CHOCOLATE CON HELADO	\$15.900