

**.250
Kg****.350
Kg****.500
Kg**

Angus Pride



Entraña Fina	s/104	s/142	s/200
Bife Angosto	✂	s/101	s/143
Picanha	✂	s/108	s/145
Asado de Tira	s/87	✂	s/171
Baby Beef	✂	s/133	s/192

Angus Choice

Picanha	s/57	s/81	s/112
Entraña Fina	s/75	s/105	s/148
Corte Especial			
Lomo Fino	s/61	s/71	s/106

Todos los cortes vienen con 1 side de cortesía + ensaladas ilimitadas

CORTE ESPECIAL ANGUS PRIDE

Ribeye con hueso 700 gr. s/217

* Viene acompañado de 4 sides de cortesía



Sides

Frituras:

Papas amarillas
Papas Routin (papas fritas con gravy y queso mozzarella)

Ensaladas:

PARRILLERA (mix de lechugas, tomate, cebolla blanca, patita)
BLUE Cheese (mix de lechugas, tomate cherry, pinalte, tocino, arugula, aliño)
ALEMANA con chorizo artesanal
ORIENTAL

Especiales:

Puré con Gravy
Mac & Cheese
Fried Rice
Camola Frito
Hongos Grillados
Chocolo Serrano saiteado con queso
Fusilli Pesto Artesanal
Fusilli a la Alfredo
Papa al horno rellena de 3 quesos

Menú Kids

s/38

Burger con queso mozzarella y bacon, servido con papas fritas.
Pechuga grillada con Mac&Cheese.
Sábana de lomo grillado, acompañado de puré con gravy.
(Incluye 1 bebida refrescante y 1 brownie de chocolate)

CANASTA DE PANES

s/17

Canasta de Panes Artesanales, acompañada de: queso de cabra, mantecilla al sal de Maras, aceite de oliva extra virgen con aceite balsámico, paté artesanal al whiskey

Comfort Food

Ensaladas

Oriental	s/38
Patita teriyaki, mix de lechugas, juliana de wonton, patita, zanahoria, botas de cilantro con aliño de ajonjolí.	
Roquefort con Lomito Grillado	s/40
Con lomito, mix de lechugas, pinalte, arce de cebolla blanca, champiñones, zanahoria, queso edam, tomate y aliño de yogur y roquefort.	

Fondos

Asado de Tira al vino tinto s/55
Asado de tira con fetuccine a la crema y vino blanco.

Smoked Ribs s/60
Baby back ribs (costillas BBQ) ahumadas, servidas con papas y coleslaw.

Hamburguesa KILO s/50
Hamburguesa Angus con champiñones grillados, arugula silvestre y queso se cabra, servida con papas amarillas crocantes.

Pechuga a la parrilla s/48
Con Fetuccine Pesto Artesanal y Tomates confitados.

Entraña saiteada en 2 tiempos s/60
Saitada y ahumada a la parrilla, y flambéada al wok, con papas y arroz con choco.

Hamburguesa Señor Miyagui s/50
De asado de tira y entraña angus, con bacon glaseado al Hoisin, champiñones saiteados al batayuki y togarashi y tobas pepitas al hilo (hausamen).

Atún a la Parrilla en Tataki s/50
Con costita de ajonjolí y salsa teriyaki, servida con fried rice.

Pailard de lomo fino s/60
Sábana de lomo, saiteada a la parrilla con salsa de champiñones flambéada al brandy y vino blanco, con puré al chimichuri y arroz con choco.

Udon con langostinos a la parrilla s/48
Pasta la estilo okinawense (japón), en salsa americana con langostinos, cherry y champiñones.

Sancochado Kilo s/58

Salmón a la parrilla s/58
Compota de poro y tocino, servido con puré al ajo confitado.

Entradas

Chorizo Artesanal s/34

Champiñones a la Parrilla s/36

Champiñones al ajillo s/38
Con bruschettas al aceite de oliva.

Champiñones Rellenos s/35
Con entraña y queso de cabra, en 2 cociones

Chanchito Haisin s/42
Panosta de cerdo, cocida a bajo temperatura con salsa oriental, acompañada de pan árabe y coleslaw.

Provoleta KILO s/36
Servida con bruschettas al olivo.

Mollejas de la casa s/32

Paila Salmón s/36
Paila grillada, rellena con Salmón saiteado, Mayo de togarashi, ajonjolí tostado y crema de patita.

Brochetas de Entraña Angus s/30
con salsa Serrano.

Nachos artesanales s/24
Con salsa de carne, crema cheddar y guacamole.

Carpaccio de lomo fino s/45
Con Dijonaise de la casa, alcázaras, parmesano y tostones de pan campesino.

Tiradito Nikkei de Atún s/40
Saitado con aceite caliente de ajonjolí, juliana de jengibre acetado y salsa oriental de shoyu y mirin.

Empanadas KILO s/24
Rellena de carne angus (cortada al cuchillo), con aderezo cilantro y queso provolone.

Langostinos al Ajillo s/40
Con bruschettas al aceite de oliva

Taco con entraña saiteada s/38
Tortitas para rellenar con entraña saiteada angus pide, con queso fresco, pico de gallo, guacamole y sour cream.