

MENÚ A

ENTRANTES PARA COMPARTIR

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA

Crema de pimientos rojos con nueces, AOVE y pita

CROQUETAS DE CHORI-POLLO

Croquetas caseras de chorizo Criollo con pollo asado y chimi-mayo

ENSALADA ANGUS 2.0

Corazones de lechuga con queso Roquefort, nueces caramelizadas, manzana, rábano y vinagreta de la casa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" 250g.
Cocinado a su gusto y servido con patata asada

CODILLO DE CERDO K-SLOW-POP

Cocinado a baja temperatura, glaseado con salsa barbacoa Coreana y servido con estofado de trigo

TAGLIATELLE ALLA VODKA

Pasta con salmón fresco y gambones a la crema con un toque de vodka

POSTRE

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE
Helado de vainilla y salsa de dulce de leche

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,
cerveza Heineken de barril y
1 botella de vino Selección ANGUS,
por cada 4 comensales

56€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



¿Organizando la fiesta de Navidad?

Sabemos todo lo que implica organizar una celebración, por eso, queremos agradecer tu confianza con un

CHEQUE REGALO DE 25 €*

Reserva durante el mes de noviembre y disfruta de tu cheque regalo en cualquiera de nuestros restaurantes del 7 al 31 de enero de 2027.

RESERVAS:

ANGUS.ES

MARBELLA
Avenida del Duque
de Ahumada, 9
Marbella
Tel: 951 91 50 91

MUELLE UNO
C.C. Muelle Uno, Local 55
Puerto de Málaga
Málaga
Tel: 952 001 120

PLAYAMAR
Paseo Marítimo 69
Torremolinos
Málaga
Tel: 951 50 53 53

TORREQUEBRADA
Av. del Sol, 5
(detrás -Sunset Beach)
Benalmádena
Tel: 951 778 773

PUERTO MARINA
Puerto Marina
Benalmádena
Tel: 952 575 798

FUENGIROLA
Pasaje de Correos, 4
C. Larga, 8
Fuengirola
Tel: 609 006 697



RESTAURANTES
Angus

CARNES A LA BRASA
STEAKHOUSE

MENÚ DE NAVIDAD 2026

MENÚS PARA COMPARTIR
MOMENTOS PARA RECORDAR

Felices fiestas

MENÚ B

ENTRANTES PARA COMPARTIR

HUMMUS DE PIMIENTOS ASADOS A LA BRASA

Crema de pimientos rojos con nueces, AOVE y pita

DUO DE CROQUETAS CASERAS

Creosas de cecina y chori-pollo con chimi-mayo

SURTIDO DE EMPANADAS PORTEÑAS

*Ternera criolla, Menonita, ternera mechada
y espinacas con queso*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO BAJO ANGUS "ENTRECOTE" 300g.
Cocinado a su gusto y servido con patata asada

LASAGNA DE JARRETE DE TERNERA AHUMADO

Con vegetales asados al carbón

BROCHETA DE SALMÓN Y GAMBÓN

*Aguacate tomatado, mayo de pimientos
asados, brotes y hierbas en pan Lavash*

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE

*Helado de vainilla y salsa de chocolate blanco
infusionado con Baileys*

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,
cerveza Heineken de barril y
1 botella de vino Selección ANGUS,
por cada 4 comensales

59€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ C

ENTRANTES PARA COMPARTIR

TARTAR DE TOMATES DE TEMPORADA *Con mozzarella de Bufala ahumada, y AOVE*

ANGUS BEEF-BURGER-SLIDERS *Mini hamburguesas gourmet de ternera ANGUS*

ZANAHORIAS AL CARBÓN *Glaseadas y ahumadas sobre Tzatziki*

PARRILLADA DE LONGANIZAS *Chorizos criollos, morcilla y chistorra Navarra de ARBIZU*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO ALTO ANGUS "RIB-EYE" 300g.
Cocinado a su gusto y servido con patata asada

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS 200g.
*Cocinado a su gusto y servido con
patatas fritas caseras*

LUBINA MARINADA A LA BRASA
*Abierta a la espalda y servida con patatas
baby, alcachofas salteadas y limón*

POSTRE

PIONONO ANGUS MMXXVI
*Ligeramente perfumado con especias
navideñas y ron añejo*

El menú incluye:

Agua natural, refrescos,
cerveza Heineken de barril y
vinos blanco, rosado y tinto por copa
Selección ANGUS

65€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ D

COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CECINA WAGYU

Con aceite de trufa y queso ahumado Idiazabal

FOIE DE PATO

Con caramelo y brioche tostado

ENSALADA TEMPLADA

*Brotes tiernos de rúcula, melocotón, boniato
a la brasa con crema de yogurt y frutos secos*

PRIMER PLATO

CORVINA CONFITADA

Crema de remolacha y alioli verde

SEGUNDO PLATO

CHULETA DE TERNERA MADURADA

Con patatas al horno de carbón y cerveza

POSTRE

STICKY TOFFEE PUDDING

*Servido con helado de vainilla Bourbon,
salsa Toffee y flor de sal*

BODEGA

*Maridado con vinos de vendimias de selección
propia ANGUS Experience*

Blanco - Coupage DOCa Rioja
Rosado - Coupage DOCa Rioja
Tinto - Ribera del Duero - Magnum
Tinto - Coupage DOCa Rioja- Magnum
La vie en Rose - D.O. Cava

El menú incluye:

Agua mineral, refrescos,
cerveza y una copa o combinado
de nuestra selección internacional incluido*

89€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO