

ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

NUESTRAS TAPAS

| | |
|--|--------------|
| Dos de esos verdes | \$ 28 |
| <i>Lechuga romana, lomito, portobello, salsa árabe, queso mozzarella y cebolla agridulce</i> | |
| Portobello ricotta | \$ 33 |
| <i>Rellenos de salsa de queso, manzana y almendras reducción de balsámico</i> | |
| Carpaccio | \$ 30 |
| <i>Carne de Brangus, queso parmesano, reducción de balsámico y cebolla crunchy</i> | |
| Chorizo de Brangus con Chimichurri..... | \$ 25 |
| Ceviche de chicharrón | \$ 27 |
| Tortilla española & aceitunas | \$ 25 |
| Sopa de tomate | \$ 20 |
| Macarrones con queso & costilla deshuesada | \$ 29 |
| Desgranado de brangus | \$ 28 |
| <i>Lomito, chorizo, maíz, queso costeño y salsa tártara</i> | |
| Tacos de carnita de Brangus | \$ 40 |
| <i>Tortillas de maiz, lomito, cebolla, agridulce, cilantro, salsa de la sasa y laminas de aji dulce.</i> | |
| Tapa Alicante | \$ 55 |
| <i>Mix de jamones y quesos madurados, aceitunas y langostinos al ajillo</i> | |

**INSTAGRAM
@ALICANTEANGUSBRANGUS**

#DELAHACIENDAALAMESA

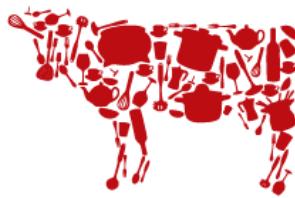


MENÚ DEL CHEF

| | |
|---|--------------|
| Pasta Ragú al vino tinto..... | \$35 |
| Pollo con pasta alfredo..... | \$32 |
| 250 Grs de pechuga asada y finalizado en mantequilla de avellana, sobre una cama de pastas cortas en salsa Alfredo. | |
| Pasta al pesto | \$28 |
| <i>pasta larga en salsa al pesto y tocineta</i> | |
| Lomo de la Hacienda..... | \$80 |
| 300 Grs de carne, romero fresco, terminado en una mantequilla de avellana y vino blanco; Acompañado de pan ó papas en casco | |
| Tocino crocante | \$39 |
| <i>Sobre una Nube de Hummus.</i> | |
| Costillas de Brangus en salsa demi-glace..... | \$ 52 |
| <i>Sobre un espejo de puré de papa.</i> | |

INSTAGRAM
@ALICANTEANGUSBRANGUS

#DELAHACIENDAALAMESA



ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

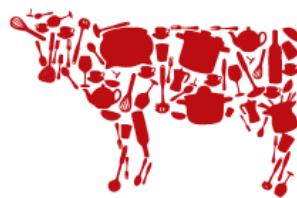
NUESTROS CORTES

| | |
|--|---------------|
| Rib Eye | \$ 80 |
| Entrecot | \$ 80 |
| Entraña | \$ 80 |
| Alicante Steak | \$ 75 |
| Colita de cuadril | \$ 75 |
| Ojo de Bife | \$ 70 |
| Punta de Anca | \$ 75 |
| Lomo | \$ 70 |
| Salsa de queso azul o salsa a la pimienta | |
| Lomo Rústico | \$ 55 |
| 200 gr Sobre una cama de risotto bañado en salsa de vino tinto | |
| Vacio Argentino | \$ 90 |
| Chuletón | \$ 80 |
| Asado de Tira | \$ 85 |
| Tomahawk | \$ 195 |
| Escoge dos acompañantes | |

TODOS NUESTROS CORTES PROVIENEN DE CRUCES DE LA RAZA ANGUS, CRIADO EN LAS MEJORES CONDICIONES DE PASTOREO EN LA HACIENDA ALICANTE, AVALADO DE ORIGEN POR LA ASOCIACIÓN COLOMBIANA ANGUS & BRANGUS.

PREGUNTA POR SU DISPONIBILIDAD, LA CUAL ESTÁ SUJETA A TIEMPOS DE MADURACIÓN.

ESCOGE UN ACOMPAÑANTE



ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

ACOMPAÑANTES

- Puré de papa
- Risotto
- Papas a la Francesa
- Maicito desgranado
- Macarrones con Queso
- Pasta Alfredo
- Huertana (Vegetales Parrillados)

HAMBURGUESAS

- Don Juan Sello Dorado \$ 30**
190 gr Carne de Brangus, Tomate asado, Queso cheddar, Pepinillos + papas en casco + gaseosa . (Pídelas partida en 4 para compartir.)
- La de la Hacienda \$ 32**
190 gr Carne de Brangus, Lechuga romana, Queso azul y Cebolla crunchy + papas en casco + gaseosa.

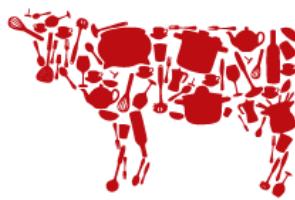
NUESTRAS HAMBURGUESAS VIENEN
ACOMPAÑADAS CON PAPAS A LA FRANCESAS

BEBIDAS

- | | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| Coca Cola 400 ml | \$ 5 | Hatsu Amarillo | \$ 9 |
| <i>con o sin azúcar</i> | | Hatsu soda de frambuesa & rosas | \$ 7 |
| Kola Román | \$ 5 | Limonadas | \$ 10 |
| <i>con o sin gas</i> | | <i>Natural, cerecada y de yerbabuena</i> | |
| Agua Hatsu | \$ 5.5 | Limonada de vino tinto | \$ 18 |
| Sodas Saborizadas | \$ 12 | Cerveza importada | \$ 14 |
| <i>Maracuyá, cerezada, corozo, fresa, manzana verde</i> | | Cerveza Artesanal | \$ 12 |

POSTRES

- Blondie de Chocolate \$ 15**
- Blondie de Vainilla \$ 14**
- Postre Alicante \$ 17**



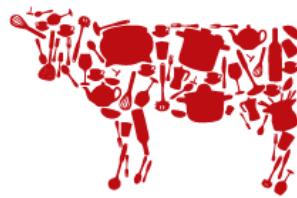
ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

NUESTROS COCTELES

| | |
|--|------------|
| Tinto de verano | \$ 18 |
| Blanco de verano | \$ 18 |
| Botella de tinto o blanco de verano | \$ 80 |
| Gin & Tonic | \$ 35 |
| Gin & Tonic de Corozo | \$ 38 |
| Margarita tradicional (Jose Cuervo)..... | \$ 25 |
| Margarita premium (Gran Centenario, 100% Agave)..... | \$ 30 |
| Margarita de Maracuyá (Jose cuervo ó Gran Centenario 100% Agave) | \$ 28 \$33 |
| Margarita de Corozo (Jose Cuervo ó Gran Centenario 100% Agave) | \$ 28 \$33 |
| Ocean Blue..... | \$35 |
| Mojito | \$ 25 |
| Moscow Mule | \$ 33 |
| Martini | \$ 35 |
| Martini de Lychee | \$ 35 |
| Extravaganza | \$ 40 |
| SGinebra , sprite y fresa | |

"EN PRIMER LUGAR TÚ TOMAS LA COPA, DESPUÉS LA COPA SE
TOMA LA BEBIDA, Y POR ÚLTIMO ES LA BEBIDA QUIEN TE
TOMA A TI."

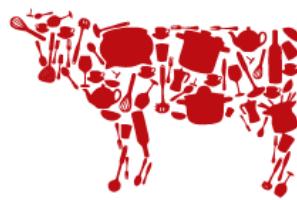


ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

VINOS TINTOS

| | |
|---|--------|
| Copa de vino tinto de la casa (Las Moras Malbec) | \$ 18 |
| Finca las Moras / Malbec | \$ 83 |
| Finca las Moras Black Label / Malbec | \$ 190 |
| La Celia reserva/Malbec | \$ 140 |
| Trapiche varietal/Merlot | \$ 90 |
| Trapiche reserva/Merlot | \$ 143 |
| Finca las Moras Tinto / Cabernet sauvignon | \$ 83 |
| Santa Carolina reserva /Cabernet Sauvignon | \$ 165 |
| Santa Carolina reserva / Carmenere | \$ 165 |
| Ramon bilbao / Crianza | \$ 165 |



ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

VINOS BLANCOS

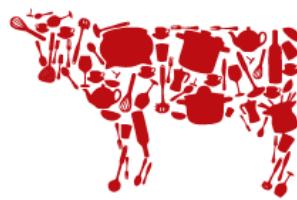
| | |
|---|--------|
| Copa de vino blanco de la casa (Las Moras Chardonnay) | \$17 |
| vino finca las Moras/chardonnay | \$ 83 |
| Ramón Bilbao Crianza Verdejo | \$ 162 |

VINOS ROSADOS

| | |
|----------------------|------|
| Las Moras Syrah Rose | \$83 |
|----------------------|------|

ESPUMOSOS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Cava Jaume Serra Ice Rosado | \$122 |
| Cava Jaume Serra Ice Blanco | \$ 122 |
| Lambrusco Piccini Rosado | \$95 |
| Lambrusco Piccini tinto | \$ 95 |



ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

WHISKY & TEQUILA

| | |
|---------------------------------|--------|
| Trago Old Parr | \$ 32 |
| Old Parr 500 ml | \$ 190 |
| Old Parr 750 ml | \$ 250 |
| Trago Buchanan's Master | \$ 35 |
| Buchanan's Master 750 ml | \$ 290 |
| Don Julio blanco 750 ml | \$ 390 |
| Don Julio reposado 750 ml | \$ 350 |
| Trago Don Julio | \$ 38 |

STEAKHOUSE

#NICETOMEATYOU

RESERVAS
+57 322 6765699

#DELAHACIENDAALAMESA

IG: @ALICANTEANGUSBRANGUS

Nuestras Paellas

| | |
|---|--------------|
| VEGANA | \$ 40 |
| Paella Vegana con mezcla de vegetales salteados y aceitunas | |
| HUERTANA | \$ 45 |
| Paella de cerdo, colombinas de pollo y chorizo | |
| MARINERA | \$ 45 |
| Paella de mariscos, | |
| PAELLA NEGRA | \$ 48 |
| con tinta de clamar y mariscos. | |
| VALENCIANA | \$ 47 |
| Paella de mix de mariscos y carne | |

De la Mar

| | |
|--|--------------|
| CREMA DE MEJILLONES | \$ 42 |
| Cremosita elaborada a base de mejillones al vino blanco finalizada con un toque de finas hierbas | |
| SALMÓN EN MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL..... | \$ 49 |
| Filete de 200gr sobre puré de papa o risotto de setas acompañado de vegetales salteados | |