



# ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

## NUESTRAS TAPAS

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

**INSTAGRAM**  
**@ALICANTEANGUSBRANGUS**

**#DELAHACIENDAALAMESA**



# ALICANTE

ANGUS & BRANGUS

## MENÚ DEL CHEF

<b>Pasta Ragú al vino tinto.....</b>	<b>\$35</b>
<b>Pollo con pasta alfredo.....</b>	<b>\$32</b>
250 Grs de pechuga asada y finalizado en mantequilla de avellana, sobre una cama de pastas cortas en salsa Alfredo.	
<b>Pasta al pesto .....</b>	<b>\$28</b>
<i>pasta larga en salsa al pesto y tocineta</i>	
<b>Lomo de la Hacienda.....</b>	<b>\$80</b>
300 Grs de carne, romero fresco, terminado en una mantequilla de avellana y vino blanco; Acompañado de pan ó papas en casco	
<b>Tocino crocante .....</b>	<b>\$39</b>
<i>Sobre una Nube de Hummus.</i>	
<b>Costillas de Brangus en salsa demi-glacé.....</b>	<b>\$ 52</b>
<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
<i>Salsa de queso azul o salsa a la pimienta</i>	
Lomo Rústico .....	\$ 55
<i>200 gr Sobre una cama de risotto bañado en salsa de vino tinto</i>	
Vacio Argentino .....	\$ 90
Chuletón .....	\$ 80
Asado de Tira .....	\$ 85
Tomahawk .....	\$ 195
<i>Escoge dos acompañantes</i>	

**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 Parrilados)

## HAMBURGUESAS

- Don Juan Sello Dorado \$ 30**  
*190 gr Carne de Brangus, Tomate asado, Queso cheddar, Pepinillos + papas en casco + gaseosa . (Pídelo 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 FRANCESA

## BEBIDAS

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

## 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 ô Gran Centenario 100% Agave)	\$ 28 \$33
Margarita de Corozo (Jose Cuervo ô 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."**

**IG: @ALICANTEANGUSBRANGUS**



# 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

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

## De la Mar

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