

Entradas Frias

Cold Appetizer

AGUACHILE NEGRO DE CAMARON (200 GR) \$310

Camarón cocido en nuestro aguachile negro con chile serrano tatemado, mango, aguacate, pepino y cebolla morada.

"Boiled shrimp in our black aguachile with roasted serrano, mango, avocado, cucumber and red onion."

TIRADITO DE ATÚN (120 GR) \$205

Fresco atún rebanado y bañado con salsa ponzu, aceite de ajonjolí, chile serrano, cebolla morada y aguacate.

"Slices of fresh tuna bathed in ponzu sauce, sesame oil, serrano, red onion and avocado."

CARPACCIO DE BETABEL (120 GR) \$195

Betabel horneado, alioli de ajo rostizado, nuez de la india, queso de cabra y zanahorias fermentadas.

"Roasted beetroot, roasted garlic aioli, cashews, goat cheese and fermented carrots."

SELECCIÓN DE 3 QUESOS (150 GR) \$320

Fresca combinación de quesos de temporada con frutos secos y frescos.

"Fresh combination of seasonal cheeses with dried and fresh fruits."

CROCANTE DE QUESO PARMESANO CON DURAZNO PARRILLADO (220 GR) \$210

Crocante de queso parmesano, lechuga, arúgula, durazno parrillado, queso de cabra y jamón serrano con vinagreta de manzana.

"Crispy Parmesan cheese, lettuce, arugula, grilled peach, goat cheese, and serrano ham with apple vinaigrette."

SELECCIÓN DE CARNES FRIAS (250 GR) \$330

Jamón serrano, salami, chorizo de pamplona y jamón de pavo acompañados de pan con tomate.

"Serrano ham, salami, Pamplona chorizo, and turkey ham served with tomato bread."

Ensaladas

Salads

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS (350 GR) \$235

Mix de lechugas, espinaca baby, blueberry, frambuesa, zarzamora, nuez caramelizada, piñon, queso azul y aderezo de durazno.

"Mixed greens, baby spinach, blueberries, raspberries, blackberries, caramelized walnuts, pine nuts, blue cheese, and peach dressing.."

ENSALADA DE PERA ROJA AHUMADA (300 GR) \$210

Espinaca baby, nuez caramelizada, queso azul y aderezo de balsámico.

"Starkrimson Pears, baby spinach, caramelized walnuts, blue cheese, and balsamic dressing."

ENSALADA DE HIGO (400 GR) \$235

Espinaca baby, queso de cabra cenizo, nuez caramelizada y ajonjolí negro aderezada con vinagreta de fresa.

"Fig, baby spinach, ash-covered goat cheese, caramelized walnuts, and black sesame seeds, dressed with strawberry vinaigrette."

ENSALADA BURRATA (300 GR) \$370

Queso burrata sobre espinaca baby, jamón serrano, tomate deshidratado y crema balsámica.

"Burrata cheese on baby spinach, serrano ham, sun-dried tomato and balsamic cream".

ENSALADA CESAR (120 GR) \$195

La ensalada clásica preparada en tu mesa.

"The classic Caesar salad prepared at your table."

Entradas Calientes

Hot Appetizer

CHICHARRON DE RIB EYE (225 GR) \$395

Cama de guacamole, chicharrón de rib eye y de cerdo, chiles toreados, cebolla caramelizada y limón eureka.

"Guacamole base, ribeye and pork cracklings, blistered chilies, caramelized onion, and Eureka lime."

CAMARÓN ROCA (200 GR) \$310

Al tempura acompañado con aderezo de salsa sriracha, arúgula y limón eureka.

"Tempura shrimp served with sriracha sauce, arugula, and Eureka lime."

PAPAS A LA FRANCESA ESTILO ANGUS ROUCH (200 GR) \$120

Sazonadas con pimienta-limón, bañadas con jugo de carne, tocino frito y gratinadas con queso manchego.

"Potatoes seasoned with lemon pepper, with Beef Broth, crispy bacon and topped with Manchego cheese"

PROVOLETA ASADO (150 GR) \$210

Coronado con poro frito, mojo herbal, brotes de cilantro, acompañado de tortillas de harina.

"Provoleta cheese topped with fried leek, herbal mojo sauce, cilantro sprouts, served with flour tortillas."

QUESO FUNDIDO (250 GR) \$220

Mix de quesos con chistorra frita y salteado de champiñones.

"Mix of cheeses, fried chistorra sausage, and sautéed mushrooms."

TEMPURA DE SHITAKE (200 GR) \$210

Hongo shitake con tempura acompañado de salsa agridulce.

"Shitake mushroom tempura accompanied by sweet dressing."

Sopas

Soups

CREMA DE HONGOS (250 ML) \$150

Suculenta crema de champiñones sobre setas salteadas y elote baby tatemado.

"Delicious mushroom cream soup with sautéed mushrooms and roasted baby corn."

SOPA DE CEBOLLA (250 ML) \$140

Tradicional sopa de cebolla gratinada con mix de quesos y hojaldre.

"Traditional French onion soup topped with a blend of cheeses and puff pastry."

JUGO DE CARNE (250 ML) \$160

Receta secreta de ANGUS ROUCH con pasta ramen.

"Secret recipe for ANGUS ROUCH Beef Broth with ramen noodles"

CALDO CAMPESINO (250 ML) \$125

Consomé con mezcla de zanahorias, setas, champiñones y patipan.

"Broth with a mix of carrots, mushrooms, champignons, and pattypan squash."

CONSOMÉ DE RES CON PASTA (250 ML) \$135

Con fideos, trozos de carne y acompañados de cebolla, cilantro y chile serrano finamente picado.

"With noodles, chunks of beef, and garnished with finely chopped onions, cilantro, and serrano chili."

Pastas

Pastas

SPAGHETTI POMODORO (200 GR)

\$195

Pasta al dente preparada en mesa dentro de una rueda de parmigiano reggiano con salsa pomodoro.

"Al dente pasta prepared table-side inside a wheel of Parmigiano Reggiano cheese with pomodoro sauce."

FETUCCINI CON CAMARONES (170 GR)

\$290

Pasta larga preparada con aglio-olio, vino blanco, un toque cítrico, coronada con hoja de albahaca y perejil.

"Long pasta prepared with shrimp and aglio-olio, white wine, a citrus touch, garnished with basil leaves and parsley."

SPAGHETTI AL CIOPPINO

\$550

400 gr de mariscos, cola de langosta, mejillones, callo de hacha, aros de calamar, camarón, salsa marinara y perejil picado.

"400 g of seafood, lobster tail, mussels, scallops, calamari rings, shrimp, marinara sauce and parsley."

PENNE AL ARRABIATA (200 GR)

\$225

Pasta corta preparada con salsa arrabiata ligeramente picante, acompañada de trozos de arrachera sterling y queso manchego.

"Short pasta prepared with slightly spicy arrabiata sauce, accompanied by pieces of arrachera steak and Manchego cheese."

FETUCCINI CARBONARA (200 GR)

\$195

Creмосa pasta larga preparada con tocino y perejil frito.

"Creamy long pasta prepared with bacon and fried parsley."

FETUCCINI FIORENTINA (200 GR)

\$210

Preparada con salsa Alfredo, tocino frito, champiñones, espinaca baby y queso manchego.

"Prepared with Alfredo sauce, fried bacon, mushrooms, baby spinach, and Manchego cheese."

RISOTTO CON LANGOSTA (140 GR)

\$450

Cremoso arroz arborio preparado con salsa de crustáceos.

"Creamy Arborio rice prepared with shellfish sauce and lobster."

Extras

Extras

SALMON (110 GR)

\$120

"Salmon"

POLLO (150 GR)

\$110

"Chicken"

CAMARONES (90 GR)

\$120

"Shrimp"

Nar y Tierra

Surf and Turf

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ (220 GR)

\$310

Medallón de atún fresco sellado en una costra de ajonjolí mixto sobre un espejo de salsa maracuyá picante.

"Fresh tuna medallion coated in a mixed sesame crust served over a spicy passion fruit sauce."

PULPO A LAS BRASAS (220 GR)

\$490

Cocinado en nuestro horno de brasa sobre una cama de pimientos mixtos, cebolla morada, chistorra frita y un trio de mayonesas.

"Octopus cooked in our charcoal oven over of mixed peppers, red onion, fried chistorra sausage, and trio of mayonnaises"

SALMÓN PARRILLADO (220 GR)

\$330

Preparado en la parrilla sobre salsa cremosa de limón y una cama de rebanadas de papa a las finas hierbas.

"Prepared on the grill over creamy lemon sauce and a base of herb potato slices."

TRUCHA DE TASMANIA (220 GR)

\$490

Parrillada al carbón con salsa de mandarina y espárragos gratinados con queso parmesano.

"TASMANIAN TROUT grilled on charcoal with tangerine sauce and asparagus au gratin with Parmesan cheese."

CAMARÓN TIGRE COLOSAL (1 PZA)

\$950

Camarón de Nigeria 330 gr. cocinado en nuestro horno de brasa con guarnición de coles de Bruselas, espárragos y tocino. Al mojo de ajo o al ajillo.

Nigerian shrimp 330 gr. cooked in our grilled oven with garnish of Brussels sprouts, asparagus and bacon. Garlic mojo or garlic.

FILETE A LA PIMIENTA (210 GR)

\$370

Medallones de filete de res sobre cama de puré de papa con aceite de trufa, espejo de salsa de pimienta y espárragos a la parrilla.

"Beef filet medallions on a base of truffle-infused mashed potatoes, drizzled with a pepper sauce, and grilled asparagus."

PECHUGA RELLENA ANGUS ROUCH (300 GR)

\$340

Escalopa de pollo rellena de queso crema con espinaca, cubierta de hojuelas de cereal crujiente, salsa de mango habanero y ensalada fresca con aderezo de yogurt.

"Chicken escalope stuffed with cream cheese and spinach, covered in crispy cereal flakes, mango habanero sauce, and fresh salad with yogurt dressing."

COLA DE LANGOSTA \$4 X GR*

*precio por cada gramo

Cocinada en nuestro horno de brasa: Mojo de ajo – Ajillo – Mantequilla – Finas Hierbas

"LOBSTER TAIL Cooked in our charcoal oven: Garlic Mojo – Ajillo – Butter – Fine Herbs"

HAMBURGUESA AR (200 GR)

\$290

Carne de res, jitomate asado, lechuga, mayonesa negra, mojo herbal, fondue de quesos y papas a la francesa.

"Beef, roasted tomato, lettuce, black mayonnaise, herbal mojo, cheese and potato fondue french fries"

HAMBURGUESA DE JABALÍ (200 GR)

\$350

Auténtica carne de jabalí alimentado con puros granos, con cebolla caramelizada, pepinillo y mayonesa trufada.

"Authentic wild boar meat fed with pure grains, with caramelized onion, pickle and truffle mayonnaise."

Tacos al carbón de mezquite (3 pzas.)

TACOS GOBERNADOR (150 GR)

\$270

"Shrimp Tacos"

TACOS DE PICAÑA (220 GR)

\$270

"Picana Tacos"

TACOS DE FILETE DE RES (150 GR)

\$240

"Beef Tacos"

Cortes de Carne

Steaks

Cada corte se acompaña con una guarnición , ya sea vegetales a la parrilla, pure de papa ó papas a la francesa. Los cortes de 750 gr en adelante se les incluyen dos guarniciones.

"Each steak is accompanied by a side dish, either grilled vegetables or mashed potatoes. Steaks of 750g and above include two side dishes."

RIB EYE (450 GR)	\$490
NEW YORK (350 GR)	\$440
T-BONE (450 GR)	\$470
ARRACHERA CHOICE (350 GR)	\$450
VACÍO ARGENTINO CHOICE (500 GR)	\$740
RIB EYE CHOICE (350 GR)	\$740
ASADO DE TIRA CHOICE (400 GR)	\$600
COWBOY (750 GR)	\$920
TOMAHAWK ANGUS BEEF (1.1 KG)	\$2,450
PICAÑA CHOICE (1.2 KG)	\$1,900
RIB EYE CHOICE (1 KG)	\$2,100
CHOICE = CALIDAD USDA	

Guarniciones

Side Dishes

PAPAS A LA FRANCESA (250 GR) <i>"French Fries"</i>	\$110
PAPA TRUFADA (300 GR) <i>"Truffle Potatoe "</i>	\$170
VEGETALES A LA PARRILLA (300 GR) <i>"Grilled Vegetables"</i>	\$140
CHILES TOREADOS (150 GR) <i>"Toasted Chiles"</i>	\$50
PAPA AL HORNO (250 GR) <i>"Boked Potatoe"</i>	\$170
GUACAMOLE (150 GR) <i>"Guacamole"</i>	\$125
ESPARRAGOS (250 GR) <i>"Asparagus"</i>	\$190
PURÉ DE PAPA (250 GR) <i>"Potato puree"</i>	\$100

Cortez Premium

Premium Steaks

WAGYU BEEF A5+ (X GR)

\$10

100% WAGYU JAPONES ALIMENTADO 550 DIAS A BASE DE CEREALES Y GRANOS PROVENIENTES DE LAS PREFECTURAS DE KAGOSHIMA Y GUNMA.

"100% JAPANESE WAGYU FED FOR 550 DAYS ON A DIET OF CEREALS AND GRAINS FROM THE PREFECTURES OF KAGOSHIMA AND GUNMA."

RIB EYE 100 % WAGYU AUSTRALIANO BMS 9+ (X GR)

\$6.5

ALIMENTADO 500 DIAS A BASE DE GRANOS Y CEREALES, LIBRE DE PROMOTORES Y ACELERADORES DE CRECIMIENTO.

"FED FOR 500 DAYS ON A DIET OF GRAINS AND CEREALS, FREE OF GROWTH PROMOTERS AND ACCELERATORS."

FILETE 100% BLACK ANGUS AUSTRALIANO BMS 3+ (X GR)

\$4

ALIMENTADO 150 DIAS A BASE DE GRANOS Y CEREALES.

"FED FOR 120 DAYS ON A DIET OF GRAINS AND CEREALS."

PICAÑA 100% BLACK ANGUS AUSTRALIANO BMS 3+ (X GR)

\$3.5

ALIMENTADO 150 DIAS A BASE DE GRANOS Y CEREALES.

"FED FOR 150 DAYS ON A DIET OF GRAINS AND CEREALS."

COWBOY F1 CRUZA DE BLACK ANGUS CON WAGYU AUSTRALIANO BMS 8-9+ (X GR)

\$5.5

ALIMENTADO 400 DIAS A BASE DE GRANOS Y CEREALES.

"FED FOR 400 DAYS ON A DIET OF GRAINS AND CEREALS."

ANGUS ROUCH PRIME

\$7,250

TOMAHAWK DE 1.1 KG ANGUS BEEF, COLA DE LANGOSTA 800 GR Y CAMARÓN TIGRE DE NIGERIA (2 PZAS).

"1.1 KG ANGUS BEEF TOMAHAWK, 800 GR LOBSTER TAIL, AND 2 NIGERIAN TIGER SHRIMP."

*En Angus Rouch Prime nos gusta lo mejor
y este platillo lo refleja.*

*"At Angus Rouch Prime, we aim for the best,
and this dish reflects that"*

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

(X GR) = PRECIO POR GRAMO DE PROTEINA

BMS = GRADO DE MARMOLEO Ó CALIDAD