PORTAL
DEL ÁNGEL
steak house

# Sopas Tradicionales

**Sopa de tortilla .** También conocida como sopa Azteca, de agradable sabores con ingredientes que resaltan la cultura mexicana (pollo, aguacate, tomate, cilantro, cebolla, tortilla, jalapeño y queso de capas). 69.95

**Caldo tlalpeño.** Tradicional caldo mexicano de delicioso sabor con base de caldo de pollo, vegetales, garbanzos, aguacate, pollo desmenuzado y arroz. Como opción se le puede agregar un toque de chile chipotle. 69.95

# Entradas Desde Las Brasas

**Chorizo a la llama.** La experiencia de comer chorizo argentino (4 oz.) en pincho, servido sobre un recipiente de barro en tu mesa con brasas en llamas acompañado de una salsa criolla picante. 59.95

**Provoleta asada.** Queso provolone a la parrilla, sazonado con orégano, acompañada de tortillas.

- simple 85.95
- champiñones +10
- espárragos +20
- agridulce +15

**Típico del Ángel.** De chorizo argentino, molleja de res asada o mixto con frijoles volteados, guacamole y nachos. (8 oz.) 95.95 (12 oz.) 130.95

**Tacos del Ángel**. Deliciosos tacos de lomito o de pollo (3 U.) acompañado de pico de gallo, guacamole y frijol volteado. 79.95

**Cazuela de camarones jumbo al ajillo.** (16 oz.) De cola de camarón jumbo. Servido con aceite de oliva, lascas de ajo y un toque de picante (opcional). Acompañado de rodajas de pan semi tostado. 239.95

Cebolla Ajo Gluten

Carpaccio del pacífico

## Entradas desde el mar y campo

**Carpaccio del pacífico.** Combinación de frescas lascas de salmón y de róbalo. Acompañado de queso parmesano, alcaparras, jalapeño, pistachos y brotes mix. 99.95

**Carpaccio de lomito.** Nuestro favorito. Finas rodajas de lomito marinadas con aceite de oliva y limón. Lo acompañan cebolla morada, alcaparras, puerro y queso parmesano. 89.95

**Ceviche especial del Ángel.** Deliciosa combinación de camarones y atún rojo marinados en jugos cítricos. 105.95

**Tagliata de lomito.** 8 oz. Exquisitas lascas de lomito premium con un toque de romero y aceite de oliva. 135.95

## Ensaladas

**Ensalada del Portal.** Deliciosas hojas de lechuga, aguacate, queso azul, gajos de manzanas verdes asadas, pepitorias tostadas y chips de tortillas. Aderezada con vinagreta agridulce de balsámico y mora. 89.95

**Ensalada tropical.** Mix de hojas verdes con cubos de papaya y piña, tomates cherry, zanahoria rallada y nueces caramelizadas. Saborizada con aderezo de yogurt y cilantro. 79.95

A nuestras ensaladas se le puede acompañar con 4 oz. Pollo 25.95 / 4 oz. Lomito 45.95

Cebolla Ajo Gluten

# Sugerencias del parrillero

**Cowboy & Camarones Jumbo.** Delicioso ojo de bife con hueso corto (3 lb.) cocinado a fuego lento acompañado por (1 lb.) de camarones jumbo. 2 per. 579.95

**Parrillada mixta.** Tradicional parrillada argentina con 4 oz. de lomito, 4 oz. de puyazo, 4 oz. de pollo, 3 oz. de chorizo argentino y mollejas (por persona). 2 per. 369.95 / 4 per. 689.95

**Parrillada mar y tierra.** Suculenta parrillada de camarones jumbo, mejillones, cazuela de pulpo y lomito o puyazo. 2 per. (24 oz.) 399.95

**Parrillada típica guatemalteca.** Parrillada tradicional de la más alta calidad de lomito, puyazo o mixta, acompañada de: frijoles volteados, guacamole, plátano maduro, elote, queso de capas y tortillas suaves o doradas. 2 per. (20 oz.) 319.95

**Degustación Premium.** Los mejores cortes argentinos, que combinan la ternura y sabor intenso. Ojo de bife, bife de chorizo y vacío. 2 per. (26 oz.) 479.95

**Todas las degustaciones y parrilladas van acompañadas de 2 guarniciones por persona.**
**Agrega 3 unidades de Camarones Jumbo por 90**

Cebolla Ajo Gluten

# Los mejores cortes argentinos a la parrilla

**Ojo de bife (Ribeye Steak).** Chuletón del corazón del lomo bajo, una de las piezas más apreciadas de la parrilla, por su ternura y sabor intenso. (8 oz.) 245.95

**Bife de chorizo (New York strip).** Filete grueso del lomo alto, cercano al costillar, muy apreciado por su jugosidad, sabor y ternura. (10 oz.) 199.95

**Asado de tira (Back ribs).** Costilla con hueso. Clásico corte de asado argentino, con excelente sabor por el hueso y marmoleo. (8 oz.) 165.95 (16 oz.) 279.95

**California Steak.** Tapa de bife 8 oz. de exquisito sabor por su marmoleo y suavidad. 175.95

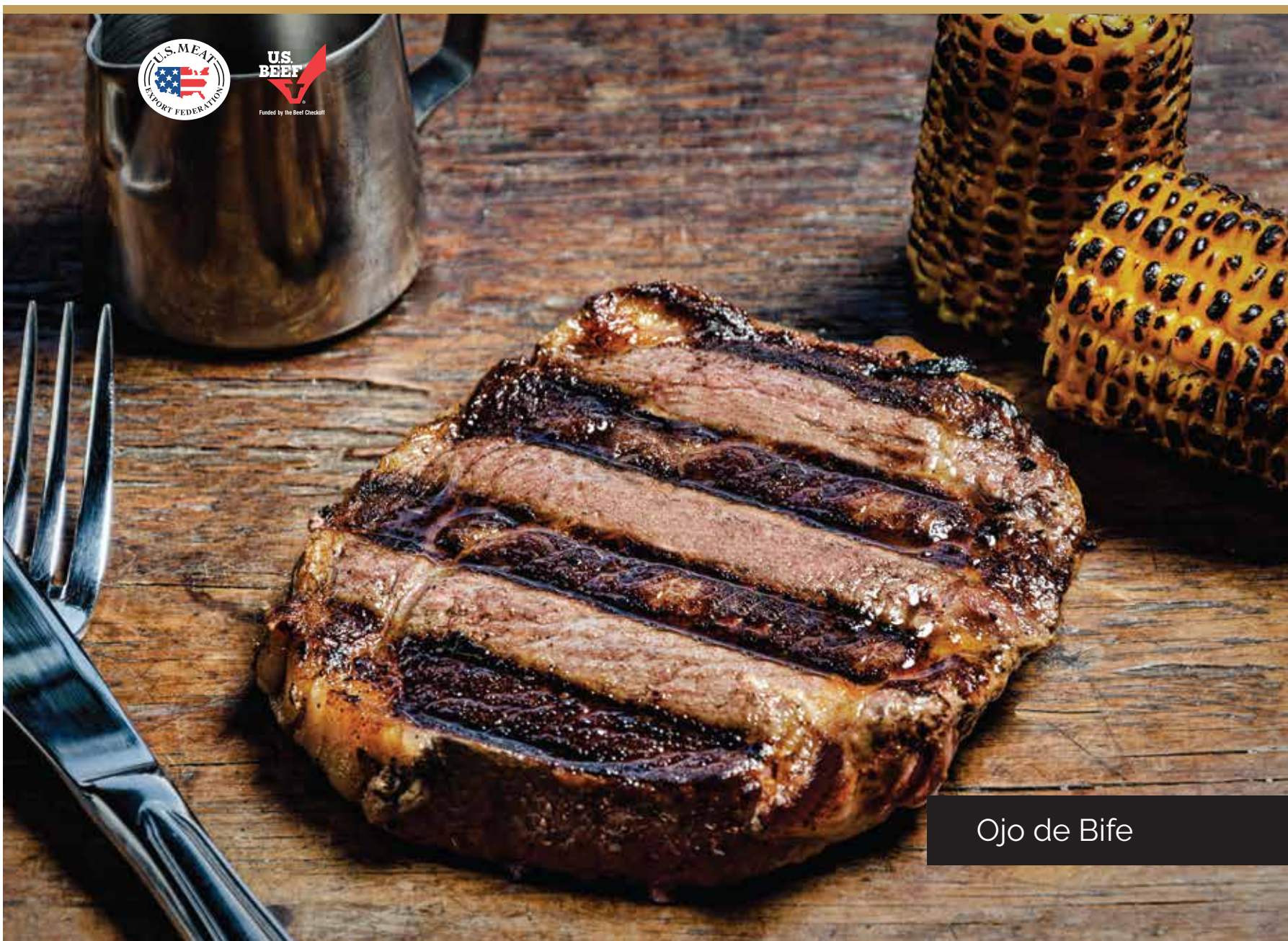
**Vacío (Flap Steak).** Corte de res de alta textura, muy jugoso y con sabor intenso. (8 oz.) 159.95

**Entraña (Skirt Steak).** Corte tierno, muy jugoso y con sabor muy intenso. (8 oz.) 239.95 (12 oz.) 319.95

**Puyazo (Coulotte).** Corte de puyazo tradicional con mucha ternura y gran sabor. (8 oz.) 155.95 (12 oz.) 195.95

**Lomito Premium (Tenderloin).** Corte de carne tradicional de la más alta calidad. Tierna y jugosa, con suave sabor. (8 oz.) 149.95 (12 oz.) 195.95

**Todas las carnes a la parrilla van acompañadas de 2 guarniciones.**
**Agrega 3 unidades de camarones jumbo por 90**




Ojo de Bife

# Pescados y Mariscos

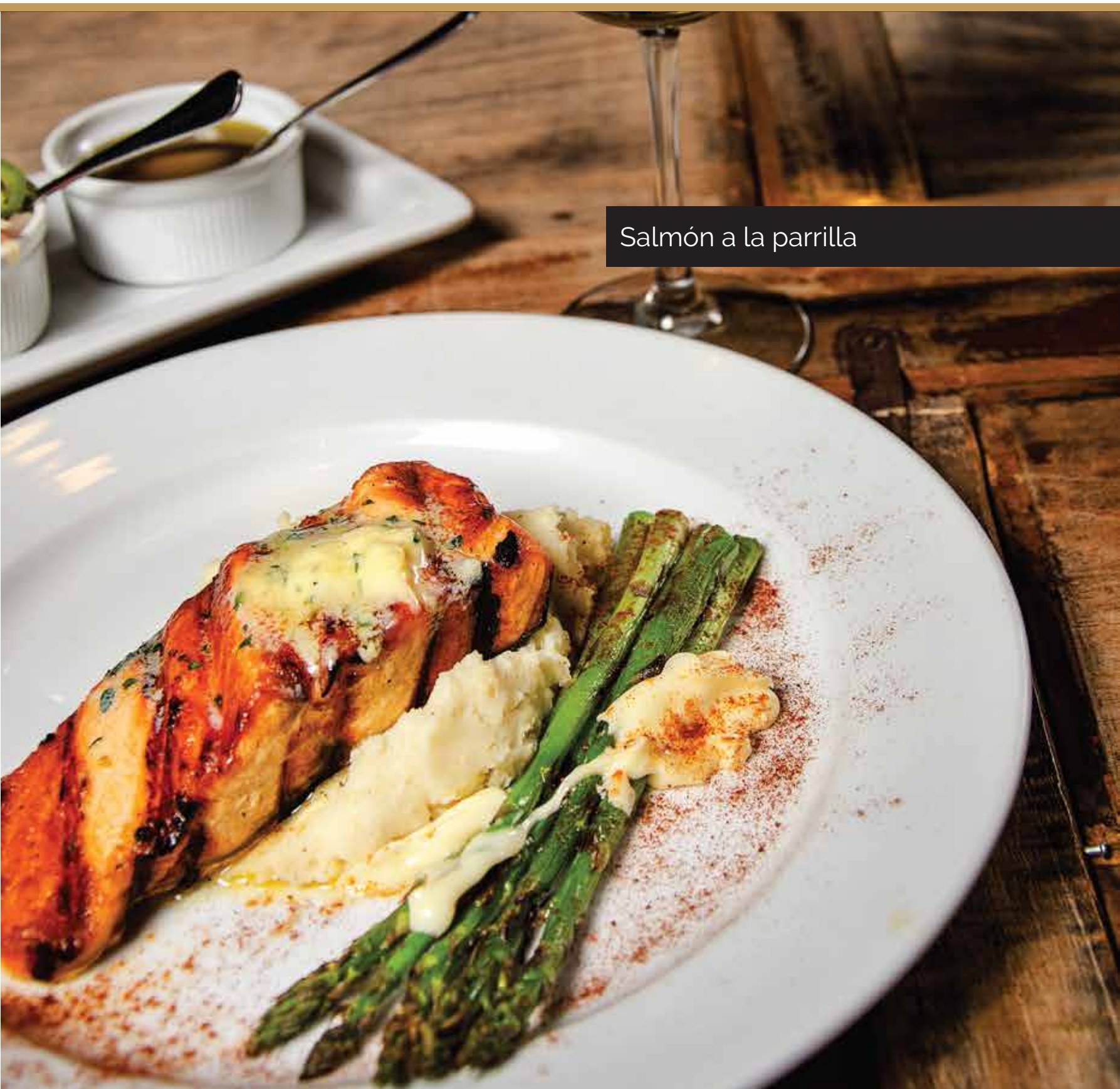
**Salmón a la parrilla.** Salmón importado asado a fuego lento en parrilla acompañado de un exquisito puré alimonado y espárragos asados con salsa alioli. 205.95

**Róbalo asado a la parrilla** Róbalo asado a fuego lento en parrilla con vegetales al vapor, guacamole y salsa tártara. 205.95

**Camarones jumbo a la parrilla.** Seis camarones jumbo a la parrilla con salsa provenzal. Y dos guarniciones a elección. 215.95

**Parrillada premium de mariscos.** Deliciosa combinación de tres camarones jumbo, 1 lb. de langosta, mejillones a la parrilla con cazuela de pulpo al ajillo y calamares empanizados. (2 personas). 419.95

Cebolla Ajo Gluten



Salmón a la parrilla

# Especiales del Portal

**Langosta a la parrilla.** Exquisita langosta a la parrilla con mantequilla de ajo. Media langosta. 249.95 | Una langosta. 429.95 | Al thermidor +25 por libra

**Mar y Tierra.** (8 oz.) de lomito o puyazo y tres camarones jumbo a la parrilla cubiertos de mantequilla de ajo con papas fritas en gajos y tomates a la provenzal. 265.95

**Dúo del Ángel.** Lomito premium (6 oz.) y puyazo importado (6 oz.). 2 guarniciones a elección. 189.95

**Trío campestre.** Lomito premium (4oz), pollo (4oz) y chorizo argentino. (4 oz.) dos guarniciones a elección. 155.95

# Pastas y Rissoto

**Fettuccini | Penne rigate | Spaghetti**

**Salsa de chorizo extremeño fresco.** Aromática y con mucho sabor. Esta salsa combina la frescura de nuestras salsas de tomate de cocción lenta y el delicioso sabor del chorizo español importado. Se sirve con queso mozzarella gratinado. 125.95

**Salsa Putanesca.** Clásica pasta italiana de característicos sabores intensos. Alcaparras, tomates cherry, aceitunas negras, anchoas, albahaca y queso parmesano importado hacen que este famoso plato sea único. 105.95

**Risotto de espárragos y hongos.** Este plato nació en el norte de Italia, en Portal del Ángel respetamos las tradiciones de este plato y lo cocinamos a fuego lento con vino blanco, fondo de verduras, cebolla blanca, hongos champiñones y portobellos, espárragos, queso parmesano y un toque de mantequilla. 135.95

Cebolla Ajo Gluten

# Los preferidoss del chef

**Bife porteño.** 10 oz. De este delicioso corte, tan argentino como el mate. Asado al término de su elección acompañado de espárragos, hongos champiñones, papa asada y berenjenas fritas. Con su opción de mayonesa provenzal o salsa de ajo. 199.95

**Lomito de autor.** Nuestro Chef nos presenta este delicioso plato con dos opciones de salsas a elección. Tres medallones de lomito a la parrilla (12 oz.), bañados con una deliciosa salsa de café y ron Zacapa o salsa gorgonzola. Acompañado de puré de papa y zanahorias glaseadas. 259.95

**California Steak.** Exquisita tapa de bife suave textura e intenso sabor, servido sobre puré de plátano o de papa, acompañado de hongos portobellos asados y tomates confitados. Bañado en una vinagreta de balsámico. 175.95

**Solomillo de cerdo.** Suave corte de cerdo asado lentamente a las brasas, servido sobre una papa crocante, bañado con una salsa de mostaza de dijon y pasas de uva y una fresca ensalada de mix verdes, frutos y vinagreta de limón 139.95

# Tributo a nuestra tierra

**Pollo a la parrilla estilo campo.** Suave filete de pechuga de pollo marinado con finas hierbas y limón con guacamole, frijoles volteados y papa asada o plátanos fritos. 99.95

**Churrasco típico chapín.** (8 oz.) de lomito o puyazo a la parrilla con guacamole, frijoles volteados, plátanos fritos, tamalito con salsa de jocón o pepián. 169.95

Cebolla Ajo Gluten

# Sandwiches y hamburguesas caseras

**Sándwich de pollo.** Pan baguette con pechuga de pollo, guacamole, alioli, lechuga, tomates confitados, queso mozzarella y papas fritas en gajos. 85.95

**Premium Burger.** Excelente combinación de torta de lomito y puyazo, cubierta de queso provolone, cebolla caramelizada o guacamole, acompañada de papas fritas en gajos. 95.95 huevo estrellado + 8.95

**Sándwich de chorizo.** Chorizo argentino casero de tradicional receta cubierto con chimichurri. 65.95

Premium Burger

# Menú de Niños

(Menores de 8 años)

Mini hamburguesas de lomito. 65.95
Deditos de pollo. 65.95
Lomito infantil. Servido en cubos de lomito 4 (oz.) 69.95
Spaghetti. ( a la boloñesa, salsa blanca o de tomate) 65.95

**La hamburguesa, deditos y lomito infantil van acompañados de papas fritas en gajos. Todos los menús van a acompañados de una bebida natural o gaseosa y una bola de helado.**

Cebolla Ajo Gluten

# Guarniciones

Berenjena asada al romero
Puré de plátano
Elote (quemado o saborizado)
Puré de papa
Papas fritas
Papa asada o provenzal
Batatas (camotes) fritos
Verduras asadas a la parrilla
Espinaca a la crema
Frijoles volteados
Ensalada mixta. Aderezo mil islas o balsámico.
Guacamole
Arroz
Espárragos salteados. 35.95

# Panadería y Tortillas

Pan con ajo o mantequilla 12.95
Tortillas suaves o doradas. (4 u) 10.95
Extra tostadas para carpaccio (5 u) 12.95

PORTAL DEL ÁNGEL
steak house

Parrilla... a otro nivel