



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

MENÚ



Fotos referenciales



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE \$2,60
Deliciosa empanada argentina de carne de res.

MIX DE EMBUTIDOS \$11,00
Chorizo artesanal, chorizo ahumado y morcilla, servidos para compartir.

MATAMBRE CERDO \$13,00
Matambre de cerdo tierno y jugoso, dorado a la parrilla, con sazón especial de la casa.

MATAMBRE A LA PIZZA \$15,30
Matambre de cerdo cubierto de salsa napolitana, mozzarella derretida, aceitunas y pimiento rojo asado al rescoldo.

CHISTORRA A LA PROVOLETA \$11,00
Chistorra a la parrilla acompañadas de queso provolone fundido.



Fotos referenciales

Todos nuestros precios incluyen IVA

PLATO FUERTE

BIFE DE CHORIZO

\$15,00

Corte tradicional de res asado a la brasa, servido con ensalada de la casa y guarnición a escoger.

OJO DE BIFE IMPORTADO

\$17,30

Corte premium madurado 21 días para máxima terneza y sabor. Incluye ensalada de la casa y guarnición a escoger.

PICAÑA IMPORTADA

\$17,30

Selección de picaña madurada, sabor intenso y textura jugosa, asada al punto perfecto. Incluye ensalada de la casa y guarnición a escoger.

PALLAR DE LOMO FINO

\$15,00

Corte selecto de lomo fino, tierno y jugoso, asado al punto ideal para resaltar su sabor suave y textura especial. Incluye ensalada de la casa y guarnición a escoger.

COSTILLAR A LA CRUZ

\$15,50

(Especial de fin de semana)
Costillar de cerdo cocido en leña a fuego lento con rub de especias. Incluye ensalada de la casa y guarnición a escoger.

PARRILLA PARA DOS

\$28,80

Para degustar un mix de chorizo, morcilla, chistorra, bife, pollo y matambre a la parrilla.

GUARNICIONES A ELEGIR: • ARROZ CON MOROS Y QUESO • PAPAS FRITAS

ACOMPAÑA TU CARNE CON: • MANTEQUILLA COWBOY • MANTEQUILLA DE TUÉTANO **POR \$1,20**



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, por favor infórmanos

Fotos referenciales

POLLO CRUZLOMA**\$9,20**

Pollo cocido al barril, marinado con hierbas esenciales de gin y cerveza, logrando un sabor aromático y jugoso. Servido con ensalada de la casa y guarnición a escoger.

BERENGENA GRILLADA**\$10,20**

Berenjena rebozada en pan rallado y huevo, puré de camote, tomate cherry fresco y hojas de espinaca, perfectamente asado a la parrilla.

MENÚ INFANTIL**\$7,40**

Nuggets de pollo dorados y suaves, acompañados de crujientes papas fritas. Una opción divertida y deliciosa.

GUARNICIONES ADICIONALES**ARROZ CON MORO
Y QUESO****\$3,60****ENSALADA GRILLADA****\$4,70**

Esparragos, cebolla paiteña, tomate, pimiento rojo y amarillo

PAPAS FRITAS**\$3,60**

Fotos referenciales

Todos nuestros precios incluyen IVA



FUEGOS
SIGNATURE GRILL

SÁNDUCHES

CHIVITO DE LOMO

\$8,60

Sánduche de lomo fino, queso cheddar, lechuga, tomate fresco y mayonesa de pimiento rojo tatemado.

CHORIPAN

\$5,00

Clásico sánduche argentino, chorizo jugoso a la parrilla servido en pan crujiente, acompañado de chimichurri artesanal

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA FUEGOS

\$8,60

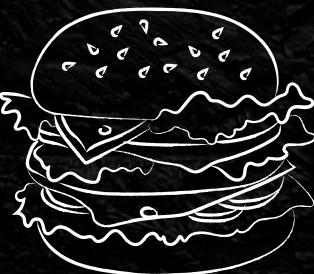
Hamburguesa de res acompañada con tocino, queso cheddar, champiñones a la provenzal y cebollas caramelizadas.

HAMBURGUESA DE CERDO

\$8,60

Jugosa hamburguesa de cerdo, acompañada de coleslaw, queso cheddar y mayonesa de aceitunas.

**AGREGA PAPAS FRITAS
Y BEBIDA POR \$2,99**



Fotos referenciales

Todos nuestros precios incluyen IVA



Fotos referenciales



POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE MANDARINA \$4,00

Cremoso postre clásico elaborado con mandarina y cubierto con una delicada costra de caramelo.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ Y MORA \$4,00

Tarta de queso al estilo artesanal, con una cubierta de salsa de maracuyá y mora, que aporta acidez y frescura en cada bocado.

TORTA DE ZANAHORIA Y ALMENDRAS \$4,00

Notas dulces y especiadas junto a un sutil toque de frutos secos.

HELADO \$2,90

Variedad de helados ligeros para cerrar la comida con frescura y dulzura.



Todos nuestros precios incluyen IVA

BEBIDAS SOFT

AGUA	\$2,30
Agua con gas o sin gas	
GASEOSAS	\$2,30
Coca-Cola regular, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite.	
JUGOS FUEGOS	\$4,30
Jugos naturales y frescos, selección de sabores.	
LIMONADA CLÁSICA	\$3,00
Refrescante limonada artesanal.	
LIMONADA IMPERIAL	\$3,50
Limonada con agua mineral, equilibrada y deliciosa.	
ICE TEA	\$3,00
Té frío aromático y refrescante.	

CERVEZA

PILSENER	\$3,00
CLUB	\$3,50
CORONA	\$4,10
MIX MICHELADA (EXTRA)	\$1,80



Diners Club
INTERNATIONAL®



RESERVA ESPECIAL

CAFÉS

AMERICANO	\$2,90
Suave y aromático, el clásico de siempre.	
EXPRESO	\$2,90
Café intenso, preparado al momento.	
CAPUCHINO	\$4,00
Café con leche espumosa y toque de cacao.	
MOCACCINO	\$4,00
Café con chocolate y capa cremosa de leche.	
CORTADO	\$4,00
Café expreso suavizado con leche caliente.	
LATTE	\$4,00
Café expreso con abundante leche vaporizada.	

CERVEZA ARTESANAL

ROMPE HUESOS (RUBIA)	\$5,20
Cerveza rubia elaborada con maltas especiales, miel y rayadura de plátano. 12° de alcohol.	
GUAYACÁN (ROJA)	\$5,20
Cerveza con abundante malta caramelo y miel, logrando mayor intensidad de sabor y aroma. 10° de alcohol.	
STOUT (NEGRA)	\$5,20
Cerveza de estilo irlandés con maltas tostadas que te dará la sensación a café. 7° de alcohol.	

Todos nuestros precios incluyen IVA

Vinos

PANUL RESERVA ESPECIAL MALBEC (CHILE)

Botella: **\$24,50** | Copa: **\$5,00**

NAVARRO CORREAS MALBEC (ARGENTINA)

Botella: **\$25,30** | Copa: **\$5,75**

NAVARRO CORREAS CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)

Botella: **\$25,30** | Copa: **\$5,75**

VEGA LIBRE RESERVA BOBAL TEMPRANILLO (ESPAÑA)

Botella: **\$30,53**

MARQUÉS DE RISCAL TEMPRANILLO-SHIRAZ (ESPAÑA)

Botella: **\$30,50**

MAISON CASTELL CABERNET SAUVIGNON (FRANCIA)

Botella: **\$22,08**

MAISON CASTELL MERLOT (FRANCIA)

Botella: **\$22,08**

CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC (ARGENTINA)

Botella: **\$22,14**

PERRO CALLEJERO CABERNET FRANC (ARGENTINA)

Botella: **\$46,92**

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC (ARGENTINA)

Botella: **\$31,46**

FAMIGLIA BIANCHI CABERNET FRANC (ARGENTINA)

Botella: **\$31,46**

ESPUMANTE GRAN BARÓN CAVA (ESPAÑA)

Botella: **\$25,25**

Cocteles y Aperitivos

PALOMA SPICY TAMARINDO \$10,40

Vodka Smirnoff, jugo de toronja y zumo de limón.

NEGRONI \$12,70

Gin, Vermut y Campari.

FUEGOS GIN FASHIONED \$12,70

Versión de Old Fashioned by Cruzloma.

MOJITO \$7,99

Ron Bacardi, hierba buena y limón.

CUBA LIBRE \$7,99

Ron Bacardi, Coca Cola y limón.

APEROL SPRITZ \$10,40

Aperol, espumante y soda.

CAMPARI \$12,70

Campari con jugo de naranja.

GIN TONIC \$10,40

Gin Cruzloma, agua tónica y cítricos.

SANGRÍA (JARRA) \$20,00

Vino tinto, frutas y soda.

TINTO DE VERANO \$6,10

Vino tinto, soda de limón y zumo de limón

VINO HERVIDO \$6,10

Vino tinto, naranja y especias calientes.

FERNET \$8,99

Amaro argentino, cola y hielo.