



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

MENÚ





Fotos referenciales



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE \$3,00

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

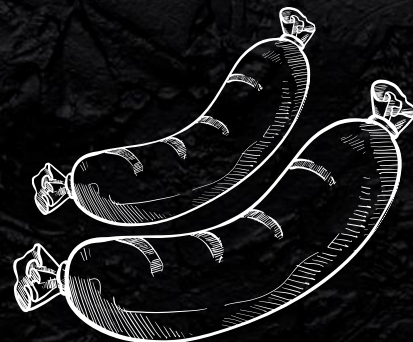
Matambre de cerdo tierno y jugoso, dorado a la parrilla, con sazón especial de la casa.

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.



Todos nuestros precios incluyen IVA

PLATO FUERTE

BIFE DE CHORIZO

\$16,50

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

OJO DE BIFE IMPORTADO

\$19,00

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

PICAÑA IMPORTADA

\$19,00

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

\$16,50

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**

POLLO CRUZLOMA

\$11,00

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

Espárragos, cebolla paiteña, tomate, pimienta roja y amarillo

PAPAS FRITAS

\$3,60



Fotos referenciales

Todos nuestros precios incluyen IVA


FUEGOS
SIGNATURE GRILL

MILANESAS

TRADICIONAL

\$7,50

Milanesa de carne tierna, empanizada al momento y frita hasta quedar bien crujiente, servida con papas fritas doradas, ensalada fresca del día, rodajas de limón y bebida soft incluida.

AL CABALLO

\$8,00

Clásica milanesa argentina coronada con dos huevos fritos, sobre una base de carne jugosa y apanado crocante, servida con papas fritas, ensalada fresca y bebida soft incluida.

NAPOLITANA

\$9,50

Milanesa crujiente gratinada al horno con salsa de tomate casera, queso derretido, pimentón tatemado y aceitunas, acompañada de papas fritas, ensalada fresca y bebida soft incluida.

Fotos referenciales



FUEGOS
SIGNATURE GRILL

Todos nuestros precios incluyen IVA

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

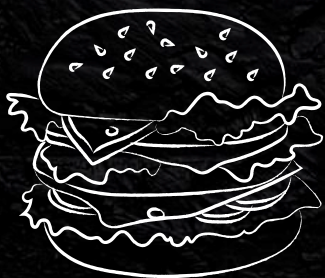
HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA FUEGOS \$11,00

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

HAMBURGUESA DE CERDO \$11,00

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



Todos nuestros precios incluyen IVA



Fotos referenciales



Fotos referenciales

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE MANDARINA \$5,50

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

CHEESECAKE DE MARACUYÁ Y MORA \$5,50

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 \$5,50

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

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.

Whisky

GRANTS 12 AÑOS

Vaso: \$9,90 | Botella: \$103,50

OLD PARR

Vaso: \$11,40 | Botella: \$112,70

JOHNNIE WALKER ROJO

Vaso: \$8,10 | Botella: \$74,80

CARAVACA (ECUADOR 8 AÑOS)

Vaso: \$16,60 | Botella: \$132,30

Ron

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

Vaso: \$6,90 | Botella: \$43,20

RON CARBON DE PIEDRA (ECUADOR, SINGLE CAST)

Vaso: \$16,60 | Botella: \$132,30

Aguardiente

AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANAREZ

Vaso: \$5,60 | Botella: \$41,40

Todos nuestros precios incluyen IVA

