



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

MENÚ





Fotos referenciales



FUEGOS

SIGNATURE GRILL

ENTRADAS

EMPANADA DE CARNE **\$3,00**

Deliciosa empanada argentina de carne de res.

CHINCHULINES **\$9,00**

Bien dorados a la parrilla y crocantes, con ese sabor intenso de asado que no puede faltar en la mesa.

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 pimienta roja asado al rescoldo.

CHISTORRA A LA PROVOLETA **\$11,00**

Chistorra a la parrilla acompañadas de queso provolone fundido.

MOTE CON CHICHARRÓN **\$9,50**

trozos de cerdo bien dorados y crujientes, acompañados de mote suave y tradicional, un plato potente y lleno de sabor.

Todos nuestros precios incluyen IVA

ACOMPaña TU CARNE CON:

- MANTEQUILLA COWBOY
- MANTEQUILLA DE TUÉTANO

POR \$1,20**PLATO FUERTE****BIFE DE CHORIZO IMPORTADO \$19,00**

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.

COLITA DE CUADRIL IMPORTADA \$19,00

Corte suave y jugoso. Se deshace en la parrilla, liberando sabores intensos y auténticos. Incluye ensalada de la casa y guarnición a escoger.

\$16,50**PALLAR DE LOMO FINO**

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.

\$15,50**COSTILLAR A LA CRUZ**

(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.

\$28,80**PARRILLA PARA DOS**

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
- PAPA PLOMO

**FUEGOS**

SIGNATURE GRILL

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia, por favor infórmanos

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.

BERENJENA 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.

HAMBURGUESA FUEGOS

\$11,00

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

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

Cebolla paiteña, tomate, vainitas, pimienta rojo y amarillo

PAPAS FRITAS

\$3,60

PAPA AL PLOMO

\$3,60

Papa al horno con salsa cremosa, tocino y cebollín

Fotos referenciales



FUEGOS
SIGNATURE GRILL

Todos nuestros precios incluyen IVA

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



Fotos referenciales

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE DE MANDARINA \$6,00

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

CHEESECAKE DE MARACUYÁ Y MORA \$6,00

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

BROWNIE \$6,00

brownie de chocolate, intenso y húmedo, perfecto para los que aman un final bien chocolatoso.

MERENGÓN DE GUANÁBANA \$6,00

postre cremoso y frutal, capas de merengue crujiente con suave crema.



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.

CAFÉS

AMERICANO \$2,90

Suave y aromático, el clásico de siempre.

EXPRESO \$2,90

Café intenso, preparado al momento.

CERVEZA

PILSENER \$3,00

CLUB \$3,50

CORONA \$4,10

STELLA \$4,10

MIX MICHELADA (EXTRA) \$1,80

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.

Vinos

PANUL RESERVA ESPECIAL MALBEC (CHILE)

BOTELLA: \$30,00 / COPA: \$6,00

NAVARRO CORREAS MALBEC (ARGENTINA)

BOTELLA: \$25,00

NAVARRO CORREAS CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)

BOTELLA: \$25,00

VEGA LIBRE RESERVA BOBAL TEMPRANILLO (ESPAÑA)

BOTELLA: \$30,00

CORDERO CON PIEL DE LOBO MALBEC (ARGENTINA)

BOTELLA: \$26,00

PERRO CALLEJERO CABERNET FRANC (ARGENTINA)

BOTELLA: \$48,00

Cócteles y Aperitivos

PALOMA SPICY TAMARINDO

\$10,40

NEGRONI

\$12,70

FUEGOS GIN TONIC

\$12,70

MOJITO

\$7,99

CUBA LIBRE

\$7,99

APEROL SPRITZ

\$10,40

CAMPARI

\$12,70

SANGRÍA

JARRA \$20,00 | COPA \$6,10

TINTO DE VERANO

\$6,10

VINO HERVIDO

\$6,10

FERNET

\$8,99

CANELAZO

\$6,10

Whisky

GRANTS 12 AÑOS

BOTELLA: \$130,00 / VASO: \$12,50

JOHNNIE WALKER ROJO

BOTELLA: \$70,00 / VASO: \$7,60

OLD PARR

BOTELLA: \$136,00 / VASO: \$13,75

Ron

RON ABUELO AÑEJO 7 AÑOS

BOTELLA: \$53,00 / VASO: \$8,50

Aguardiente

AGUARDIENTE AMARILLO DE MANZANAREZ

BOTELLA: \$42,00 / VASO: \$5,70

Todos nuestros precios incluyen IVA



Diners Club
INTERNATIONAL®



PANUL
RESERVA ESPECIAL

