



El Fuego
группа ресторанов



ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	690 ₺
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ DRY AGED	180 г	710 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	640 ₺
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	310 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	110 г	590 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	110 г	530 ₺
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	390 ₺
КОППА (ШЕЙКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50/30 г	390 ₺
ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ	100 г	310 ₺
ГРУДИНКА СВИНАЯ СОЛЕНАЯ	70 г	250 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	450 г	1200 ₺

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	890 ₺
------------------	-------	-------

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	80/120 г	890 ₺
СЕЛЬДЬ	220 г	350 ₺

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

НА ВЕС ОТ 300 ДО 500 Г

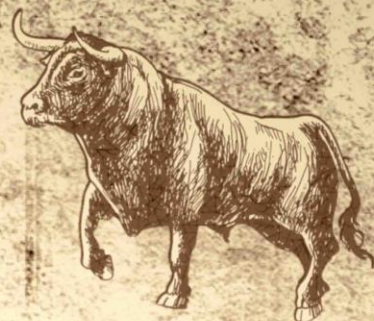
СИБАС	100 г	470 ₺
ДОРАДО	100 г	450 ₺
ФОРЕЛЬ	100 г	360 ₺
ОКУНЬ	100 г	290 ₺
СКУМБРИЯ	100 г	250 ₺

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	110 г	630 ₺
--------	-------	-------



El Fuego
группа ресторанов



ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ

480 г

570 ₺

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ

280 г

620 ₺

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR

40 г

240 ₺

ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН 12 МЕС.) / ARG

40 г

230 ₺

ГАУДА / RUS

40 г

150 ₺

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ

350 г

590 ₺

ЛОМО (ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)

50 г

250 ₺

ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ

50 г

270 ₺

ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ

130 г

250 ₺

ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ

50 г

100 ₺

АРАХИС

50 г

130 ₺



El Fuego
группа ресторанов



УСТРИЧНЫЙ БАР

*"El Fuego" гарантирует Вам свежесть и качество продукта.
Устрицы в "El Fuego" прибывают в кратчайшие сроки в условиях жесткого
соблюдения терморежима в специальных устричных контейнерах.
В "El Fuego" осуществляется строжайший контроль качества
и неукоснительное соблюдение стандартов режима хранения устриц*

РОЗОВАЯ ДЖОЛИ №2

1 шт.

750 ₽

Розовая Джоли – устрица из Намибии, выращенная в прохладных водах Бенгельского течения. Её мякоть – достаточно плотная, нежная и сочная, на вкус – кремово-сливочная и сладковатая с едва заметной соленостью, как соленая карамель. Бенгельское течение прибывает к берегам Африки разного вида фитопланктон, и это позволяет выращивать устрицы наилучшего качества. Моллюски здесь набирают мяса за год столько, сколько в других местах за два. Особенная выдержка устриц несколько дней без воды под прямыми лучами солнца делает их уникальными и объясняет индивидуальный, нежно розовый окрас раковины.

Эта устрица получила свое романтическое название в честь актрисы Анджелины Джоли, которую просто обожают в Намибии.

КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

690 ₽

Касабланка — экзотические марокканские устрицы с нежной мякотью, мясистым телом, насыщенным сладковато-соленым вкусом и ярким йодистым ароматом. Зеленоватым цветом ракушки устрица обязана водорослям, которые преобладают в водах, где размещены устричные клеры вблизи лагун Дахла и Уалидия.

Среди устриц, выращенных не в европейских водах, моллюски Касабланка — одни из самых титулованных. А в ряде стран их даже считают такой же устричной классикой, как сорта Белый Жемчуг или Фин Де Клёр. И это неудивительно: устриц Касабланка в Марокко непрерывно выращивают с середины прошлого века.

ХАСАНСКАЯ №2

1 шт.

590 ₽

Самая сложная в плане добычи, поскольку обитает на подводных скалах залива Петра Великого в Японском море на очень большой глубине. Этот вид считается наиболее красивым среди диких устриц. Округлая волнистая форма оригинально сочетается с тонкой раковиной. Цвет створок колеблется от нежно-салатового до розовато-фиолетового. Так и вкус немного видоизменяется - от слабосоленого до сладковатого.

*Приносим свои извинения за возможное отсутствие некоторых позиций
в связи с изменяющимися погодными и сезонными условиями вылова
рыбы и морепродуктов в странах – поставщиках.*



El Fuego
группа ресторанов



САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

ГУАКОМОЛЕ

Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле

220 г 550 ₽

С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ

Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, руколой, кедровыми орешками и пармезаном

200 г 390 ₽

МИКС САЛАТ

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло

190 г 390 ₽

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЭНСАЛАДА ДЕ КАМАРОНЕС

Ensalada de camarones. Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс с рукколой, сыр пармезан, подается под средиземноморской заправкой

250 г 750 ₽

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле

390 г 1100 ₽

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные креветки, руккола, авокадо, томаты черри под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом

250 г 790 ₽

ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ

Слабосоленый копченый палтус, копченая дорадо, кальмар, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан

310 г 690 ₽

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

EL FUEGO

Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла

230 г 530 ₽

ПАТО АНЬЕХО

Сырокопченая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, руккола, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла

190 г 620 ₽



ЭНСАЛАДА ДЕ КОППА

Ensalada de coppa. Сыровяленая свиная шейка (коппа), приправленная соусом на основе кунжутного масла, цитруса, соевого соуса и перца чили. Подается с миксом из листовой зелени, рукколой, авокадо, обжаренной стручковой фасолью и вялеными томатами под заправкой из оливкового масла, дижонской горчицы и меда.

230 г 590 ₽

С РОСТБИФОМ

Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью, рукколой и свежими овощами.

230 г 590 ₽

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ

Цыпленок - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан

260 г 530 ₽

РУССКИЙ САЛАТ

Филе цыпленка-гриль, свежие овощи, яйца, полутвердый сыр, подается под заправкой на майонезной основе.

270 г 350 ₽



El Fuego
группа ресторанов



СУПЫ

МЯСНЫЕ

СУП КОСИДО

650 г

640 ₽

Косидо (исп.cocido) – испанский густой суп, имеет древнюю историю и является одним из традиционных блюд Испании. Существуют разные рецепты cocido, но общим является способ приготовления – путем медленного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

550 г

520 ₽

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ

370 г

320 ₽

Подается с эмпанадас (с пирожком с мясом)

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ

450 г

750 ₽

Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками

ОВОЩНЫЕ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

380 г

430 ₽

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ

600 г

630 ₽

Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом – на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой.

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

550 г

480 ₽

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой.



El Fuego
группа ресторанов



БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО

Бифштекс из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

850 ₺

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО

Бифштекс из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

850 ₺

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ

Бифштекс из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

850 ₺

БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН

Camarones (креветки), руккола, салат, томат, свежий огурец, лук маринованный, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

850 ₺

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Бифштекс из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, руккола, сальса из вяленых томатов, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

850 ₺

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

130 г

370 ₺

СЫР ЧЕДДАР

20 г

150 ₺

ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН

20 г

70 ₺

САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ

30 г

100 ₺

ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО

20 г

40 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

30 г

60 ₺

СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО

30 г

60 ₺



El Fuego
группа ресторанов



ГРИЛЬ МЕНЮ

МИРАТОРГ
BLACK ANGUS

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)

СТЕЙК РИБАЙ PRIME

Подаётся на вес от 250 г

100 г 1150 ₺

СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME

Подаётся на вес от 350 г

100 г 750 ₺

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME

Подаётся на вес от 250 г

100 г 710 ₺

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 450-500 г

100 г 1210 ₺

СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 450-550 г

100 г 1330 ₺

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 500-600 г

100 г 1390 ₺

В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков сухого вызревания у обслуживающего Вас официанта.

СТЕЙКИ



ТИРА ДЕ АСАДО / ориентировочный вес 400 - 650г

Корейка молодого теленка на косточке

100 г 590 ₺

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г

100 г 760 ₺

ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г

100 г 650 ₺

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г

100 г 690 ₺

СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г

100 г 610 ₺

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г

100 г 290 ₺

СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г

100 г 350 ₺

СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г

100 г 280 ₺

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г

100 г 220 ₺

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г

100 г 220 ₺

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.



El Fuego
группа ресторанов



ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

БИФШТЕКС

460 г

850 ₽

Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus.

Подается с печеным картофелем и соусом BBQ

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

300 г

940 ₽

Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой

КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ

410 г

690 ₽

Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ

БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ

350 г

590 ₽

Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами.

Нежные, сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.

БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ

300 г

760 ₽

Кусочки телячьей вырезки, самого деликатесного и нежного на вкус мяса, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле.

Подаются на шампуре с испанским томатным соусом.

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ

2700 г

6500 ₽

Блюдо на компанию (на 5-6 гостей).

Состав: стейки из мраморной говядины, баранины, грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли

МЯСНАЯ ПАРИЛЬЯДА

1600 г

3700 ₽

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: митболы из мраморной говядины, кебабы из свинины, грудка утки, куриная грудка, томаты, сладкий перец, шампиньоны, картофель; соусы перечный, испанский, али-оли
Блюдо готовится на угле.

МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА

1600 г

4600 ₽

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: Креветки красные аргентинские, креветки ваннамей, кальмары, голубые мидии, соус чимичурри, али-оли

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.



El Fuego
группа ресторанов



ГРИЛЬ МЕНЮ

РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

Подается на вес (цена указана за 100г)

СИБАС

100 г 410 ₺

Ориентировочный вес 300 - 600 г

ДОРАДО

100 г 380 ₺

Ориентировочный вес 300 - 450 г

ФОРЕЛЬ

100 г 320 ₺

Ориентировочный вес 300 - 450 г

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

100 г 590 ₺

Ориентировочный вес 200 - 400 г

БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ

320 г 870 ₺

LA BRASA Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле,
подаются на шампуре с соусом али-оли.

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

100 г 390 ₺

LA PLANCHA Ориентировочный вес 200 - 400 г

СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ

100 г 270 ₺

LA PLANCHA Ориентировочный вес 250 - 350 г

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ

290 г 850 ₺

Обжаренная во фритюре. Подается с соусом али-оли

МОРЕПРОДУКТЫ

КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ

100 г 440 ₺

КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ

100 г 530 ₺

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ

100 г 320 ₺

ИСПАНСКИЕ МИДИИ

100 г 280 ₺

ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

420 г 810 ₺

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.



El Fuego
группа ресторанов



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО

370 г

970 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА

650 г

1100 ₽

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки кловис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности.

Подается на сковороде «paellera» с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ

740 г

930 ₽

Телячья и свиная вырезка, печень кролика, куриное филе, душистый рис, овощи, пряности. Подается на сковороде «Паэльере» с традиционной socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС

650 г

980 ₽

Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты.

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбировается текилой.

Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ

310 г

780 ₽

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ С ПЮРЕ

430 г

930 ₽

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре и с соусом из чернослива.

РУЛЬКА СВИНАЯ

950/300 г

1300 ₽

Приготовлена по технологии sous vide, подается с печеным картофелем, маринованными огурцом и луком, соусами - хрен и горчица.

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА

360 г

650 ₽

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, и сыром пармезан.

Подается с сальсой из вяленых томатов и свежего перца чили.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА

430 г

910 ₽

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус и треска запекаются с картофелем и сыром в молочном соусе.

Подается на горячей сковороде.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

350 г

760 ₽

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подается на горячей сковороде с печеным картофелем.



El Fuego
группа ресторанов



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	350 Р
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	320 Р
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	190 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	220 Р
РИС	190 г	130 Р

ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

БАКЛАЖАН	100 г	130 Р
ЦУККИНИ	100 г	120 Р
КУКУРУЗА	100 г	160 Р
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	190 Р
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	190 Р
ПОМИДОРЫ	100 г	130 Р
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	110 Р
ПЕЧЕНЬ ЛУК	100 г	60 Р
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ	100 г	90 Р



El Fuego
группа ресторанов



СОУСЫ

ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	100 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	100 ₽
ЧИММИЧУРРИ	40 г	100 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	100 ₽
ПЕРЕЧНЫЙ	40 г	100 ₽
СОУС BBQ	40 г	100 ₽
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С	40 г	100 ₽
КЛЮКВЕННЫЙ	40 г	100 ₽

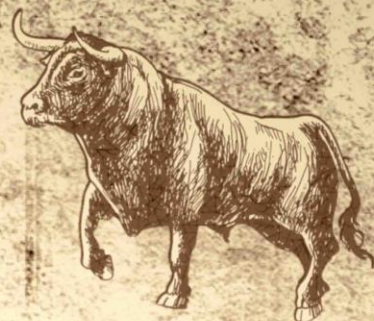
ВЫПЕЧКА



ПОМОРСКИЙ РЫБНИК	260 г	390 ₽
КАЛИТКА С ГРИБАМИ	160 г	280 ₽
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	180 ₽
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	180 ₽
ЭМПАНАДАС	100 г	190 ₽
Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	50 ₽
«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой		
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	50 ₽
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₽
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	130 ₽



El Fuego
группа ресторанов



ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»

260 г

640 ₽

Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом.
Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»

ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»

170 г

510 ₽

Свежие ягоды с шариком мороженого и обжаренным миндалём
Подается в хрустящей вафельной корзинке

ТИРАМИСУ

130 г

380 ₽

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

170 г

390 ₽

Подается с соусом кули из свежей малины

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

100 г

210 ₽

ДОБАВИТЬ:

ШОКОЛАД

15 г

90 ₽

СОУС КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ

30 г

80 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

30 г

80 ₽

КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ

4 г

50 ₽

ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ

10 г

60 ₽

МИНДАЛЬ

10 г

50 ₽

ЛИКЕР БЕЙЛИС

30 г

290 ₽



El Fuego
группа ресторанов



БАР И ГРИЛЬ «ЭЛЬ ФУЭГО»

ИП ПЫШКИНА ГАЛИНА ДМИТРИЕВНА

ИНН 290200912381 ЕГР 304290233600016

**ВНИМАНИЕ: СВЕДЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ,
НОСЯТ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.
С МЕНЮ, А ТАКЖЕ С ФИСКАЛЬНЫМ МЕНЮ (ПРЕЙСКУРАНТОМ)
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА ИНФОРМАЦИОННОЙ СТОЙКЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА.**