

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ	150 г	820 ₺
-----------------------	-------	-------

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	730 ₺
----------------------------	-------	-------



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ DRY AGED	180 г	750 ₺
---------------------------------------	-------	-------

КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	670 ₺
-----------------------------	-------	-------

КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	350 ₺
----------------------	------	-------

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	110 г	640 ₺
----------------	-------	-------

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	110 г	570 ₺
--------------	-------	-------

ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	450 ₺
---------------------------	-------	-------

КОППА (ШЕЙКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50/30 г	430 ₺
----------------------------------	---------	-------

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ	100 г	310 ₺
-----------------------------	-------	-------

ГРУДИНКА СВИНАЯ СОЛЕНАЯ	70 г	250 ₺
-------------------------	------	-------

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	450 г	1300 ₺
----------------	-------	--------

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	220 г	950 ₺
------------------	-------	-------

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	190 г	950 ₺
-----------------------	-------	-------

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	80/120 г	890 ₺
-------	----------	-------

СЕЛЬДЬ	220 г	370 ₺
--------	-------	-------

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

МОРСКОЙ ОКУНЬ	100 г	310 ₺
---------------	-------	-------

Ориентировочный вес 500-1000 г

СКУМБРИЯ	100 г	280 ₺
----------	-------	-------

Ориентировочный вес 250-400 г

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	80/30 г	680 ₺
--------	---------	-------

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	590 ₺
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	280 г	670 ₺

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / ARG	40 г	260 ₺
ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН 12 МЕС.) / ARG	40 г	250 ₺

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	300 г	650 ₺
ЛОМО (ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50 г	270 ₺
ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	290 ₺
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	100 ₺

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 Клер. 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.*

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

ГУАКОМОЛЕ	220 г	590 ₹
Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле		
«ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»	300 г	820 ₹
Испанские печеные перцы с жареными оливками и артишоками, вялеными томатами, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ	200 г	420 ₹
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, руколой, кедровыми орешками и пармезаном		
МИКС САЛАТ	190 г	410 ₹
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЭНСАЛАДА ДЕ КАМАРОНЕС	250 г	790 ₹
Ensalada de camarones. Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс с рукколой, сыр пармезан, подается под средиземноморской заправкой		
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	390 г	1200 ₹
Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле		
РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ	250 г	850 ₹
Обжаренные креветки, руккола, авокадо, томаты черри под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом		
ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ	310 г	690 ₹
Слабосоленый копченый палтус, копченая дорадо, кальмар, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан		

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

EL FUEGO	230 г	550 ₹
Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
ПАТО АНЬЕХО	190 г	650 ₹
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, руккола, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла		
ЭНСАЛАДА ДЕ КОППА	230 г	630 ₹
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.		
С РОСТБИФОМ	250 г	630 ₹
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью, рукколой и свежими овощами.		
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	260 г	550 ₹
Цыпленок - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан		
РУССКИЙ САЛАТ	270 г	390 ₹
Филе цыпленка-гриль, свежие овощи, яйца, полутвердый сыр, подаётся под заправкой на майонезной основе.		

СУПЫ

МЯСНЫЕ

СУП КОСИДО	590 г	690 ₺
-------------------	--------------	--------------

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 – методом медленного длительного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА	550 г	550 ₺
-----------------------	--------------	--------------

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ	450 г	790 ₺
---------------------	--------------	--------------

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	450 ₺
--	--------------	--------------

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ	500 г	790 ₺
-------------------------------	--------------	--------------

Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб. Подается с картофельной калиткой.

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ	600 г	650 ₺
-------------------------------------	--------------	--------------

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	530 ₺
----------------------------	--------------	--------------

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

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО

890 ₺

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

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО

890 ₺

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

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ

890 ₺

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

БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН

890 ₺

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

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

890 ₺

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

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	380 ₺
СЫР ЧЕДДАР	20 г	160 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	70 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	110 ₺
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	40 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	30 г	60 ₺
СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО	30 г	60 ₺



ГРИЛЬ МЕНЮ

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 300 г	100 г	1250 ₽
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME Подаётся на вес от 350 г	100 г	790 ₽
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подаётся на вес от 250 г	100 г	730 ₽

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-500 г	100 г	1300 ₽
СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-550 г	100 г	1450 ₽
СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 500-600 г	100 г	1520 ₽

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

ГРИЛЬ ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ	2700 г	6900 ₽
-----------------------------	--------	--------

Блюдо на компанию (на 5-6 гостей).

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



МЯСНАЯ ПАРИЛЬЯДА	1600 г	3800 ₽
-------------------------	--------	--------

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: митболы из мраморной говядины, кебабы из свинины, грудка утки, куриная грудка, томаты, шампиньоны, картофель; соусы перечный, испанский, али-оли

Блюдо готовится на угле.

МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА	1600 г	4700 ₽
--------------------------	--------	--------

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

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

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

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО



ТИРА ДЕ АСАДО / ориентировочный вес 400 - 650г Корейка молодого теленка на косточке	100 г	630 ₺
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	780 ₺
КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 90г	100 г	1180 ₺
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	650 ₺
СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	650 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	710 ₺
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ориентировочный 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	290 ₺
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	230 ₺
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ / на вес от 200г	100 г	240 ₺
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	230 ₺
БИФШТЕКС Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS. Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ	460 г	870 ₺
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью	300 г	980 ₺
КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ	410 г	720 ₺
БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	350 г	630 ₺
БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ 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.	260 г	780 ₺

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

ГРИЛЬ МЕНЮ

РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)
Подается на вес. Цены указаны за 100г

СИБАС Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	430 ₺
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	390 ₺
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	650 ₺
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА LA PLANCHA Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	470 ₺
КОРЮШКА Обжаренная во фритюре. Подается с соусом али-оли	290 г	890 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ	100 г	930 ₺
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	360 ₺
КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	460 ₺
КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ	100 г	540 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	310 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	420 г	840 ₺
УСТРИЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ Запечённые в сливочном соусе с сыром. Подаются в устричной раковине	90 г	590 ₺

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 980 ₺

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

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 1200 ₺

Классическая валенсийская паэлья:

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

Подается с традиционной корочкой socarrat на сковороде paellera

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ 740 г 970 ₺

Телячья и свиная вырезка, печень теленка, куриное филе, душистый

рис, овощи, пряности. Подается на сковороде paellera с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС 650 г 1100 ₺

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

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбируется мексиканской текилой.

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

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ 430 г 970 ₺

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре

под соусом из чернослива.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 850 ₺

Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подаются с обжаренным картофелем.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 430 г 980 ₺

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 790 ₺

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

ГАРНИРЫ

САЛАТ – ГАРНИР АСАДО	200 г	390 ₺
Микс из овощей-гриль (баклажан, цуккини, томат, болгарский перец) подаётся под фирменной заправкой с кинзой		
ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	370 ₺
Цуккини, томат, болгарский перец, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	360 г	690 ₺
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, и сыром пармезан. Подается с сальсой из вяленых томатов и свежего перца чили.		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	350 ₺
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	210 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	250 ₺

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	140 ₺
ЦУККИНИ	100 г	130 ₺
КУКУРУЗА	100 г	170 ₺
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	190 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	200 ₺
ПОМИДОРЫ	100 г	140 ₺
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	120 ₺
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	100 г	90 ₺
ПЕЧЕНЫЙ ЛУК	100 г	70 ₺

СОУСЫ



ПЕРЕЧНЫЙ	40 г	110 ₽
ЧИММИЧУРРИ	40 г	110 ₽
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	110 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	110 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	110 ₽
СОУС ВВQ	40 г	110 ₽
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	110 ₽
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	110 ₽

ВЫПЕЧКА



ПОМОРСКИЙ РЫБНИК	260 г	430 ₽
КАЛИТКА С ГРИБАМИ	160 г	320 ₽
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА «Воздушная» булочка с хрустящей корочкой	70 г	70 ₽
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	70 ₽
ЭМПАНАДАС Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком	100 г	190 ₽
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	210 ₽
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	210 ₽
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₽
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	130 ₽

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	660 ₹
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»	170 г	530 ₹
Свежие ягоды с шариком мороженого и миндалём Подается в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	390 ₹
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	420 ₹
Подается с соусом кули из свежей малины		

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	220 ₹
ДОБАВИТЬ:		
ШОКОЛАД	15 г	90 ₹
КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ	30 г	80 ₹
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС	30 г	80 ₹
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	4 г	60 ₹
ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ	10 г	60 ₹
МИНДАЛЬ	10 г	60 ₹
ЛИКЕР БЕЙЛИС	30 г	290 ₹

АРГЕНТИНСКИЙ РЕСТОРАН «EL FUEGO»

ИП ЛОЗЕНКО ТИМУР ИГОРЕВИЧ

ИНН 290218373677 ОГРИП 318290100062828

**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.**