







ξ ENSALADAS

- Espárragos** 
 Ensalada de endivia, espárragos tibios con vinagreta de oregano **\$240**
- Arúgula** 
 Ensalada de arugula orgánica, tomates confitados, piñones, laminas de queso parmesano con aderezo de miel ahumado y limón **\$230**
- Atún** 
 Hojas mixtas de lechuga, mermelada de ajo y comino, atún fresco sellado con cajun y vinagreta balsámica **\$270**
- Fuego** 
 Corazón de lechuga romana rostizada a las brasas servido con queso azul, tocino crujiente y vinagreta de vino tinto **\$230**
- Mela** 
 Tiernas hojas verdes con queso mozzarella, manzanas caramelizadas, pan brioche y vinagreta balsámica **\$240**
- Ceviche**
 Callo de hacha, huachinango, leche de coco, limón, pepino, camote, elote y cebolla **\$320**









ξ AVES

- Pechuga especial del Chef**
 Marinacion especial de la casa con vegetales de temporada y frijol refrito **\$330**
- Pollito de Leche Orgánico al Grill** 
 Al carbón con salsa de hongos, papa cambray y ensalada jardinera **\$370**

ξ PIZZAS

- Argentina**
 Arrachera Angus marinada, berro y parmesano **\$290**
- Especialidad del Chef**
 Camarones al grill con pesto de cilantro **\$280**
- Italiana**
 Jamón serrano y arúgula orgánica **\$280**
- Vegetariana** 
 Alcachofa, berenjena y espinaca baby **\$230**

ξ GUARNICIONES

- Verdura a la leña 
 Papas fritas a la provenzal 
 Soufflé de papa Mahekal 
 Espárragos al grill 
 Papas a la francesa 
Papa Horno aderezada a su gusto:
 Crema, tocino crujiente, cebollín 
 Aceite de oliva extra virgen y sal de mar 
 A la mantequilla con perejil chino y sal de mar 
\$120

ξ ENTRADAS

- Empanadas Argentinas**  **\$120**
 Carne molida, espinaca con champiñones o pescado
- Queso Panela al Grill**  **\$210**
 Con hierbas, pan birote y salsa molcajete
- Provoleta al Grill** **\$230**
 Tapenade, chistorra Argentina y chimichurri
- Plato de Carnes frías**  **\$270**
 Jamón serrano español añejado, salami italiano, calabrese, pepinillos, salsas y pan recién horneado
- Ostras Rockefeller (4)**  **\$230**
 Espinaca, crema y parmesano (según disponibilidad)

fuego

Secreto

De

Las Brasas

La experiencia en cocción natural, resaltando los sabores que se logran con la perfecta relación entre la intensidad del calor y el tiempo de cocción.

ξ ESPECIALIDADES

- Rack de Cordero Nueva Zelanda**
 Marinado con tomillo, alcachofa, raíz fuerte y mostaza de grano **\$640**
- Risotto**
 De portobello y pato confitado aceite de trufa **\$390**
- PASTAS**
- Vegetariana**  **\$270**
 Parpadelle hecho en casa con vegetales rostizados y salsa de tomate a la diablo
- Pescador**  **\$340**
 Linguine, pulpo, callo de hacha, camarón, langostino con salsa de salmón

Todos los precios son en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos.

El consumo de alimentos crudos esta bajo su propio riesgo.

ξ CORTES BLACK ANGUS

Bife de Chorizo 350 grs

Gran textura y sabor **\$680**

Entraña 300 grs

Jugosa y suave **\$640**

Ojo de Bife 350 grs

Corte central del bife **\$870**

Bife de Lomo 240 grs

El corte más suave **\$780**

Todos los cortes vienen con una ensalada mixta

ξ WAGYU AMERICANO

Ojo de Bife 300 grs

Increiblemente suave y de gran sabor **\$1360**

Bife de Lomo 240 grs

Estupendo sabor y textura **\$1590**

Bife de Lomo sobre Piedra caliente 100 grs

\$590

Cocine en su mesa

ξ PESCADOS & MARISCOS

Pulpo Maya

Servido con nopales, salsa mexicana y arroz cilantro **\$420**

Mero Caribeño FUEGO

Entero, al horno de leña con ajo y finas hierbas **\$420**

Robalo Chileno

Hongos portobello, elote y tocino **\$880**

Camarones Cubanos

Al mojo cubano, vegetales mixtos y polenta de champiñón **\$590**

Langosta Caribeña Entera

Vegetales y soufflé de papa **\$850**

Salmon

Risotto y espárragos **\$420**