

## ξ ENSALADAS

### *Kale*

Lechuga kale y frise, almendra, supremas de naranja, kiwi, mango, betabel, queso de cabra y tropical vinagreta de maracuyá 260

### *Arúgula*

Ensalada de arugula orgánica, tomates confitados, piñones, laminas de queso parmesano con aderezo de miel ahumado y limón 240

### *Atún*

Hojas mixtas de lechuga, mermelada de ajo y comino, atún fresco sellado con cajun y vinagreta balsámica 280

### *Fuego*

Especialidad de la casa, corazón de lechuga romana rostizada a las brasas, queso azul, tocino crujiente y vinagreta de vino tinto 240

### *Mela*

Tiernas hojas verdes con queso mozzarella, manzana caramelizada, pan brioche y vinagreta balsámica 250

### *Ceviche*

Callo de hacha, huachinango, leche de coco limón, pepino, camote, elote y cebolla 320

## ξ AVES

### *Pechuga de pollo*

Marinacion especial de la casa con vegetales de temporada y frijol refrito 330

## 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

### *Calzone de Mariscos*

Callo de hacha, pulpo, camarón, mozzarella, salsa de tomate picante y parmesano 340

## 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*

Crujientes, carne molida, espinaca con champiñones o pescado 140

### *Queso Panela al Grill*

Panela artesanal, con hierbas, pan birote y tradicional salsa molcajete 220

### *Plato de Carnes frías*

Jamón serrano español añejado, salami italiano, calabrese, pepinillos, salsas y pan recién horneado 280

### *Ostras Rockefeller (4)*

Frescas, espinaca, crema y parmesano (según disponibilidad) 240

# 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 Dijon de grano 660

### *Risotto*

De portobello y pato confitado  
aceite de trufa 390

### *Paella Negra para Dos*

Hecho al momento, callo de hacha, almeja  
chocolata, camarón, langostino y pulpo 980  
(Tiempo de preparación 40 minutos)

## ξ PASTAS

### *Vegetariana*

Parpadelle hecho en casa con vegetales  
rostizados y salsa de tomate a la diablo 270

### *Pescador*

Linguine, pulpo, callo de hacha, camarón,  
langostino con salsa cremosa de salmón 360

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 690

### *Entraña 300 grs*

Jugosa y suave 660

### *Ojo de Bife 350 grs*

Corte central del bife 750

### *Bife de Lomo 240 grs*

El corte más suave 890

Todos los cortes son USDA  
Angus certificado.

Todos los cortes vienen con una  
ensalada mixta

## ξ WAGYU AMERICANO

### *Ojo de Bife 300 grs*

Increíblemente suave y  
de gran sabor 1460

### *Bife de Lomo 240 grs*

Estupendo sabor y textura 1690

## ξ PESCADOS & MARISCOS

### *Pulpo Maya*

Marinado con chile habanero tatemado,  
naranja agria, nopales, salsa mexicana y  
arroz con cilantro 420

### *Mero Caribeño FUEGO*

Fresco y entero, al horno de leña  
con ajo y finas hierbas 420

### *Robalo Chileno*

Delicioso filete, hongos portobello,  
elote y tocino 880

### *Camarones Cubanos*

Al mojo cubano, vegetales mixtos  
y polenta de champiñón 590

### *Langosta Caribeña Entera*

Jugosa, vegetales y soufflé de papa 890

### *Lomo de Atún Aleta Azul*

Del pacifico, encostrado con 5 especias,  
puré de papa rustico con quínoa,  
vegetales y dúo de salsas 820

### *Salmon*

Risotto y espárragos  
al grill 420