

TAPAS

MARINATED OLIVES.....	3,45
BREAD WITH ALIOLI AND PESTO.....	2,00
PEKING DUCK WITH PANCAKES, ONION, HOISIN SAUCE AND CUCUMBER.....	14,50
IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE BOARD.....	14,50
GYOZAS WITH GREEN CURRY SAUCE, PARMESAN, AND CRISPY GUANCIALE.....	12,50
CHICKEN WINGS WITH SWEET CHILI SAUCE.....	6,95
“BITTERBALLEN” – BRAISED BEEF CROQUETTES WITH MUSTARD.....	6,50
MEATBALLS IN TOMATO SAUCE.....	8,00
CHORIZO CRIOLLO.....	10,50

STARTERS

GARLIC SHRIMP (GAMBAS AL AJILLO) SERVED WITH BREAD.....	12,50
TUNA AND SALMON TATAKI (6 PCS) SEARED TUNA AND SALMON TATAKI SERVED WITH WASABI SAUCE, WAKAME, AND BLACK LUPIN PEARLS	17,50
VITELLO TONNATO SERVED WITH FRIED CAPERS, ARUGULA, AND TUNA SAUCE.....	13,50
SALMON TARTAR TACO WITH MANGO, WAKAME, AVOCADO, AND BLACK LUPIN PEARLS.....	16,00
TUNA TARTARE WITH AVOCADO SERVED WITH POACHED EGG, TRUFFLE, AND A CORN BASKET.....	17,00
BEEF CARPACCIO WITH BURRATA SERVED WITH ROASTED PEPPER SAUCE, ANCHOVIES, AND CAPERS...	16,00
THAI-STYLE MUSSELS SERVED WITH JULIENNED VEGETABLES AND FRESH CILANTRO.....	13,50
BAO BUN FILLED WITH CRISPY CHICKEN, CHEDDAR SAUCE, GUACAMOLE, PINEAPPLE CHUTNEY, AND ONION (PER PIECE).....	6,00
SMOKED OCTOPUS SERVED WITH SWEET POTATO CREAM, CRISPY SERRANO HAM, AND FRIED ARUGULA.....	16,00
SHRIMP CARPACCIO SERVED WITH GUACAMOLE, ARUGULA, PINK PEPPER, AND TOMATO JAM.....	15,95

SALADS

ALL SALADS ARE SERVED WITH
SPECIAL FUEGO DRESSING

CAESAR SALAD ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CRISPY CHICKEN, BACON, CROUTONS, AND PARMESAN CHEESE.....	14,00
TUNA SALAD MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATOES, SPRING ONION, RED PEPPER, AND TUNA.....	12,50
GOAT CHEESE SALAD LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, STRAWBERRIES, BACON PIECES, AND NUTS.....	14,00
MOZZARELLA SALAD LETTUCE, PESTO, MOZZARELLA, TOMATO, AND BASIL.....	13,95
SHRIMP COCKTAIL SALAD CRISPY PAPADUM, MIXED LETTUCE, AVOCADO, MARINATED SHRIMP, AND PLANTAIN.....	15,00

SANDWICHES

12.30-16.00

PARIS	9,50
FRENCH OMELETTE WITH CHEESE, COOKED HAM, AND TOMATO.	
VALENCIA	9,50
TUNA WITH OLIVES, BOILED EGG, AND TOMATO.	
OSLO	10,95
SALMON WITH CUCUMBER, PHILADELPHIA CHEESE, AND AVOCADO	
NEW YORK	11,50
CRISPY CHICKEN WITH LETTUCE, MAYONNAISE, CHEESE, AND BACON.	

MENU OF THE DAY

23,50

12.30-16.00



TAPAS

ACEITUNAS MARINADAS EN SU SALSA SECRETA.....	3,45
PAN CON ALIOLI Y PESTO	2,00
PATO PEKIN CON TORTAS, CEBOLLA, SALSA HOISIN Y PEPINO.....	14,50
TABLA DE JAMÓN IBERICO Y QUESO MANCHEGO.....	14,50
GYOZAS SERVIDAS CON SALSA DE CURRY VERDE QUESO PARMESANO Y GUANCHALE CRUJIENTE.....	12,50
ALITAS DE POLLO CON SALSA CHILI DULCE.....	6,95
“BITTERBALLEN” CROQUETAS ESTOFADAS DE CARNE CON MOSTAZA.....	6,50
ALBONDIGAS EN SALSA TOMATE	8,00
CHORIZO CRIOLLO.....	10,50

ENTRANTES

GAMBAS AL AJILLO SERVIDO CON PAN.....	12,50
TATAKI DE ATÚN Y SALMÓN SERVIDO CON SALSA WASABI, WAKAME Y PERLAS DE LUPO NEGRO 6 UNID.....	17,50
VITELLO TONNATO CON ALCAPARRAS FRITAS, RÚCULA Y SALSA DE ATÚN.....	13,50
TACO DE TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, WAKAME, AGUACATE Y PERLAS DE LUPO NEGRO	16,00
TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE SERVIDO CON HUEVO POCHADO, TRUFA Y CESTA DE MAIZ.....	17,00
CARPACCIO DE TERNERA DE BUEY CON BURRATA SERVIDO CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS ANCHOAS Y ALCAPARRAS.....	16,00
MEJILLONES AL ESTILO TAILANDÉS.....	13,50
PAN BAO RELLENO DE POLLO CRUJIENTE, SALSA CHEDDAR, GUACAMOLE, CHUTNEY DE PIÑA Y CEBOLLA (POR UNID).....	6,00
PULPO AHUMADO CON CREMOSO DE BONIATO, CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO Y RÚCULA FRITA.....	16,00
CARPACCIO DE GAMBA SERVIDO CON GUACAMOLE, RÚCULA, PIMIENTA ROSA Y MERMELADA DE TOMATE.....	15,95

ENSALADAS

TODAS LAS ENSALADAS
VIENEN CON SU DRESSING
FUEGO

ENSALADA CÉSAR ; LECHUGA ROMANA, TOMATE CHERRY , POLLO CRUJIENTE, BACON , PICATOSTES Y QUESO PARMESANO.....	14,00
ENSALADA ATUN ; LECHUGA MEZCLUM, TOMATE CHERRY, CEBOLLA TIERNA, PIMIENTO ROJO Y ATÚN.....	12,50
ENSALADA QUESO DE CABRA ; LECHUGA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, FRESA, TACOS DE BACON Y FRUTOS SECOS.....	14,00
ENSALADA MOZZARELLA ; LECHUGA, PESTO, MOZZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA.....	13,95
ENSALADA COCTÉL DE GAMBA; CRUJIENTE DE PAPADUM, LECHUGA MIXTA, AGUACATE GAMBAS MARINADAS Y PLÁTANO MACHO.....	15,00

BOCADILLOS

12.30-16.00

PARIS 9,50

TORTILLA FRANCESA, QUESO,
JAMÓN YORK Y TOMATE

VALENCIA 9,50

ATÚN, ACEITUNAS, HUEVO
COCIDO Y TOMATE

OSLO 10,95

SALMÓN, PEPINO, QUESO
PHILADELPHIA Y AGUACATE

NEW YORK 11,50

POLLO CRUJIENTE, LECHUGA,
MAYONESA, QUESO Y BACON

MENÚ DEL DÍA

23,50

12.30-16.00

LA PARRILLA

½ POLLO ASADO SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	12,95
ENTRECOTE BLACK ANGUS IMPORTADO DE NEBRASKA 300GR SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	33,50
ENTRECOTE DE TERNERA GALLEGA 200GR SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	22,50
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA 200GR SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	28,00
COSTILLAS DE CERDO AMERICANAS MARINADAS EN SALSA BBQ.....	24,50
SATEH DE POLLO; PINCHOS AL ESTILO INDONESIO CON SALSA DE CACAHUETES, CEBOLLA CRUJIENTE, ENSALADA Y PATATAS FRITAS.....	19,00
PIERNA DE CORDERO LECHAL SERVIDO CON COUS-COUS, SALSA DE VINO TINTO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN.....	26,95



BURGUER ´S

LA FUEGO - 225GR - LECHUGA, TOMATE, BACON, QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA	15,75
POLLO CRISPY- LECHUGA, TOMATE, SALSA MOSTAZA Y MIEL, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA Y BACON.....	15,65
VEGGIE- A BASE DE PLANTA, TOMATE, LECHUGA, TOFU Y CEBOLLA.....	14,65

PESCADOS

LUBINA FILETEADA A LA BRASA SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	21,00
ATÚN DEL MAR MEDITERRÁNEO SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	21,50
SALMON NORUEGO A LA BRASA SERVIDO CON PATATAS Y VERDURAS.....	19,90
DORADA SERVIDO EN SALSA MARINERA (2 pax).....	39,95
LINGUINI FRUTTI DI MARE.....	19,50

MENÚ INFANTIL HASTA 12 AÑOS- INCLUYE HELADO

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS.....	8,50
ESPAGUETI BOLOÑESA.....	8,00
HAMBURGUESA CON PATATAS.....	9,50
¼ DE POLLO CON PATATAS.....	7,50

ARROZ	3,00	PATATAS DE BONIATO	3,50	VERDURAS	3,00
PATATAS FRITAS	3,00	ENSALADA MIXTA	3,00	SALSAS	2,00

CURRY

CURRY AMARILLO DE GAMBAS	18,50
CURRY AMARILLO DE POLLO	18,00
CURRY VEGETARIANO	17,50
TODO LOS CURRYS VIENEN SERVIDO CON ARROZ BASMATI Y PAPADUM	

MIX GRILLS

PARRILLADA FUEGO; ¼ ; POLLO ASADO, ENTRECOTE GALLEGO 100GR, CHORIZO CRIOLLO, COSTILLA DE CERDO....	26,50
PARRILLADA DE PESCADO; SALMÓN, LANGOSTINOS, ATÚN, LUBINA (MINIMO DOS).....	25,00 P.P
PARRILLADA VEGANA; SALCHICHA DE SOJA, SOLOMILLO DE SEITÁN, HAMBURGUESA A BASE DE PLANTA.....	20,50

POSTRES

CREMA CATALANA SERVIDO CON QUENNEL DE MOUSSE CON CHOCOLATE BLANCO.....	7,95
BROWNIE DE CHOCOLATE SERVIDO CON NATA Y HELADO DE VAINILLA.....	7,95
CUMBRE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA Y NATA.....	8,50
TARTA DE QUESO AMERICANA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS.....	7,95
COULANT DE CHOCOLATE SERVIDO CON NATA Y HELADO DE PISTACHO.....	9,00
TARTA DE ZANAHORIA CON GELATINA DE PIÑA Y MASCARPONE.....	8,50
BANANA FLAMBEADA CON CHOCOLATE CALIENTE , HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS	9,50
TIRAMISU A BASE DE MASCARPONE, KAHLUA, CACAO Y CAFÉ.....	8,50
HELADO DE VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA.....	7,50
AFFOGATO CON LICOR A ELEGIR.....	7,95

THE GRILL

½ ROAST CHICKEN SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	12,95
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK FROM NEBRASKA U.S.A SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	33,50
GALICIAN SIRLOIN STEAK 200GR SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	22,50
GALICIAN BEEF TENDERLOIN STEAK 200 GR SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	28,00
AMERICAN PORK SPARE RIBS SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	24,50
CHICKEN SATEH: BBQ GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH PEANUT SAUCE, CRISPY ONION & SALAD	19,00
LEG OF SUCKLING LAMB WITH COUS-COUS, RED WINE SAUCE AND PADRON PEPPERS.....	26,95



BURGUER ´S

BLACK ANGUS 225GR - TOMATO - LETTUCE - CRISPY BACON - CHEDDAR - ONION	15,75
CRISPY CHICKEN - TOMATO - LETTUCE - HONEY MUSTARD SAUCE - BACON - CHEDDAR - ONION	15,65
VEGGIE- PLANT BASSED BURGER- TOMATO - LETTUCE - TOFU - ONION.....	14,65

FISH

TWO FILLETS OF SEABASS FROM THE GRILL SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	21,00
TUNA STEAK FROM YELLOW FIN TUNA SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	21,50
NORWEGIAN SALMON STRAIGHT OF THE GRILL SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES.....	19,90
SEABREAM WITH MARINARA SAUCE FOR 2 PERSON.....	39,95
LINGUINI FRUTTI DI MARE.....	19,50

CURRY

YELLOW PRAWN CURRY	18,50
YELLOW CHICKEN CURRY	18,00
YELLOW VEGAN CURRY	17,50

ALL CURRYS ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND PAPADUM

RICE	3,00	SWEET POTATOE CHIPS	3,50	VEGETABLES	3,00
POTATOES	3,00	MIX SALAD	3,00	SAUCES	2,00

MIX GRILLS

MIX GRILL FUEGO ; ¼ ROAST CHICKEN - GALICIAN SIRLOIN STEAK 100GRAMS - CHORIZO SAUSAGE - SPARE RIBS	26,50
MIX GRILL FISH ; SALMON - PRAWNS - TUNA - SEABASS *MINIMUM TWO PERSONS	25,00 P.P
VEGGIE MIX GRILL ; SOY SAUSAGE - SEITAN STEAK - PLANT BASED BURGER - VEGETABLES.....	20,50

KID ´S MENU UNTILL 12 YEARS OLD

CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS.....	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE	8,00
HAMBURGUER WITH CHIPS.....	9,50
¼ CHICKEN WITH CHIPS.....	7,50

DESSERT

CREME BRULEE WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE QUENELLE	7,95
CHOCOLATE BROWNIE WITH WALNUT & VANILLA ICE CREAM.....	7,95
HOMEMADE APPLE CRUMBLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM.....	8,50
CHEESE CAKE WITH FOREST FRUITS & STRAWBERRY TOPPING.....	7,95
CHOCOLATE COULANT SERVED WITH PISTACHO ICE CREAM & VANILLA SAUCE.....	9,00
CARROT CAKE WITH PINEAPPLE AND MASCARPONE JELLY.....	8,50
FLAMBÉED BANANA WITH HOT CHOCOLATE, YOGURT ICE CREAM, AND RED BERRIES.....	9,50
TIRAMISU MASCARPONE WITH COFFEE, CACAO AND KAHLUA	8,50
ICE-CREAM; CHOCOLATE, STRAWBERRY AND VANILLA.....	7,50
AFOGATO WITH LICOUR BY CHOOSE.....	7,95

CARTA DE VINOS

TINTOS **RED**

OSSARIA-TEMPRANILLO, MERLOT & SYRAH.....	4,00	15,00
VEGA CASCAJO- RIOJA CRIANZA.....	4,20	19,50
LEGARIS ROBLE- RIBERA DEL DUERO.....	5,00	26,00
VIÑEDOS DE ALTURA- RIBERA DEL DUERO.....	5,10	26,50
PAGO CAPELLANES ROBLE- RIBERA DEL DUERO.....		40,00
BOBOS- 100% BOBAL VALENCIA.....		42,00
MUGA CRIANZA		43,50

BLANCO **WHITE**

LUCIA- AIRÉN.....	4,00	15,00
BACH SEMI DULCE.....	4,00	15,00
COMENGE VERDEJO.....	4,90	21,00
DI WINE RUEDA VERDEJO.....	4,50	20,50
FRUTO NOBLE- SAUVIGNON BLANC.....	4,00	20,00
ENATE234- CHARDONNAY.....	5,50	28,00
BOUZA DO REI - ALBARIÑO.....	5,20	26,50

ROSADO **ROSE**

OSSARIA- BOBAL.....	4,00	15,00
PEREGRINO-100% PRIETO PICUDO.....	4,50	20,50

CAVA Y CHAMPAGNE

MINI FREIXENET.....	6,50
BERRAL I MIRO BRUT RESERVA.....	21,50
VARIAS ROSE- CAVA ROSADO.....	26,00
JEAN DUMANGIN.....	75,00

SANGRIA

SANGRIA CLASICA.....	5,00	20,00
SANGRIA BLANCA.....	5,00	20,00
SANGRIA CAVA.....	5,50	21,50
AGUA DE VALENCIA.....	6,95	22,00

APERITIVOS

MARTINI EXTRA DRY.....	4,60
MARTINI BIANCO.....	4,60
MARTINI ROSSO.....	4,60
VERMOUTH VITTORE ROJO.....	4,65
APEROL SPRITZ.....	7,00
HUGO SPRITZ.....	8,50



COCTELERIA

TERCIO

SOL.....	4,00
RADLER.....	3,50
CRUZCAMPO SIN GLUTEN.....	3,60
HEINEKEN 0,0.....	3,60
AMSTEL 0,0.....	3,60
LADRON DE MANZANA.....	4,00

BARRIL

HEINEKEN.....	4,00	CAÑA.....	2,60
ÁGUILA.....	3,60	MEDIANA.....	3,60
AMSTEL ORO.....	4,00	TANQUE.....	5,10
1870.....	3,60	JARRA DE CERVEZA 1 L.....	15,00
PAULANER.....	5,00		

SEX ON THE BEACH..... 9,00

VODKA, ZUMO DE NARANJA Y ARANDANOS,
LICOR DE MELOCOTON Y GRANADINA

FROZEN DAIQUIRI..... 9,50

RON, AZUCAR, ZUMO DE LIMA, Y
FRESAS(DISPONIBLE EN OTROS SABORES)

PORN STAR
MARTINI..... 12,50

FRUTA LA PASIÓN, VODKA DE VANILLA ,LIMA Y
CAVA

MARGARITA 9,00

TEQUILA, COINTREAU, LIMA Y
AZUCAR

PIÑA COLADA..... 9,50

RON, COCO Y PIÑA

VIRGIN MOJITO 7,50

SPRITE, LIMA, AZUCAR Y HIERBABUENA
(DISPONIBLE EN OTRO SABORES)

VIRGIN DAIQUIRI..... 7,50

FRESAS, AZUCAR Y ZUMO DE LIMA (DISPONIBLE
EN OTROS SABORES)

GINGER LOVE 9,50

GINEBRA, JENGIBRE, LIMA Y LICOR DE ROSAS

MOSCOW MULE 12,50

GINGER BEER, VODKA, LIMA, JENGIBRE,
AZUCAR (DISPONIBLE EN OTROS SABORES)

BLOODY MARY 8,50

VODKA, ZUMO DE TOMATE, SAL,
PIMIENTA Y CONDIMENTOS

AMARETTO FUEGO 9,50

AMARETTO, BOURBON , ZUMO DE
LIMA Y AZUCAR

MOJITO CLASICO..... 8,50

RON, LIMA, HIERBABUENA, AZUCAR Y GASEOSA
(DISPONIBLE EN OTROS SABORES)

VIRGIN SAN FRANCISCO..... 7,50

ZUMO DE PIÑA, NARANJA, MELOCOTON Y GRANADINA

VIRGIN PIÑA COLADA..... 7,50

PIÑA, CREMA DE COCO,ZUMO DE PIÑA Y
NATA

COCKTAIL

OF THE MONTH

9,50

