

# TAPAS

OLIVES MARINATED

BREAD WITH ALIOLI AND PESTO

PEKING DUCK WITH PANCAKES, ONION,  
HOISIN SAUCE AND CUCUMBER

IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE BOARD

GYOZAS WITH GREEN CURRY SAUCE,  
PARMESAN, AND CRISPY GUANCIALE

CHICKEN WINGS WITH SWEET CHILI SAUCE

"BITTERBALLEN" - BRAISED BEEF CROQUETTES  
WITH MUSTARD

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

CHORIZO CRIOLLO

# STARTERS

GARLIC SHRIMP (GAMBAS AL AJILLO) SERVED WITH  
BREAD

TUNA AND SALMON TATAKI (6 PCS)  
SEARED TUNA AND SALMON TATAKI SERVED WITH  
WASABI SAUCE, WAKAME, AND BLACK LUPIN  
PEARLS

VITELLO TONNATO SERVED WITH FRIED CAPERS,  
ARUGULA, AND TUNA SAUCE.

SALMON TARTAR TACO WITH MANGO, WAKAME,  
AVOCADO, AND BLACK LUPIN PEARLS.

TUNA TARTARE WITH AVOCADO SERVED WITH  
POACHED EGG, TRUFFLE, AND A CORN BASKET.

BEEF CARPACCIO WITH BURRATA SERVED WITH  
ROASTED PEPPER SAUCE, ANCHOVIES, AND CAPERS.

THAI-STYLE MUSSELS

BAO BUN FILLED WITH CRISPY CHICKEN, CHEDDAR  
SAUCE, GUACAMOLE, PINEAPPLE CHUTNEY, AND  
ONION (PER PIECE).

SMOKED OCTOPUS SERVED WITH SWEET POTATO  
CREAM, CRISPY SERRANO HAM, AND FRIED  
ARUGULA.

SHRIMP CARPACCIO SERVED WITH GUACAMOLE,  
ARUGULA, PINK PEPPER, AND TOMATO JAM.

# SALADS

3,45

ALL SALADS ARE SERVED WITH SPECIAL FUEGO DRESSING

2,00

CAESAR SALAD  
ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, 14,00  
CRISPY CHICKEN, BACON, CROUTONS,  
AND PARMESAN CHEESE.

14,50

14,50

TUNA SALAD  
MIXED LETTUCE, CHERRY 12,50  
TOMATOES, SPRING ONION, RED  
PEPPER, AND TUNA.

12,50

6,95

GOAT CHEESE SALAD  
LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE,  
STRAWBERRIES, BACON PIECES, AND NUTS. 14,00

6,50

8,00

MOZZARELLA SALAD  
LETTUCE, PESTO, MOZZARELLA,  
TOMATO, AND BASIL. 13,95

10,50

SHRIMP COCKTAIL SALAD  
CRISPY PAPADUM, MIXED LETTUCE,  
AVOCADO, MARINATED SHRIMP, AND 15,00  
PLANTAIN.

12,50

## BOCADILLOS

12.30-16.00

17,50

PARIS 9,50  
FRENCH OMELETTE  
WITH CHEESE, COOKED HAM,  
AND TOMATO.

13,50

VALENCIA 9,50  
TUNA WITH OLIVES, BOILED  
EGG, AND TOMATO.

16,00

OSLO 10,95  
SALMON WITH CUCUMBER,  
PHILADELPHIA CHEESE, AND  
AVOCADO

17,00

NEW YORK 11,50  
CRISPY CHICKEN WITH LETTUCE,  
MAYONNAISE, CHEESE, AND BACON.

16,00

# MENU

13,50

# OF THE

6,00

16,00

# DAY

15,95

23,50

12.30-16.00

# TAPAS

ACEITUNAS MARINADAS EN SU SALSA SECRETA

PAN CON ALIOLI Y PESTO

PATO PEKIN CON TORTAS, CEBOLLA, SALSA HOISIN Y PEPINO

TABLA DE JAMÓN IBERICO Y QUESO MANCHEGO

GYOZAS SERVIDAS CON SALSA DE CURRY VERDE QUESO PARMESANO Y GUANCHALE CRUJIENTE

ALITAS DE POLLO CON SALSA CHILI DULCE

"BITTERBALLEN" CROQUETAS ESTOFADAS DE CARNE CON MOSTAZA

ALBONDIGAS EN SALSA TOMATE

CHORIZO CRIOLLO

# ENTRANTES

GAMBAS AL AJILLO SERVIDO CON PAN

TATAKI DE ATÚN Y SALMÓN SERVIDO CON SALSA WASABI, WAKAME Y PERLAS DE LUPO NEGRO 6 UNID

VITELLO TONNATO CON ALCAPARRAS FRITAS, RÚCULA Y SALSA DE ATÚN

TACO DE TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, WAKAME, AGUACATE Y PERLAS DE LUPO NEGRO

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE SERVIDO CON HUEVO POCHADO, TRUFA Y CESTA DE MAIZ

CARPACCIO DE TERNERA DE BUEY CON BURRATA SERVIDO CON SALSA DE PIMIENTOS ASADOS ANCHOAS Y ALCAPARRAS

MEJILLONES AL ESTILO TAILANDÉS

PAN BAO RELLENO DE POLLO CRUJIENTE, SALSA CHEDDAR, GUACAMOLE, CHUTNEY DE PIÑA Y CEBOLLA ( POR UNID)

PULPO AHUMADO CON CREMOSO DE BONIATO, CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO Y RÚCULA FRITA

CARPACCIO DE GAMBA SERVIDO CON GUACAMOLE, RÚCULA, PIMIENTA ROSA Y MERMELADA DE TOMATE

# ENSALADAS

3,45	TODAS LAS ENSALADAS VIENEN CON SU DRESSING FUEGO	
2,00	ENSALADA CÉSAR ; LECHUGA ROMANA, TOMATE CHERRY , POLLO CRUJIENTE, BACON , PICATOSTES Y QUESO PARMESANO	14,00
14,50	ENSALADA ATUN ; LECHUGA MEZCLUM, TOMATE CHERRY, CEBOLLA TIERNA, PIMIENTO ROJO Y ATÚN	12,50
14,50	ENSALADA QUESO DE CABRA ; LECHUGA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, FRESA, TACOS DE BACON Y FRUTOS SECOS	14,00
6,95	ENSALADA MOZZARELLA ; LECHUGA, PESTO, MOZZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA	13,95
6,50	ENSALADA COCTÉL DE GAMBA; CRUJIENTE DE PAPADUM, LECHUGA MIXTA, AGUACATE, GAMBAS MARINADAS Y PLÁTANO MACHO	15,00
8,00		
10,50		

## BOCADILLOS

12.30-16.00

12,50	<b>PARIS</b>	9,50
	TORTILLA FRANCESA, QUESO, JAMÓN YORK Y TOMATE	
17,50	<b>VALENCIA</b>	9,50
	ATÚN, ACEITUNAS, HUEVO COCIDO Y TOMATE	
13,50	<b>OSLO</b>	10,95
	SALMÓN, PEPINO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE	
16,00	<b>NEW YORK</b>	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
TOMAHAWK 1 KG CORTE PREMIUM CON HUESO LARGO SELLADO A LA PARRILLA PARA LOGRAR UNA COSTRA PERFECTA Y UN INTERIOR JUGOSO AL TÉRMINO DE SU ELECCIÓN	80,00
CHULETÓN CORTE PREMIUM , DE GRAN JUGOSIDAD Y SABOR INTENSO. COCINADO A LA PARRILLA PARA LOGRAR UN EXTERIOR DORADO CON INTERIOR TIERNO AL TÉRMINO DE SU ELECCIÓN	75,00
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

# CURRY

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

## MIX

## GRILLS

PARRILLADA FUEGO; ¼ ; POLLO ASADO, ENTRECOTE GALLEGO 100GR, CHORIZO CRIOLLO, COSTILLAS 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

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

# THE GRILL

½ ROAST CHICKEN SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK FROM NEBRASKA U.S.A SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

GALICIAN SIRLOIN STEAK 200GR SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

GALICIAN BEEF TENDERLOIN STEAK 200 GR SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

*TOMAHAWK 1 KG PREMIUM BONE-IN RIB STEAK WITH IMPRESSIVE MARBLING AND DEEP, RICH FLAVOR. GRILLED TO ACHIEVE A PERFECT CRUST AND A JUICY INTERIOR COOKED TO YOUR CHOICE*

*RIBEYE STEAK PREMIUM BONE-IN RIB STEAK, KNOWN FOR ITS EXCEPTIONAL JUICINESS AND BOLD FLAVOR. GRILLED TO ENHANCE ITS MARBLING, COOKED TO YOUR LIKING*

AMERICAN PORK SPARE RIBS SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

CHICKEN SATEH: BBQ GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH PEANUT SAUCE, CRISPY ONION & SALAD

LEG OF SUCKLING LAMB WITH COUS-COUS, RED WINE SAUCE AND PADRON PEPPERS

## BURGUER'S

BLACK ANGUS 225GR - TOMATO - LETTUCE - CRISPY BACON - CHEDDAR - ONION

CRISPY CHICKEN - TOMATO - LETTUCE - HONEY MUSTARD SAUCE - BACON - CHEDDAR - ONION

VEGGIE- PLANT BASED BURGER- TOMATO - LETTUCE - TOFU - ONION

## FISH

TWO FILLETS OF SEABASS FROM THE GRILL SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

TUNA STEAK FROM YELLOW FIN TUNA SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

NORWEGIAN SALMON STRAIGHT OF THE GRILL SERVED WITH CHIPS AND VEGETABLES

SEABREAM WITH MARINARA SAUCE FOR 2 PERSON LINGUINI FRUTTI DI MARE

## CURRY

YELLOW PRAWN CURRY

YELLOW CHICKEN CURRY

YELLOW VEGAN CURRY

ALL CURRYS ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND PAPADUM

## MIX GRILLS

12,95 MIX GRILL FUEGO ; ¼ ROAST CHICKEN - GALICIAN SIRLOIN STEAK 100GRAMS - CHORIZO SAUSAGE - SPARE RIBS 26,50

33,50 MIX GRILL FISH ; SALMON - PRAWNS - TUNA - SEABASS \*MINIMUM TWO PERSONS 25,00 P.P

22,50

28,00

VEGGIE MIX GRILL ; SOY SAUSAGE - SEITAN STEAK - PLANT BASED BURGER - VEGETABLES 20,50

80.00

## 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

75.00

24,50

## DESSERT

19,00

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

RICE 2,00

MIX SALAD 3,50

VEGETABLES 2,00

POTATOES 2,00

SWEET POTATOE CHIPS 2,50

SAUCES 2,00

# 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-MACABEO- CHARDONNAY-XAREL-LO	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



## RESTAURANTE FUEGO MARINA



# C E R V E Z A S

## 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

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

