

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
- 14,50 ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CRISPY CHICKEN, BACON, CROUTONS, AND PARMESAN CHEESE. 14,00
- 14,50 MIXED SALAD
- 12,50 MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATOES, SPRING ONION, RED PEPPER, AND TUNA. 12,50
- 6,95 GOAT CHEESE SALAD
- 6,50 LETTUCE, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, STRAWBERRIES, BACON PIECES, AND NUTS. 14,00
- 8,00 MOZZARELLA SALAD
- 10,50 LETTUCE, PESTO, MOZZARELLA, TOMATO, AND BASIL. 13,95
- SHRIMP COCKTAIL SALAD
- 12,50 CRISPY PAPADUM, MIXED LETTUCE, AVOCADO, MARINATED SHRIMP, AND PLANTAIN. 15,00

BOCADILLOS

- 12.30-16.00
- 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.

MENU OF THE DAY

- 22,50 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

14,50

12,50

ENSALADA MIXTA ; LECHUGA MEZCLUM, TOMATE CHERRY, CEBOLLA TIERNA, PIMIENTO ROJO Y ATÚN 12,50

6,95

6,50

ENSALADA QUESO DE CABRA ; LECHUGA, TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, FRESA, TACOS DE BACON Y FRUTOS SECOS 14,00

8,00

ENSALADA MOZZARELLA ; LECHUGA, PESTO, MOZZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA 13,95

10,50

ENSALADA COCTÉL DE GAMBA; CRUJIENTE DE PAPADUM, LECHUGA MIXTA, AGUACATE, GAMBAS MARINADAS Y PLÁTANO MACHO 15,00

BOCADILLOS

12.30-16.00

12,50

17,50

PARIS 9,50

TORTILLA FRANCESA, QUESO, JAMÓN YORK Y TOMATE

13,50

VALENCIA 9,50

ATÚN, ACEITUNAS, HUEVO COCIDO Y TOMATE

16,00

OSLO 10,95

SALMÓN, PEPINO, QUESO PHILADELPHIA Y AGUACATE

17,00

NEW YORK 11,50

POLLO CRUJIENTE, LECHUGA, MAYONESA, QUESO Y BACON

16,00

MENÚ

13,50

6,00

16,00

15,95

DEL

DÍA

22,50

12.30-16.00

LA PARRILLA

½ POLLO ASADO	
ENTRECOTE BLACK ANGUS IMPORTADO DE NEBRASKA 300GR	12,95 33,50
ENTRECOTE DE TERNERA GALLEGA 200GR	22,50
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA 200GR	26,95
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.	70,00
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.	60,00
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	17,95
PIERNA DE CORDERO LECHAL SERVIDO CON COUS-COUS, SALSA DE VINO TINTO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	26,95

BURGUER´S

BLACK ANGUS 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	18,95
ATÚN DEL MAR MEDITERRÁNEO	19,50
SALMON NORUEGO A LA BRASA	19,90
DORADA SERVIDO EN SALSA MARINERA (2 pax)	39,95
LINGUINI FRUTTI DI MARE	17,50

MIX GRILLS

PARRILLADA FUEGO; ¼ ; POLLO ASADO, ENTRECOTE GALLEGO 100GR, CHORIZO CRIOLLO, COSTILLAS DE CERDO	25,00
PARRILLADA DE PESCADO; SALMÓN, LANGOSTINOS, ATÚN, LUBINA (MINIMO DOS)	P.P 24,00
PARRILLADA VEGANA; SALCHICHA DE SOJA, SOLOMILLO DE SEITÁN, HAMBURGUESA A BASE DE PLANTA	17,50

CURRY

CURRY AMARILLO DE GAMBA SERVIDO CON ARROZ BASAMTI	17,50
CURRY AMARILLO DE POLLO SERVIDO CON ARROZ BASMATI	17,00
CURRY VEGETARIANO SERVIDO CON PAPADUM Y ARROZ BASMATI	16,95
CURRY AMARILLO DE COLA BOGAVANTE Y ARROZ BASMATI	22,50

MENÚ INFANTIL

HASTA 12 AÑOS-INCLUYE HELADO	
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS	8,50
ESPAGUETI BOLOÑESA	8,00
HAMBURGUESA CON PATATAS	9,50
VERDURAS REBOZADAS EN PANKO CON SALSA HUMMUS Y PATATAS	8,50
¼ DE POLLO CON PATATAS	7,50

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	8,00
HELADO DE VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA	7,50
AFFOGATO CON LICOR A ELEGIR	7,95

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

THE GRILL

½ ROAST CHICKEN	12,95
BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK FROM NEBRASKA U.S.A	33,50
GALICIAN SIRLOIN STEAK 200GR	22,50
GALICIAN BEEF TENDERLOIN STEAK 200 GR	26,95
<i>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.</i>	70,00
<i>RIBEYE STEAK PREMIUM BONE-IN RIB STEAK, KNOWN FOR ITS EXCEPTIONAL JUICINESS AND BOLD FLAVOR. GRILLED TO ENHANCE ITS MARBLING, COOKED TO YOUR LIKING.</i>	60,00
AMERICAN PORK SPARE RIBS	21,50
CHICKEN SATEH: BBQ GRILLED CHICKEN SKEWERS WITH PEANUT SAUCE, CRISPY ONION & SALAD	17,95
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 BASED BURGER- TOMATO – LETTUCE - TOFU – ONION	14,65

FISH

TWO FILLETS OF SEABASS FROM THE GRILL	18,95
TUNA STEAK FROM YELLOW FIN TUNA	19,50
NORWEGIAN SALMON STRAIGHT OF THE GRILL	19,90
SEABREAM WITH MARINARA SAUCE FOR 2 PERSON	39,95
LINGUINI FRUTTI DI MARE	17,50

MIX GRILLS

MIX GRILL FUEGO ; ¼ ROAST CHICKEN – GALICIAN SIRLOIN STEAK 100GRAMS – CHORIZO SAUSAGE - SPARE RIBS	25,00
MIX GRILL FISH ; SALMON – PRAWNS – TUNA – SEABASS *MINIMUM TWO PERSONS	P.P 24,00
VEGGIE MIX GRILL ; SOY SAUSAGE - SEITAN STEAK - PLANT BASED BURGER - VEGETABLES	17,50

CURRY

YELLOW PRAWN CURRY SERVED WITH BASMATI RICE	17,50
YELLOW CHICKEN CURRY SERVED WITH BASMATI RICE	17,00
YELLOW VEGAN CURRY SERVED WITH PAPADUM AND BASMATI RICE	16,95
YELLOW CURRY WITH LOBSTER TAIL AND BASMATI RICE	22,50

KID´S MENU

UNTILL 12 YEARS OLD	
CHICKEN NUGGETS WITH CHIPS	8,50
SPAGHETTI BOLOGNESE	8,00
HAMBURGUER WITH CHIPS	9,50
VEGETABLES IN PANKO WITH HUMMUS AND CHIPS	8,50
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	7,50
ICE-CREAM; CHOCOLATE, STRAWBERRY AND CHOCOLATE	7,50
AFOGATO WITH LICOUR BY CHOOSE	7,95

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

CAÑA	2,60
MEDIANA	3,60
TANQUE	5,10
JARRA DE CERVEZA 1 L	15,00

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

7,10

TEQUILA, COINTREAU, LIMA Y AZUCAR

PIÑA COLADA

9,50

RON, COCO Y PIÑA

VIRGIN MOJITO

6,10

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

VIRGIN DAIQUIRI

6,50

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

7,50

VODKA, ZUMO DE TOMATE, SAL, PIMIENTA Y CONDIMENTOS

AMARETTO

9,50

AMARETTO, BOURBON , ZUMO DE LIMA Y AZUCAR

MOJITO CLASICO

7,50

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

VIRGIN SAN FRANCISCO

6,10

ZUMO DE PIÑA, NARANJA, MELOCOTON Y GRANADINA

VIRGIN PIÑA COLADA

6,50

PIÑA, CREMA DE COCO,ZUMO DE PIÑA Y NATA

COCKTAIL
OF THE
MONTH 9,50

