

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)

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 WEEK

7,50



LA PARRILLA

½ POLLO ASADO	12,95
ENTRECOTE BLACK ANGUS IMPORTADO DE NEBRASKA 300GR	33,50
ENTRECOTE DE TERNERA GALLEGA 200GR	22,50
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA 200GR	26,95
COSTILLAS DE CERDO AMERICANAS MARINADAS EN SALSA BBQ	21,50
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

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

SUPLEMENTOS

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

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
Y QUESO PARMESANO

ALITAS DE POLLO CON SALSA CHILI DULCE

"BITTERBALLEN" CROQUETAS ESTOFADAS DE
CARNE CON MOSTAZA

ALBONDIGAS EN SALSA TOMATE

CHORIZO CRIOLLO

TABLA FUEGO ; MIX DE EMBUTIDO, QUESO EDDAM
CURADO , GAMBA ENVUELTO EN PASTA FILO , PAN
DE NAAN, Y ACEITUNAS MARINADAS 2PAX

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

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,
14,50 TOMATE CHERRY , POLLO CRUJIENTE,
BACON , PICATOSTES Y QUESO
PARMESANO 14,00

14,50 ENSALADA MIXTA ; LECHUGA
MEZCLUM, TOMATE CHERRY,
12,50 CEBOLLA TIERNA, PIMIENTO ROJO Y
ATÚN 12,50

6,95 ENSALADA QUESO DE CABRA ; LECHUGA,
TOMATE CHERRY, QUESO DE CABRA, FRESA,
6,50 TACOS DE BACON Y FRUTOS SECOS 14,00

ENSALADA MOZZARELLA ; LECHUGA,
8,00 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

23,50

BOCADILLOS

12.30-16.00

10,50 PARIS 9,50

TORTILLA FRANCESA, QUESO,
JAMÓN YORK Y TOMATE

17,50 VALENCIA 9,50

ATÚN, ACEITUNAS, HUEVO
COCIDO Y TOMATE

13,50 OSLO 10,95

SALMÓN, PEPINO, QUESO
PHILADELPHIA Y AGUACATE

NEW YORK 11,50

POLLO CRUJIENTE, LECHUGA,
MAYONESA, QUESO Y BACON

MENÚ

DEL

DÍA

22,50

12.30-16.00

TAPAS

OLIVES MARINATED IN THEIR SECRET SAUCE	3,45
BREAD WITH ALIOLI AND PESTO	2,00
PEKING DUCK WITH WRAPPERS, ONION, HOISIN SAUCE AND CUCUMBER	14,50
IBERICO HAM AND MANCHEGO CHEESE BOARD	14,50
GYOZAS SERVED WITH GREEN CURRY SAUCE AND PARMESAN CHEESE	12,50
CHICKEN WINGS SERVED WITH CHILI SAUCE	6,95
"BITTERBALLEN" BRAISED MEAT CROQUETTES WITH MUSTARD	6,50
MEATBALLS IN TOMATO SAUCE	8,00
CHORIZO CRIOLLO	10,50
TABLA FUEGO; MIX OF CHARCUTERIE, CURED EDAM CHEESE, PRAWNS WRAPPED IN PASTRO FILO, NAAN BREAD AND MARINATED OLIVES	23,50

STARTERS

GARLIC SHRIMP SERVED WITH BREAD	
TUNA AND SALMON TATAKI SERVED WITH WASABI SAUCE, WAKAME, AND BLACK LUPO PEARLS (6 PIECES)	17,50
VITELLO TONNATO WITH FRIED CAPERS, RUCULA AND TUNA SAUCE	13,50
TACO OF SALMON TARTARE WITH MANGO, WAKAME, AVOCADO AND BLACK LUPO PEARLS	16,00
BEEF CARPACCIO WITH BURRATA, SERVED WITH ROASTED PEPPER SAUCE, ANCHOVIES, AND CAPERS	16,00
MUSSELS IN THAI SAUCE	13,50
BAO BUNS FILLED WITH CRISPY CHICKEN, CHEDDAR SAUCE, GUACAMOLE, PINEAPPLE CHUTNEY, AND ONION (PER UNIT)	6,00
SMOKED OCTOPUS WITH CREAMY SWEET POTATO, CRISPY SERRANO HAM AND FRIED ARUGULA	15,50
PRAWN CARPACCIO SERVED WITH GUACAMOLE, ROCKET, PINK PEPPER AND TOMATO JAM	15,95

SALADS

ALL THE SALAD ARE SERVED WITH SPECIAL "FUEGO"
DRESSING

CESEAR SALAD ; ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CRISPY CHICKEN ,BACON, PARMESAN CHEESE & CROÛTONS	14,00
MIXED SALAD ; MESCLUM LETTUCE, CHERRY TOMATOES, WITH RED ONION, BELL PEPPER & TUNA	12,50
GOAT CHEESE SALAD ; LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CARAMELIZED GOAT CHEESE, STRAWBERRY , CRISPY BACON, HONEY & NUTS	14,00
MOZZARELLA SALAD ; ITALIAN BUFFALO MOZZARELLA ON A MIXED SALAD WITH SUN DRIED TOMATOES AND PESTO	13,95
PRAWN COCTEL SALAD ;CRISPY PAPADUM, LETTUCE, ADVOCADO AND PLATAIN	15,00

SANDWICHES

12.30-16.00

PARIS	9,50
FRENCH OMELET, CHEESE, HAM AND GRATED TOMATO	
VALENCIA	9,50
TUNA, OLIVES, BOILED EGG AND GRATED TOMATO	
OSLO	10,95
SALMON, CUCUMBER, PHILADELPHIA AND ADVOCADO	
NEW YORK	11,50
CRISPY CHICKEN, LETTUCE, MAYONESE, BACON AND CHEESE	

MENU OF THE DAY

22,50

12.30-16.00

THE GRILL

½ ROAST CHICKEN	12,95
BLACK ANGUS SIRLON STEAK FROM NEBRASKA U.S.A	33,50
GALICIAN SIRLOIN STEAK 200GR	22,50
GALICIAN BEEF TENDERLOIN STEAK 200 GR	26,95
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 ; ½ 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

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 KAH LUA	7,50
ICE-CREAM; CHOCOLATE, STRAWBERRY AND CHOCOLATE	7,50
AFOGATO WITH LICOUR BY CHOOSE	7,95

EXTRAS

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

CORTES ESPECIALES



TOMAHAWK

(1 KG)

70 €



CHULETÓN

(1 KG)

59,95 €



PORTERHOUSE

(900 G)

62,50 €

**SERVIDO CON PATATAS, VERDURAS
Y UNA SELECCIÓN DE SALSAS**