

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	550 ₹
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	490 ₹
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	350 ₹
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	350 ₹
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	320 ₹
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	130 г	230 ₹
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	130 г	450 ₹

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	750 ₹
СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА	190 г	650 ₹
КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА	140 г	630 ₹

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	200 г	690 ₹
СЕЛЬДЬ	220 г	280 ₹

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

ПРЕДЛАГАЕТСЯ НА ВЕС / ОТ 300 ДО 600 Г

СИБАС	100 г	350 ₹
ДОРАДО	100 г	310 ₹
МОРСКОЙ ОКУНЬ	100 г	220 ₹
СКУМБРИЯ	100 г	150 ₹

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	100 г	430 ₹
--------	-------	-------

ЗАКУСКИ

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	470 г	820 ₹
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	520 ₹

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	180 ₹
ГОЙЯ / ARG	40 г	160 ₹

К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	350 г	610 ₹
БАСТУРМА		
из говядины	50 г	260 ₹
из свинины	50 г	180 ₹
ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	250 ₹
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ	130 г	180 ₹
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	90 ₹

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

САЛАТ ГУАКОМОЛЕ	220 г	470 ₽
Авокадо, томаты черри, перец чили, красный лук, листья салата, свежие травы, заправка на оливковом масле		
САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»	300 г	610 ₽
Испанские печеные перцы с жареными оливками, вялеными томатами и артишоками, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ	200 г	310 ₽
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
МИКС САЛАТ	190 г	320 ₽
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	390 г	850 ₽
Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле		
САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО	250 г	690 ₽
Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, руккола под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ	310 г	610 ₽
Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой цезарь и сыром пармезан		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	250 г	650 ₽
Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс, сыр пармезан под средиземноморской заправкой		

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

САЛАТ EL FUEGO	230 г	410 ₽
Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
САЛАТ ПАТО АНЬЕХО	190 г	570 ₽
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла		
САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО	210 г	590 ₽
Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, авокадо, обжаренной стручковой фасолью и листовой зеленью		
САЛАТ С РОСТБИФОМ	250 г	480 ₽
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	260 г	410 ₽
Цыпленок - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан		
РУССКИЙ САЛАТ	270 г	290 ₽
Цыпленок - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе.		

СУПЫ

МЯСНЫЕ

МЯСНАЯ СОЛЯНКА	550 г	390 ₽
Настоящая русская солянка из 5 видов мяса		
ИСПАНСКИЙ СУП С ЧОРИЗО	370 г	310 ₽
Ароматный и сытный суп готовится на говяжьем бульоне с испанским перцем, цуккини, томатами, картофелем, фасолью, колбаской и обжаренным беконом. Подается с пирожком – эмпанадас.		

РЫБНЫЕ

ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА»	550 г	560 ₽
Густая, наваристая похлебка «Кальдерета» - суп аргентинских рыбаков, получивший название от «caldera» (с исп. «горшок»), готовится из разных видов морепродуктов и рыбы.		
УХА ИЗ СЕМГИ	450 г	590 ₽
Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками		

ОВОЩНЫЕ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ	380 г	320 ₽
--	--------------	--------------

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЯ	500 г	550 ₽
Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб. Подается с картофельной калиткой.		
ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ	600 г	460 ₽
Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом – на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой.		
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	550 г	370 ₽
Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой.		

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 620 ₺

Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО 620 ₺

Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 620 ₺

Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.



БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 620 ₺

Samarones (креветки), руккола, томат, свежий огурец, салат, лук маринованный, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 620 ₺

Биштекс из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, сальса из вяленых томатов, руккола. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	250 ₺
СЫР ЧЕДДАР	40 г	120 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	90 ₺
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30 г	130 ₺
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	40 ₺

ГРИЛЬ МЕНЮ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)



СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН PRIME

Подается на вес от 200 г

100 г

690 ₽

СТЕЙК РИБАЙ PRIME

Подается на вес от 300 г

100 г

990 ₽

СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE

Подается на вес от 300 г

100 г

580 ₽

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME

Подается на вес от 250 г

100 г

560 ₽

СТЕЙК "САНТА-МАРИЯ"

Подается на вес от 200 г

100 г

350 ₽

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 450-500 г

100 г

890 ₽

СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 450-550 г

100 г

990 ₽

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME

60 ДНЕЙ

Ориентировочный вес 500-600 г

100 г

1090 ₽

В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков сухого вызревания у обслуживающего Вас официанта.

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

	КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 70г	100 г	790 ₺
	СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	330 ₺
	СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ориентировочный вес 200 - 280г	100 г	240 ₺
	СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	290 ₺
	СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	250 ₺
	СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	190 ₺
	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ / на вес от 200г	100 г	180 ₺
	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	170 ₺
	БИФСТЕКС	460 г	670 ₺
	Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS. Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом ВВQ		
	КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	320 г	650 ₺
	Готовится на угле, подается на лепёшке – tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью		
	КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	300 г	680 ₺
	Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью		
	КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ	410 г	590 ₺
	Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом ВВQ		
	БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ	350 г	590 ₺
	Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.		
	БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ	300 г	690 ₺
	Кусочки вырезки BLACK ANGUS PRIME, самого деликатесного и нежного на вкус мяса мраморной говядины, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле. Подаются на шампуре с испанским томатным соусом.		
	БРОЧЕТА С ПЕЧЕНЬЮ ЯГНЕНКА	000 г	000 ₺
	Нежная, ароматная печень ягненка, обжаренная на угле с кусочками курдюка, подается на шампуре с соусом Ромеско, кинзой и печеными томатами		

ГРИЛЬ МЕНЮ

РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле), LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	540 ₹
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	280 ₹
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	230 ₹
СИБАС Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	320 ₹
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	270 ₹
МОРСКОЙ ОКУНЬ Ориентировочный вес 600 - 900 г	100 г	180 ₹
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	280 г	450 ₹
 БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	000 г	000 ₹

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ	100 г	590 ₹
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	230 ₹
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	310 ₹
КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	420 ₹
КРЕВЕТКА КРАСНАЯ КОРОЛЕВСКАЯ	1 шт	230 ₹

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: мраморная говядина, кебабы из баранины, свиная вырезка свиные ребра, кебабы из свинины, шашлычки из цыпленка.	3000 г	4900 ₹
БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: стейки из палтуса и трески, копченый окунь, корюшка, соус али-оли	2500 г	4600 ₹
МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Красные королевские креветки, креветки vannamei, кальмары, голубые мидии, соус чимичурри, али-оли	1600 г	3700 ₹

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 790 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 890 ₽

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки кловис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности.

Подается с традиционной корочкой socarrat на сковороде paellera

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ 740 г 730 ₽

Телячья и свиная вырезка, печень теленка, куриное филе, душистый

рис, овощи, пряности. Подается на сковороде paellera с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС 650 г 790 ₽

Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты.

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбруется мексиканской текилой.

Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.



ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ 430 г 740 ₽

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре под соусом из чернослива.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 620 ₽

Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подаются с обжаренным картофелем.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 450 г 750 ₽

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе.

Подаётся на горячей сковороде.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 350 г 550 ₽

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ 370 г 570 ₽

Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем и беконом.

Подаются на горячей сковороде.

ГАРНИРЫ



САЛАТ – ГАРНИР АСАДО 200 г 290 ₹

Микс из овощей-гриль (баклажан, цуккини, томат, болгарский перец)
подаётся под фирменной заправкой с кинзой

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ 220 г 290 ₹

Цуккини, томат, болгарский перец, картофель,
приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 360 г 540 ₹

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком,
перцем чили и сыром пармезан.

Подается с сальсой из вяленых томатов.

РИС «ВЕРДУРЕС» 240 г 250 ₹

Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой
фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 г 100 ₹

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 120 г 170 ₹

ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему
желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

БАКЛАЖАН 100 г 120 ₹

ЦУККИНИ 100 г 90 ₹

КУКУРУЗА 100 г 110 ₹

ШАМПИНЬОНЫ 100 г 130 ₹

БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ 100 г 150 ₹

ПОМИДОРЫ 100 г 90 ₹

СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ 100 г 60 ₹

ПЕЧЕНЬ ЛУК 100 г 50 ₹

ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ 100 г 80 ₹

СОУСЫ

ЧИММИЧУРРИ	40 г	100 ₽
РОМЕСКО	40 г	70 ₽
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	70 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	60 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	40 г	120 ₽
СОУС ВВQ	40 г	70 ₽
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	110 ₽
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	60 ₽

ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком	100 г	100 ₽
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА «Воздушная» булочка с хрустящей корочкой	70 г	70 ₽
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	70 ₽
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	90 ₽
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	100 ₽
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₽
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	80 ₽

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	530 ₹
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»	170 г	480 ₹
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	290 ₹
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	320 ₹
Подается с соусом кули из свежей малины		

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	170 ₹
--------------------------	--------------	--------------

ДОБАВИТЬ:

ШОКОЛАД	15 г	50 ₹
КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ	30 г	80 ₹
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	4 г	50 ₹
ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ	10 г	50 ₹
ЛИКЕР АЙРИШ КРИМ	30 г	180 ₹
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС	30 г	50 ₹

АРГЕНТИНСКИЙ РЕСТОРАН «EL FUEGO»
ИП ЛОЗЕНКО ТИМУР ИГОРЕВИЧ
ИНН 290218373677 ОГРИП 318290100062828

**ВНИМАНИЕ: СВЕДЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ,
НОСЯТ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР, И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.
С МЕНЮ, А ТАКЖЕ С ФИСКАЛЬНЫМ МЕНЮ(ПРЕЙСКУРАНТОМ)
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА ИНФОРМАЦИОННОЙ СТОЙКЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА.**