

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	570 ₹
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	510 ₹
ШПЕК СЫРОКОПЧЕНЫЙ	80 г	390 ₹
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	330 ₹
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	320 ₹
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	130 г	250 ₹
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	130 г	490 ₹
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	350 ₹
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	470 г	890 ₹

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	250 г	760 ₹
СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА	190 г	670 ₹
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	190 г	690 ₹

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	390 ₹
ДОРАДО	100 г	350 ₹
ФОРЕЛЬ	100 г	320 ₹
МОРСКОЙ ОКУНЬ	100 г	260 ₹
СКУМБРИЯ	100 г	170 ₹

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

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

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	550 ₹
-------------------	-------	-------

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	190 ₹
------------------------------------	------	-------

ГОЙЯ / ARG	40 г	170 ₹
------------	------	-------

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 ₹
--------------------	------	------

УСТРИЧНЫЙ БАР

*"El Fuego" гарантирует Вам свежесть и качество продукта.
Устрицы в "El Fuego" прибывают в кратчайшие сроки в условиях жесткого
соблюдения терморежима в специальных устричных контейнерах.
В "El Fuego" осуществляется строжайший контроль качества
и неукоснительное соблюдение стандартов режима хранения устриц*

БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ №2

1 шт.

790 ₺

Белый жемчуг – это так называемые особые, «специальные» (speciale) устрицы. Speciale доводят до «молочной спелости», выдерживая несколько месяцев в бассейнах, которые находятся прямо в море и где они отгорожены от опасностей и стрессов. Устрицы "Белый Жемчуг" - непревзойденный вид гаммы спесиалей.

КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

590 ₺

Касабланка — экзотические марокканские устрицы с нежной мякотью, мясистым телом, насыщенным сладковато-соленым вкусом и ярким йодистым ароматом. Зеленоватым цветом ракушки устрица обязана водорослям, которые преобладают в водах, где размещены устричные клеры вблизи лагун Дахла и Уалидия.

Среди устриц, выращенных не в европейских водах, моллюски Касабланка — одни из самых титулованных. А в ряде стран их даже считают такой же устричной классикой, как сорта Белый Жемчуг или Фин Де Клер. И это неудивительно: устриц Касабланка в Марокко непрерывно выращивают с середины прошлого века.

*Приносим свои извинения за возможное отсутствие некоторых позиций
в связи с изменяющимися погодными и сезонными условиями вылова
рыбы и морепродуктов в странах – поставщиках.*

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

САЛАТ ГУАКОМОЛЕ	220 г	450 ₹
Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле		
САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»	300 г	630 ₹
Испанские печеные перцы с жареными оливками и артишоками, вялеными томатами, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ	200 г	330 ₹
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
МИКС САЛАТ	190 г	340 ₹
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	390 г	890 ₹
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	630 ₹
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	430 ₹
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	490 ₹
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	260 г	430 ₹
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



СУП КОСИДО

630 г

550 ₽

Косидо (исп.cocido) – испанский густой суп, имеет древнюю историю и является одним из традиционных блюд Испании. Существуют разные рецепты cocido, но общим является способ приготовления – методом медленного длительного томления.. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

ИСПАНСКИЙ СУП С ЧОРИЗО

370 г

390 ₽

Ароматный и сытный суп готовится на говяжьем бульоне с испанским перцем, цуккини, томатами, картофелем, фасолью, колбаской и обжаренным беконом. Подается с пирожком – эмпанадас.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА

550 г

460 ₽

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

РЫБНЫЕ

ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА»

550 г

690 ₽

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

650 ₽

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

370 ₽

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ

500 г

680 ₽

Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб. Подается с картофельной калиткой.

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ

600 г

550 ₽

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

460 ₽

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой.

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 660 ₺

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 660 ₺

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

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 660 ₺

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 660 ₺

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

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 660 ₺

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

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	260 ₺
СЫР ЧЕДДАР	40 г	130 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	70 ₺
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30 г	130 ₺
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	40 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	30 г	50 ₺
СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО	30 г	50 ₺

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	780 ₽
СТЕЙК РИБАЙ PRIME Подается на вес от 300 г	100 г	990 ₽
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME Подается на вес от 300 г	100 г	780 ₽
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подается на вес от 250 г	100 г	560 ₽

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-500 г	100 г	950 ₽
СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-550 г	100 г	1090 ₽
СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 500-600 г	100 г	1200 ₽

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

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	510 ₹
КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 70г	100 г	690 ₹
СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	330 ₹
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ориентировочный вес 200 - 280г	100 г	260 ₹
СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	290 ₹
СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	240 ₹
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	190 ₹
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ / на вес от 200г	100 г	180 ₹
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	170 ₹

БИФШТЕКС

460 г 680 ₹

Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS.
Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ

КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 320 г 670 ₹

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 690 ₹

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 620 ₹

Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ

БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ 350 г 570 ₹

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.

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ 2700 г 4900 ₹

Блюдо на компанию (на 5-6 гостей).

Состав: стейки из мраморной говядины, из баранины, из грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли

БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ 2500 г 4800 ₹

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: стейки из палтуса и трески, брочеты с лососем, корюшка, соусы али-оли и чимичурри

МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ 1600 г 3400 ₹

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: Черные тигровые креветки, креветки vannamei, кальмары, голубые мидии, соусы чимичурри и али-оли

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

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	560 ₹
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	290 ₹
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	250 ₹
СИБАС Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	340 ₹
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	270 ₹
ФОРЕЛЬ Ориентировочный вес 250 - 500 г	100 г	250 ₹
БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	320 г	760 ₹
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	280 г	430 ₹

МОРЕПРОДУКТЫ

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ	100 г	590 ₹
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	310 ₹
КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ	100 г	420 ₹
КРЕВЕТКА ЧЁРНАЯ ТИГРОВАЯ	1 шт	230 ₹
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	290 ₹
ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ	420 г	620 ₹



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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО	370 г	840 ₽
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	750 ₽
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	820 ₽
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	720 ₽
Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре под соусом из чернослива.		
ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ	310 г	670 ₽
Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках. Подаются с обжаренным картофелем.		

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА	450 г	780 ₽
Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.		
БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	350 г	570 ₽
Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках. Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.		
БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ	370 г	590 ₽
Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем, луком 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	570 ₹
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	120 ₹
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	150 ₹
ПОМИДОРЫ	100 г	90 ₹
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	60 ₹
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	100 г	80 ₹
ПЕЧЕНЫЙ ЛУК	100 г	50 ₹

СОУСЫ

ЧИММИЧУРРИ	40 г	70 ₽
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	70 ₽
АЛИ-ОЛИ	40 г	70 ₽
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	70 ₽
СОУС ВВQ	40 г	70 ₽
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	70 ₽
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	70 ₽

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	70 ₽

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	450 ₹
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	350 ₹
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	370 ₹
Подается с соусом кули из свежей малины		

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	100 г	190 ₹
ДОБАВИТЬ:		
ШОКОЛАД	15 г	60 ₹
КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ	30 г	60 ₹
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС	30 г	60 ₹
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	4 г	50 ₹
ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ	10 г	50 ₹
МИНДАЛЬ	10 г	50 ₹
ЛИКЕР БЕЙЛИС	30 г	180 ₹

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.**