

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| МЯСНАЯ ТАРЕЛКА | 435 г | 920 ₺ |
| ЯЗЫК ЯГНЕНКА | 110 г | 690 ₺ |
| ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ | 200 г | 590 ₺ |
| КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ | 130 г | 530 ₺ |
| ШПЕК СЫРОКОПЧЕНЫЙ | 80 г | 420 ₺ |
| КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ | 80 г | 310 ₺ |
| РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 130 г | 330 ₺ |
| ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ | 200 г | 360 ₺ |
| ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ | 110 г | 460 ₺ |
| ДОМАШНЕЕ САЛО | 70 г | 320 ₺ |

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|----------------------|-------|-------|
| ТАРТАР ИЗ БАРРАМУНДИ | 240 г | 950 ₺ |
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ | 250 г | 750 ₺ |

СОЛЕНАЯ РЫБА

| | | |
|--------|-------|-------|
| СЕМГА | 200 г | 720 ₺ |
| СЕЛЬДЬ | 220 г | 310 ₺ |

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

НА ВЕС ОТ 300 ДО 500 Г

| | | |
|----------|-------|-------|
| СИБАС | 100 г | 430 ₺ |
| ДОРАДО | 100 г | 390 ₺ |
| ФОРЕЛЬ | 100 г | 310 ₺ |
| ОКУНЬ | 100 г | 250 ₺ |
| СКУМБРИЯ | 100 г | 170 ₺ |

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

| | | |
|--------|-------|-------|
| ПАЛТУС | 110 г | 460 ₺ |
|--------|-------|-------|

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ | 480 г | 510 ₺ |
| ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ | 480 г | 550 ₺ |

К ПИВУ

| | | |
|----------------------|-------|-------|
| ТАРЕЛКА К ПИВУ | 350 г | 650 ₺ |
| БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ | 50 г | 290 ₺ |
| ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ | 50 г | 250 ₺ |
| ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ | 130 г | 170 ₺ |
| ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ | 50 г | 100 ₺ |
| АРАХИС | 50 г | 130 ₺ |

СЫРЫ

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| ТОММ (ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА) / RUS | 40 г | 370 ₺ |
| СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR | 40 г | 230 ₺ |
| ГОЙЯ / ARG | 40 г | 190 ₺ |
| ГАУДА / RUS | 40 г | 110 ₺ |

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*

БАЛЮЖЬЕ (BALIJE) ГРАНД №2

1 шт.

750 ₺

Устрица Балюжье выращена в теплых водах Намибии. Мякоть моллюсков плотная и сочная. Вкус сладковатый, с молочно-йодистыми нотками и тонким минеральным ароматом. Это делает деликатес идеальным аперитивом и превосходным самостоятельным блюдом.

Устрицы Baliје имеют паспорт качества и клеймо от фермы с собственным логотипом. Помечают тех моллюсков, которые находятся на пике качества и сезона вкуса.

КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

680 ₺

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.

ДУСС (DUSS) №2

1 шт.

780 ₺

Устриц DUSS выращивают в бухте Дахла, в Западной Сахаре. Устричная ферма, расположенная на территории Марокко, защищена от океанских волн полуостровом. Береговая линия известна белыми песчаными пляжами, благодаря чему раковины моллюсков приобретают особенный светлый оттенок. Отборных устриц выращивают в садках с наименьшей плотностью высадки. Так моллюски получают больше питания и набирают характерную для них плотную мышцу.

Устрица DUSS это очень мясистая устрица с белым и плотным мясом. Отличительной особенностью является довольно толстая ножка, которую обязательно нужно дегустировать. При открытии раковины сразу чувствуется яркий йодистый аромат, а вкус устрицы поражает упругостью мяса и тонкими ореховыми нотами.

Именно этот сорт, известный своими великолепными качествами, приобретает для себя Королевский Дворец Марокко.

*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, красный лук, листья салата, свежие травы, заправка на оливковом масле | | |
| САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ | 200 г | 310 ₹ |
| Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном | | |
| МИКС САЛАТ | 190 г | 350 ₹ |
| 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 | 610 ₹ |
| Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан | | |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ 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 кролика 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, спелым 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 | 420 ₹ |
| Куриное филе - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан | | |
| РУССКИЙ САЛАТ | 270 г | 350 ₹ |
| Филе цыпленка - гриль, свежие овощи под заправкой на майонезной основе. | | |

СУПЫ

МЯСНЫЕ

СУП КОСИДО 650 г 520 ₺

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 – путем медленного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА 550 г 460 ₺

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ 370 г 250 ₺

Подается с эмпанадас (с пирожком с мясом)

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ 450 г 670 ₺

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 ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ 600 г 490 ₺

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 390 ₺

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов.

Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень

Подается с картофельной калиткой.

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 690 ₺

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 690 ₺

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

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 690 ₺

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

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 690 ₺

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

БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 690 ₺

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

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 130 г | 280 ₺ |
| СЫР ЧЕДДАР | 40 г | 150 ₺ |
| ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН | 20 г | 60 ₺ |
| САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ | 30 г | 80 ₺ |
| ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ | 30 г | 150 ₺ |
| 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 Подаётся на вес от 200 г | 100 г | 920 ₺ |
| СТЕЙК РИБАЙ PRIME Подаётся на вес от 250 г | 100 г | 1150 ₺ |
| СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE Подаётся на вес от 300 г | 100 г | 690 ₺ |
| СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подаётся на вес от 250 г | 100 г | 630 ₺ |

СТЕЙКИ

| | | |
|---|-------|-------|
| СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г | 100 г | 650 ₺ |
| ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г | 100 г | 690 ₺ |
| ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г | 100 г | 690 ₺ |
| СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г | 100 г | 420 ₺ |
| СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г | 100 г | 260 ₺ |
| СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г | 100 г | 340 ₺ |
| СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г | 100 г | 230 ₺ |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г | 100 г | 210 ₺ |
| СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г | 100 г | 180 ₺ |

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

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

| | | |
|--|--------------|--------------|
| БИФШТЕКС | 460 г | 690 ₺ |
| Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ | | |
| КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ | 300 г | 750 ₺ |
| Готовится на угле, подаётся на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой | | |
| КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ | 410 г | 590 ₺ |
| Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ | | |
| БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ | 350 г | 550 ₺ |
| Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Нежные, 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 | 890 ₺ |
| 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 | 5600 ₺ |
| Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: стейки из мраморной говядины, баранины, грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли | | |
| МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ | 1600 г | 4200 ₺ |
| Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Черные тигровые креветки, креветки vannamei, кальмары, голубые мидии, соус чимичурри, 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)

Подается на вес (цена указана за 100г)

| | | |
|--|-------|-------|
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ | 100 г | 690 ₺ |
| Ориентировочный вес 200 - 400 г | | |
| СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА | 100 г | 300 ₺ |
| Ориентировочный вес 200 - 400 г | | |
| СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ | 100 г | 220 ₺ |
| Ориентировочный вес 250 - 350 г | | |
| СИБАС | 100 г | 350 ₺ |
| Ориентировочный вес 300 - 600 г | | |
| ДОРАДО | 100 г | 310 ₺ |
| Ориентировочный вес 300 - 450 г | | |
| ФОРЕЛЬ | 100 г | 230 ₺ |
| Ориентировочный вес 300 - 450 г | | |
| БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ | 320 г | 790 ₺ |
| Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли. | | |
| КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ | 350 г | 590 ₺ |

МОРЕПРОДУКТЫ

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ | 100 г | 420 ₺ |
| КРЕВЕТКА ЧЁРНАЯ ТИГРОВАЯ | 1 шт | 270 ₺ |
| КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ | 100 г | 280 ₺ |
| ИСПАНСКИЕ МИДИИ | 100 г | 280 ₺ |
| ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ | 420 г | 670 ₺ |

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 830 ₺

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

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 970 ₺

Классическая валенсийская паэлья:

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

Подается на сковороде «paellera» с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ 740 г 760 ₺

Телячья и свиная вырезка, печень кролика, куриное филе, душистый рис, овощи, пряности. Подается на сковороде «Паэльере» с традиционной socarrat. На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС 650 г 830 ₺

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

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбюруется текилой.

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

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 630 ₺

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ С ПЮРЕ 430 г 890 ₺

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

РУЛЬКА СВИНАЯ 1300 г 890 ₺

Приготовлена по технологии sous vide, подается с печеным картофелем, хреном и горчицей.

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА 360 г 590 ₺

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

Подается с солью из вяленых томатов.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 410 г 790 ₺

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 590 ₺

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ 370 г 620 ₺

Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем, луком и беконом.

Подается на горячей сковороде.

ГАРНИРЫ

| | | |
|--|--------------|--------------|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ | 220 г | 320 ₹ |
| Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло | | |
| РИС «ВЕРДУРЕС» | 240 г | 270 ₹ |
| Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле. | | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200 г | 150 ₹ |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 120 г | 210 ₹ |
| РИС | 190 г | 90 ₹ |

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 | 100 ₹ |
| ЦУККИНИ | 100 г | 90 ₹ |
| КУКУРУЗА | 100 г | 120 ₹ |
| ШАМПИНЬОНЫ | 100 г | 140 ₹ |
| БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ | 100 г | 150 ₹ |
| ПОМИДОРЫ | 100 г | 90 ₹ |
| СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ | 100 г | 70 ₹ |
| ПЕЧЕНЬ ЛУК | 100 г | 50 ₹ |
| ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ | 100 г | 80 ₹ |

СОУСЫ

| | | |
|----------------------------|------|------|
| ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ | 40 г | 80 ₺ |
| АЛИ-ОЛИ | 40 г | 80 ₺ |
| ЧИММИЧУРРИ | 40 г | 80 ₺ |
| САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ | 30 г | 80 ₺ |
| СОУС ВВQ | 40 г | 80 ₺ |
| ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С | 40 г | 80 ₺ |
| КЛЮКВЕННЫЙ | 40 г | 80 ₺ |

ВЫПЕЧКА

| | | |
|--|-------|-------|
| ЭМПАНАДАС | 100 г | 170 ₺ |
| <small>Пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком</small> | | |
| АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА | 70 г | 70 ₺ |
| <small>«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой</small> | | |
| БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ | 50 г | 70 ₺ |
| КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ | 90 г | 150 ₺ |
| КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ | 90 г | 150 ₺ |
| ТОРТИЛЬЯ | 40 г | 50 ₺ |
| ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО | 30 г | 80 ₺ |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|--------------|--------------|
| ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА» | 260 г | 550 ₹ |
| Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис» | | |
| ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» | 170 г | 390 ₹ |
| Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке | | |
| ТИРАМИСУ | 130 г | 320 ₹ |
| ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК | 170 г | 350 ₹ |
| Подается с соусом кули из свежей малины | | |
| ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ | 170 г | 250 ₹ |
| МАЛИНА СО СЛИВКАМИ | 150 г | 350 ₹ |

МОРОЖЕНОЕ

| | | |
|--------------------------|--------------|--------------|
| МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР | 100 г | 190 ₹ |
|--------------------------|--------------|--------------|

ДОБАВИТЬ:

| | | |
|-----------------------------------|-------------|--------------|
| ШОКОЛАД | 15 г | 60 ₹ |
| СОУС 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 ₹ |

БАР И ГРИЛЬ «ЭЛЬ ФУЭГО»
ИП ПЫШКИНА ГАЛИНА ДМИТРИЕВНА
ИНН 290200912381 ЕГР 304290233600016

**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.**