



ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	200 г	720 ₺
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	130 г	650 ₺
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ	80 г	330 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	110 г	590 ₺
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	430 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	110 г	490 ₺
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	200 г	420 ₺
 КОППА (ШЕЙКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50/30 г	420 ₺
ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ	100 г	350 ₺
ГРУДИНКА СВИНАЯ СОЛЕНАЯ	70 г	320 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	450 г	960 ₺

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

 ТАРТАР ИЗ БАРРАМУНДИ	230 г	980 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	220 г	950 ₺
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	190 г	850 ₺

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА	80/120 г	890 ₺
СЕЛЬДЬ	220 г	350 ₺

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO
ПРЕДЛАГАЕТСЯ НА ВЕС / ОТ 300 ДО 600 Г

СИБАС	100 г	460 ₺
ДОРАДО	100 г	410 ₺
МОРСКОЙ ОКУНЬ	100 г	270 ₺
СКУМБРИЯ	100 г	220 ₺

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС	100 г	590 ₺
--------	-------	-------

ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	590 ₺
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	280 г	650 ₺

СЫРЫ



КАПРИНО (ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА) / RUS	40 г	390 ₺
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / ARG	40 г	240 ₺
ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН 12 МЕС.) / ARG	40 г	230 ₺

К ПИВУ



ТАРЕЛКА К ПИВУ	350 г	620 ₺
ЛОМО (ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50 г	250 ₺
ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	280 ₺
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	100 ₺

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.

770 ₺

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.

750 ₺

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.

790 ₺

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

ГУАКОМОЛЕ	220 г	510 ₺
Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле		
«ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»	300 г	690 ₺
Испанские печеные перцы с жареными оливками и артишоками, вялеными томатами, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ	200 г	370 ₺
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, руколой, кедровыми орешками и пармезаном		
МИКС САЛАТ	190 г	380 ₺
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЭНСАЛАДА ДЕ КАМАРОНЕС	250 г	690 ₺
Ensalada de camarones. Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс с рукколой, сыр пармезан, подается под средиземноморской заправкой		
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ	390 г	950 ₺
Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле		
РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ	250 г	720 ₺
Обжаренные креветки, руккола, авокадо, томаты черри под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом		
ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ	310 г	690 ₺
Слабосоленый копченый палтус, копченая дорадо, кальмар, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан		

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

EL FUEGO	230 г	470 ₺
Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
ПАТО АНЬЕХО	190 г	590 ₺
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, руккола, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла		
 ЭНСАЛАДА ДЕ КОППА	230 г	590 ₺
Ensalada de cordero. Сыровяленая свиная шейка (коппа), приправленная соусом на основе кунжутного масла, цитруса, соевого соуса и перца чили. Подается с миксом из листовой зелени, рукколой, авокадо, обжаренной стручковой фасолью и вялеными томатами под заправкой из оливкового масла, дижонской горчицы и меда.		
С РОСТБИФОМ	250 г	560 ₺
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью, рукколой и свежими овощами.		
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ	260 г	490 ₺
Цыпленок - 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, яйца, полутвердый сыр, подаётся под заправкой на майонезной основе.		

СУПЫ

МЯСНЫЕ

СУП КОСИДО 630 г 590 ₹

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.

МЯСНАЯ СОЛЯНКА 550 г 490 ₹

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ 450 г 730 ₹

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 420 ₹

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ 500 г 740 ₹

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

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ 600 г 570 ₹

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 490 ₹

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

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 750 ₺

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

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО 750 ₺

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

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 750 ₺

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

БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 750 ₺

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

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 750 ₺

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

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	310 ₺
СЫР ЧЕДДАР	20 г	150 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	60 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	90 ₺
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 РИБАЙ PRIME Подается на вес от 300 г	100 г	1190 ₺
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME Подается на вес от 350 г	100 г	780 ₺
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подается на вес от 250 г	100 г	690 ₺

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-500 г	100 г	1160 ₺
СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-550 г	100 г	1290 ₺
СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 500-600 г	100 г	1420 ₺

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

ТИРА ДЕ АСАДО / ориентировочный вес 400 - 650г Корейка молодого теленка на косточке	100 г	690 ₺
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	720 ₺
КАРЕ ЯГНЕНКА / на вес от 80г	100 г	850 ₺
ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	670 ₺
СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	530 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / на вес от 150г	100 г	690 ₺
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / ориентировочный вес 200 - 280г	100 г	290 ₺
СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	350 ₺
СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	270 ₺
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	230 ₺
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ / на вес от 200г	100 г	220 ₺
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	210 ₺
БИФШТЕКС Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS. Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом ВВQ	460 г	730 ₺
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ Готовится на угле, подается на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью	300 г	850 ₺
КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом ВВQ	410 г	690 ₺
БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	350 г	590 ₺
БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ Кусочки телячьей вырезки, самого деликатесного и нежного на вкус мяса, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле. Подаются на шампуре с испанским томатным соусом.	300 г	790 ₺

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ 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, ВВQ и али-оли	2700 г	5900 ₺
МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Черные тигровые креветки, креветки ваннамей, кальмары, голубые мидии, соусы чимичурри и али-оли	1600 г	4300 ₺

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. Цены указаны за 100г

СИБАС Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	370 ₺
ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	350 ₺
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	650 ₺
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА LA PLANCHA Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	340 ₺
КОРЮШКА Обжаренная во фритюре. Подается с соусом али-оли	330 г	790 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ

ИЗ НАШЕГО АКВАРИУМА



КАМЧАТСКИЙ КРАБ 100 г 1390 ₺
Ориентировочный вес 2000 - 4000 г



ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 100 г 790 ₺
Подается на вес от 200 г

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ 100 г 890 ₺

КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ 100 г 350 ₺

КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ 100 г 450 ₺

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ 100 г 540 ₺

ИСПАНСКИЕ МИДИИ 100 г 310 ₺

ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ 420 г 730 ₺

УСТРИЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ 90 г 470 ₺

Запечённые в сливочном соусе с сыром. Подаются в устричной раковине

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 980 ₺

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

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 990 ₺

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 930 ₺

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 930 ₺

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 890 ₺

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

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 790 ₺

Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подаются с обжаренным картофелем.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 410 г 890 ₺

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 670 ₺

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

ГАРНИРЫ

САЛАТ – ГАРНИР АСАДО	200 г	350 ₺
Микс из овощей-гриль (баклажан, цуккини, томат, болгарский перец) подаётся под фирменной заправкой с кинзой		
ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	320 ₺
Цуккини, томат, болгарский перец, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	360 г	610 ₺
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, и сыром пармезан. Подается с сальсой из вяленых томатов и свежего перца чили.		
РИС «ВЕРДУРЕС»	240 г	290 ₺
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	160 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	210 ₺

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	90 ₺
ЦУККИНИ	100 г	90 ₺
КУКУРУЗА	100 г	140 ₺
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	160 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	160 ₺
ПОМИДОРЫ	100 г	100 ₺
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	70 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ	100 г	90 ₺
ПЕЧЕНЬ ЛУК	100 г	50 ₺

СОУСЫ



ПЕРЕЧНЫЙ	40 г	100 ₺
ЧИММИЧУРРИ	40 г	100 ₺
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	100 ₺
АЛИ-ОЛИ	40 г	100 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	100 ₺
СОУС ВВQ	40 г	100 ₺
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	100 ₺
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	100 ₺

ВЫПЕЧКА

ЭМПАНАДАС	100 г	170 ₺
Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	70 ₺
«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой		
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	100 ₺

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	590 ₺
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 и кедровыми орешками Подается в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	350 ₺
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	390 ₺
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	270 ₺

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.**