

Vi inviterer vores gæster til at
vælge en af vores 5 menuer eller
vælge á la carte-retter. À la carte-priser
fremgår under hver ret.

Menu Sur

Tartar

Okse-tartar serveret med jalapeño-mayo,
syltede svampe, brødchips,
chilikarse & kapersstøv.

(Laktosefri – Ingen nødder / Kan fås også glutenfri)

110,-

Lomo (Angus filet)

Angus oksemørbrad i demi glace af
peberfrugter, løg, oliven & tomat.
Serveres med cremet spinat.

(Ingen nødder / Kan fås også laktosefri og glutenfri)

Lille Stor
180gr. - 280,- 300gr. - 395,-

Ekstra tilbehør: Fritter 40,- / Fuego's Bearnaise 25,-

Piña Colada

Den kendte cocktail I en kokos-Malibu
cheesecake version med marineret
frisk ananas og mørk rum.

100,-

Sur Menu Pris: 180gr. 445,- / 300gr. 545,-

Fuego

Menu Marítimo

Forretter

Ceviche

Rå marineret tun ceviche, wakame, røde
skalotteløg, koriander i en keffir-limeblade og
soya sovs med en sesam-olie dressing.

(Glutenfri - Laktosefri – Ingen nødder)

115,-

Hovedretter

Sopa de Mariscos

Fiskesuppe bouillon med torsk, kammuslinger,
rejer, blæksprutte med saffrankartofler, fennikel
og "fermenteret" sort hvidløg's Aioli.

(Glutenfri - Laktosefri – Ingen nødder)

265,-

Ekstra tilbehør: Grillede grøntsager 40,-

Desserter

Volcán de Chocolate

Fuego's klassiske chokoladefondant serveret med
mynte og hvid chokolade ganache, vanille
is og smuldrer med knuste cacao bønner.

(Ingen nødder)

110,-

Maritimo Menu Pris: 420,-

Ekstra tilbehør:

Kokkens blandede salat 65,- / Grillede grøntsager med "Chimichurri salsa" 40,- / Ekstra chorizo 45,-
Ekstra cremet spinat 40,- / Ekstra stegte cremede kartofler sauteret med pancetta, løg og salvie 40,-
3-Retters Vegetarmenu 365,-

Ændringer I menuen bliver afregnet efter á la carte-priser.

Vi serverer kun filtreret THOREAU vand med eller uden brus – ad libitum: 25,- per person

Speciel 5-Retters tastingmenu "Patagonico for Meat Lovers", ca. 600Gr af kød.
 Serveres kun for hele bordet: 600,- p.p.- Venligst spørg tjeneren.
 Med 5 glas Vinmenu "Clasico" 895,- p.p. / Med 5 glas Vinmenu "Exclusivo" 995,- p.p.

Vinmenuer med 3 glas vin: Clasico 275,- / Exclusivo 375,-

Menu Los Lagos



Crab

Krabbe blandet med cremet ost, brøndkarse, tortilla med rød habanero mayo, radisse, grøn æble og grapefrugt.

(Glutenfri – Ingen nødder)

95,-



Churrasco

Angusribeye af højrebsudskæring serveret med "Salsa verde smør" og dem glace sovs. Serveres med stegte cremede kartofler sauterede med pancetta, løg og salvie.

(Glutenfri – Ingen nødder / Kan fås også laktosefri og uden svinekød)

Lille
275gr. - 265,-

Stor
400gr. - 395,-

Ekstra tilbehør: Fritter 40,- / Fuego's Bearnaise 25,-



Pastel de Fresas

Sponge-cake med rom- & jordbærsirup, frisk jordbær salat og maringues i en mascarponecreme, balsamico reduktion og basilikum.

(Ingen nødder)

105,-

Los Lagos Menu Pris: 275gr. 435,- / 400gr. 535,-

Menu Pampa



Empanadas

2 Traditionelle Argentinske pirogger med fyld af oksekød serveret med en tomatillo og avocado spicy sovs.

(Ingen nødder – Kan fås som vegetarret)

90,-



Parrillada

Argentina's nationalret bestående af ca.400gr kød; Entrecôte, oksemørbrad, kalvebrisler, hjemmelavet chorizo med grillede grøntsager i en oliven-dressing, tomat coulis og "Chimichurri".

(Glutenfri – Ingen nødder / Kan fås også laktosefri og uden svinekød)

340,-

Ekstra tilbehør: Fritter 40,- / Fuego's Bearnaise 25,-



Crème Brûlée

Fuego's signatur crème brûlée med dulce de leche, Amaretto likor, Amaretti kiks og marinerede abrikoser.

95,-

Pampa Menu Pris: 465,-

Hovedretter

Desserter

Blue	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Plus	Well Done
Meget rød og kold.	Kold, rød midte, blød.	Varm, rød midte, fastere.	Lyserød og fast.	En smule lyserød i midten.	Grå-brun, meget fast.

* Der bliver pålagt gebyr ved betaling med KREDIT kort *Ændringer i menuen bliver afregnet efter á la carte-priser

* Betaling med Dankort eller danske debitkort bliver ikke pålagt gebyr ** Gælder ikke i forbindelse med andre tilbud