

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

Menu Marítimo

Tatar

Forretter

Ceviche

Beef Tartar, hjemmelavet rød-habanero ketchup
og æg sauce, syltede løg med gurkemeje,
brødsriver, ærtsprutter og quail æg.

Rå torskefisk marineret med lime, koriander og
ingefær, med "Chioggia" rødbeder og drage frugt.

(Ingen nødder / Kan også fås glutenfri)

(Glutenfri – Laktosefri – Ingen nødder)

115,-

120,-



Hovedretter



Lomo (Angus filet)

Pescado

Angus oksemørbrad i en røget svampe demi-glace
og hvidløg puée. Korn og kartoffelpuré,
Pozolero blanco, baby majs og brunt smør.

Ovnkogt torskefisk serveret med 3 forskellige kål
kogte på 3 måder (purée, sauterede og stegte) og
en hjemmelavet Salsa Verde.

(Glutenfri – Ingen nødder / Kan også fås laktosefri)

(Glutenfri – Ingen nødder / Kan også fås laktosefri)

Lille **180gr.** 290,- Stor **300gr.** 395,-

265,-

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



Desserter



Augurk Mojito

Volcán de Chocolate

Den berømte cocktail i en dessertversion:
hvid rom gelé, lime og mynte semifreddo
med kandiseret agurk.

Fuego's klassiske chokoladefondant serveret med
vanilleis, lime og hvid chokolade ganache,
appelsincrumble og knuste cacao bønner.

(Glutenfri – Ingen nødder)

(Ingen nødder)

110,-

115,-

Sur Menu Pris: **180gr.** 465,- / **300gr.** 565,-

Marítimo Menu Pris: 445,-

Ekstra:

Kokkens blandede salat 65,- / Ekstra chorizo 45,- / Korn og kartoffelpuré med brunt smør 40,-
Spelt & rødder grøntsager risotto 40,- / Sauterede svampe, fennikel og rosmarin 40,-
3-Retters Vegetarmenu 395,-



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

Specielle 5 retters menuer (ca. 550gr. Kød ..), kun serveret til hele bordet.
 "Menu Patagonico" - også kaldet "Meat lovers menu" 650,- p.p. - Spørg din tjener.
 Det er også muligt at kombinere menuen med 2 slags vinmenuer til den samlede pris på:
 "Clasico Menu" 5 vine 995,- p.p. / "Exclusivo Menu" 5 vine 1.195,- p.p.
 Alle vine i vinmenuerne vil blive serveret med påfyldning inkluderet per ret.



Vinmenuer med 3 glas vin: Clasico 295,- / Exclusivo 375,-

Menu Los Lagos



Forretter

Sopa a la Diabla

Seafood bouillon med kammusling og rejer ravioli, græskar, blæksprutte Aioli-mayo og røget chili-olie.

(Ingen nødder / Kan også fås laktosefri)

100,-



Churrasco

Angusribeye af højrebsudskæring i a sorte oliven demi-glace. Serveret med en klassisk spelt & rødder grøntsager risotto med cracklings.

(Ingen nødder / Kan også fås laktosefri – glutenfri eller uden svinekød)

Lille **275gr.** 285,- Stor **400gr.** 395,-

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



Passion Pannacotta

Passionsfrugt panna cotta med Macaron, passion frugt coulis og granité.

105,-

Los Lagos Menu Pris: **275gr.** 445,- / **400gr.** 545,-

Menu Pampa



Empanadas

2 Traditionelle Argentinske pirogger med fyld af oksekød. Avocado og jalapeño creme.

(Ingen nødder – Kan fås som vegetarret)

110,-



Parrillada

Argentina's nationalret bestående af ca.400gr kød; Entrecôte, oksemørbrad, kalvebrisler hjemmelavet chorizo, serveret med svampe, fennikel og rosmarin, med Chimichurri.

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

360,-

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



Crème Brûlée

Fuego's signatur crème brûlée med dulce de leche og Amaretto likør. Amarena-kirsebær i en "dekonstrueret" tartelette.

100,-

Pampa Menu Pris: 495,-

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