

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

Tatar

Okse Tartar, hjemmelavet Poblano mayo,
syltede løg med gurkemeje,
brødsriver, chili cress og quail æg.

(Laktosefri - nødderfri / Kan også fås glutenfri)

115,-

Lomo (Angus filet)

Angus oksemørbrad i en skalotteløg demi-glace;
serveret med knuste nye-kartofler med purløg ,
citron olien og røget havsalt.

(Glutenfri - Ingen nødder - Laktosefri)

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

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

Manzana

Æblepai fyldt med rosmarinebud og syltetøj.
Calvadosovs og grøn æble sorbet.

(Ingen nødder)

110,-

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

Fuego

Menu Marítimo

Forretter

Aguachile de Pulpo

Pocheret blæksprutte med agurk og
blæksprutte-sort-blæk Aguachile,
kartoffel og agurkruller.

(Glutenfri - Laktosefri - Ingen nødder)

120,-

Hovedretter

Pescado

Poached saffronmarineret torsk
serveret med musling aioli og julienne
af forårsprodukter.

(Glutenfri - Ingen nødder / Kan også fås laktosenfri)

265,-

Ekstra: Sauterede broccolini, asparges med hvidløg 40,-

Desserter

Volcán de Chocolate

Fuego's klassiske chokoladefondant serveret med
vanilleis, cacao crumble, røget appelsinsauce og
cacao nibs nougatine.

115,-

Marítimo Menu Pris: 445,-

Ekstra:

Kokkens blandede salat 65,- / Ekstra chorizo 45,- / Knuste nye-kartofler med purløg 40,-
Aligo provoleta og confit tomater 40,- / Sauterede broccolini, grøn asparges med hvidløg 40,-

3-Retters Vegetarmenu 395,-

2 vegetariske Empanadas - Vegetarisk WOK - Dessert à la carte (Spørg din tjener)

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 395,-

Menu Los Lagos



Forretter

Cordero

Lam rilette med stegte sesamfrø, paleo krakker, syltede babymajs, blandede blade.

(Ingen nødder / Kan også fås laktosefri og glutenfri)

100,-



Hovedretter

Churrasco

Angusribeye af højrebsudskæring i a mild grøn peber sauce serveret med Aligo provoleta og confit små tomater.

(Ingen nødder – Glutenfri / Kan også fås laktosefri)

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

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



Desserter

Gedeostkage

Ustruktureret gedeost ostekage med leikaj og honning sirup med stegte valnødder, sennep frø gelé og cru pærer.

105,-

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

Menu Pampa



Empanadas

2 Traditionelle Argentinske pirogger med fyld af oksekød med aji amarillo sovs.

(Ingen nødder – Kan fås som vegetarret)

110,-



Parrillada

Argentina's nationalret bestående af ca.400gr kød; Entrecôte, oksemørbrad, kalvebrisler og chorizo med Chimichurri salsa. Sauterede broccolini, grøn asparges med hvidløg og smør.

(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. Bananmousse og pulver med mandelpraliné.

100,-

Pampa Menu Pris: 495,-

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

*Ændringer i menuen bliver afregnet efter á la carte-priser

*OBS: Bare ET tilbud per bord, selskabet eller regning.