

## Forretter

- EMPANADAS** (*traditionelle argentinske piroger*) 110,- kr 2pcs
- CRIOLLA - Fyldt med oksekød, rødpeber, oliven & æg 🍷
  - CAMARONES - Fyldt med rejer og chili 🍷
  - HONGOS - Fyldt med diverse svampe og bechamel sauce 🍷
- RØDBEDE & FETA OST** 🍷 110,- kr
- Skiveskårne rødbeder marineret i citron; cashewnøddecreme, rucola, æble, ristede mandler og fetaost.
- TATAR** 🍷 🍷 🍷 120,- kr
- Håndskåret oksetatar med skalotteløg, kapers, purløg og sennep, serveret med umami kyllinge fond, sprød kyllingeskind og pickles.
- CREMET TORSKESUPPE** 🍷 130,- kr
- Cremet torskesuppe med klipfisk og røget paprika olie.
- PULPO (blæksprutte)** 🍷 🍷 🍷 130,- kr
- Langtidsstegt blæksprutte serveret med kartoffelterriner og mayonnaise

## STEAKS

- LOMO** 🍷 180gr. 290,- kr
- Black Angus mørbrad serveret med søde kartoffel pure, pecannødder & røget svampesauce. 300gr. 450,- kr
- CHURRASCO** 🍷 250gr. 290,- kr
- Black Angus ribeye med pastinak fondant, hasselnødder, gulerods pickles & peberrods sauce. 400gr. 450,- kr

<u>BLUE</u>	<u>RARE</u>	<u>MEDIUM RARE</u>	<u>MEDIUM</u>	<u>MEDIUM +</u>	<u>WELL DONE</u>
Very red, cold, seared	Cold, red center; soft	Warm red center; firmer	Pink & firm, Crispy crust	Slightly pink in the center, still juicy	Gray-brown, throughout hard, No blood

**BØRNE MENU** (max. 14 år) - vælg mellem: 150,- kr

- Black Angus mørbrad filet med pommes friter, ketchup og salat
- Pasta Bolognese

### EXTRA FROM THE GRILL

- Chorizo Argentino **45,- kr**
- Grilled sweet-bread **95,- kr**

### EXTRA SAUCES

- Béarnaise **25,- kr**
- Steak Sauce **30,- kr**
- Chimichurri **30,- kr**  
(persille, løg, hvidløg & olie)

### EXTRA VEGETABLES

- Pommes friter **40,- kr**
- Grillede grøntsager **40,- kr**
- Bagt hokkaido græskar **40,- kr**
- Grøn salat **50,- kr**
- Kartoffelmos à la Fuego **50,- kr**



## SPECIAL ASADOS

### THE SQUARE - "EL CUADRADO"

300gr 490,- kr

Special udskæring af Black Angus, Røget i 6 timer

*YDERST EKSKLUSIV OG ER DERFOR KUN TIL RÅDIGHED I BEGRÆNSET MÆNGDE*

### GRILL MIX - "PARRILLADA"

450gr 375,- kr

"Argentina på én tallerken" - Black Angus mørbrad og Black Angus ribeye, hjemmelavede chorizo & brisler serveret med chimichurri sauce

## FLERE HOVEDRETTER

### BLOMKÅLS TORTELLINI & SAFFRON (Vegetar) 🌱

240,- kr

Hjemmelavet pasta fyldt med blomkål, saffron sauce og sprød parmesan

### BACALAO AL PASTOR 🌱 🍷 🥄

275,- kr

Stegt torsk marineret i "pastor" mexicansk sauce og "meloso" ris mixet med forskellige skaldyr.

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE ALA FUEGO

90,- kr

Lavet med argentinsk toffee "dulce de leche" & amaretto.

### HELADO 🌱

80,- kr

Hjemmelavet dulce de leche is eller malbec sorbet.

### VANILLA 🌱

100,- kr

Filodej fyldt med vaniljecreme, æbler, kardemomme syrup og kanel is.

### VOLCAN

125,- kr

Chocolate fondant med saltkaramel & whisky is.

## FUEGO'S SET-MENUS

Antallet af retter skal være det samme for hele bordet

*VÆLG MELLEM*

### 3 RETTER 475,- | w/wine pairing 775,-

1 forret + 1 steak almindelig str. eller 1 hovedret + 1 dessert

### 4 RETTER 575,- | w/wine pairing 925,-

2 forretter + 1 steak almindelig str. eller 1 hovedret + 1 dessert

### 5 RETTER 675,- | w/wine pairing 1.100,-

3 forretter + 1 steak almindelig str. eller 1 hovedret + 1 dessert

Opgradering til en større steak + 150,- kr

300 gr. Lomo // 400 gr. Churrasco // 400 gr. Parrillada

Ekstra pommes frites & Béarnaise + 50,- kr

Vand med eller uden brus & coffee ad libitum + 50,- kr

\* Venligst informer din tjener om eventuelle allergier eller andre præferencer

\* Vi serverer kun filtreret THOREAU vand - almindelig eller med brus, ubegrænset genopfyldning, 25,-kr per person

\* Det er IKKE muligt af kombinere forskellige rabtordninger eller deals