

¡Bienvenido a Fuego Lento!

Platos que valen la pena saborear, momentos que valen la pena recordar.

Entrantes

Pan mantequilla casera o alioli	1.50
Brusqueta	4.00
Pan con ajo o con queso fundido	3.00
Tabla de quesos nacionales con almogrote y frutos secos	8.50
Queso Herreño a la plancha con mermelada de tomate casera	11.50
Queso Provolone asado con oregano, pimenton dulce y ajo	12.50
Carpaccio de Wagyu con lascas de parmesano, rúcula, champiñones y salsa trufada	16.00
Steak tartár de solomillo Uruguayo	17.00
Chistorra a la sidra con cebolla caramelizada	7.50
Mejillones al vino blanco con perejil y ajo confitado	12.50
Chorizo parrillero	2.50
Aguachile de langostinos con cebolla, pepino, aguacate y guindilla	11.50
Gambas al ajillo	11.50
Croquetas caseras de jamón ibérico con laminas de jamon ibérico y salsa trufada	10.00
Tequeños (palitos de masa de harina de trigo rellenos de queso)	6.50
Champiñones rellenos de almogrote con alioli y láminas de jamón ibérico	6.50
Berenjenas fritas con miel, sésamo blanco y negro	8.00
Timbal grill (portobello, tomate, cebolla, calabacín, pimiento padrón y berenjena)	9.00

Ensaladas y arroces

Ensalada Fuego Lento con coles de bruselas, langostinos, aguacate, cebolla roja, tomate cherry, frutos secos y nuestra vinagreta casera a base de mostaza	12.50
Ensalada Caesar con pollo grill, salsa caesar, croûtons, lechuga, lascas de parmesano y tomate cherry	10.50
Risotto del dia	12.50

Del Mar

Pescado del día a la parrilla y papas canarias	21.00
Bacalao rebozado con salsa tártara y papas fritas	16.00
Salmon a la brasa con espárragos, pesto casero y puré de papas	18.00
Pulpito asado con papas salteadas	19.50

Cortes Especiales

Chuletón de añojo de vaca Gallega	42.50€ x Kg
Chuleton Rubia Gallega premium madurada +25	90.00€ x Kg
Picaña de añojo nacional	58.50€ x Kg
Picaña de Simmental madurada +40	130.00€ x Kg



A la Parrilla

Lomo alto Uruguayo Angus 250 grs.	26.00
Lomo bajo Uruguayo 250 grs.	17.50
Solomillo Uruguayo 250 grs.	24.50
Solomillo "Fuego Lento" con reducción de vino, frutos rojos, setas y rucula	26.00
Muslo de pollo de corral deshuesado	11.50
Chuletas de cordero	19.50
Secreto ibérico	18.50
Pluma ibérico	19.50
Costillas a baja temperatura terminadas con salsa BBQ Jack Daniels	16.50
Parrillada personal con lomo bajo, muslo de pollo, chorizo, costilla de cerdo y papas arrugadas	25.00
Parrillada de carne con lomo bajo, chistorra, chorizo, muslo de pollo, chuleta de cordero y costilla de cerdo	22.50 pp
Parrillada especial con lomo alto, chorizo, chistorra, muslo de pollo, secreto ibérico, costillas de cerdo con pimiento y maíz asado	Min 2 personas 26.00 pp Min 2 personas

Todas nuestras carnes incluyen chimichurri, que es una salsa tradicional argentina hecha con perejil, ajo, pimiento, cebolla, orégano, vinagre, aceite de oliva y especias seleccionadas

Hamburguesas

Fuego Lento	18.00
• 200 grs de carne madurada con queso cheddar, bacon, huevo frito, lechuga, tomate, mermelada de bacon y salsa trufada	
Jack Daniels	19.50
• 400 grs de carne madurada con doble queso cheddar, doble bacon, cebolla roja fresca y nuestra salsa barbecue Jack Daniels	
Fusion	19.00
• 200 grs de carne madurada y muslo de pollo con queso cheddar, bacon, cebolla roja fresca, lechuga, tomate y mostaza miel	
El Mariachi	17.00
• 200 grs de carne madurada con queso cheddar, guacamole, pico de gallo, lechuga, jalapeños y nuestra salsa chipotle picante	
Campestre	15.50
• 150 grs de champiñón portobello con queso provolone, pepinillos, cebolla caramelizada, rúcula, tomate y salsa trufada	

Extras

Papas fritas especiales	3.00	Maiz asado	3.50
Puré de papas	3.00	Mini ensalada	3.50
Papas arrugadas	3.00	Verduras salteadas	3.50
Papas salteadas	3.00	Pimiento rojo asado	3.50

