

¡Bienvenido a Fuego Lento!

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

Entrantes

Pan mantequilla	1.50
Brusqueta	3.50
Pan con ajo o con ajo y queso Fundido	2.50
Tabla de quesos canarios con almogrote y frutos secos	7.50
Carpaccio de Wagyu con lascas de parmesano, rúcula, champiñones y salsa trufada	16.00
Steak tartár de solomillo Uruguayo sobre tuétano a la parrilla	17.00
Aguachile de langostinos con cebolla, pepino y aguacate	11.50
Gambas al ajillo	11.50
Croquetas caseras de jamón ibérico	10.00
Tequeños	6.50
Champiñones rellenos de almogrote con alioli y láminas de jamón ibérico	6.50
Papas arrugadas a los dos mojos	6.00
Berenjenas fritas con miel de palma y sésamo negro	8.00
Mejillones al vapor con vino blanco, ajo confitado y perejil	12.50
Provolone asado con orégano, pimentón y ajo	12.50
Huevos Rotos al gusto de jamón ibérico, gambas al ajillo o chistorras	12.50
Chistorras a la sidra con cebolla caramelizada	7.50
Timbal con portobello, tomate, cebolla, calabacín, pimiento padron y berenjena	9.00

Ensaladas

Ensalada Fuego Lento con coles de bruselas y langostinos al grill, aguacate, cebolla roja, tomate cherry, mixto de brotes, anacardos 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

Del Mar

Pescado del día a la parrilla con láminas de ajo y papas canarias	17.00
Bacalao rebozado con salsa tártara y papas fritas	14.00
Salmon a la brasa con pesto casero y puré de papas	16.00
Pulpito asado a la parrilla con ajada y papas salteadas	19.50



A la Parrilla

Chorizo Parrillero	2.50
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
Churrasco de Angus	19.50
Chuletas de cordero	17.50
Secreto ibérico	18.50
Costillas a baja temperatura terminadas con salsa BBQ Jack Daniels	15.50
Muslo de pollo de corral deshuesado	9.50
Parrillada de carne para 2 personas con lomo bajo, chistorra, chorizo, muslo de pollo, chuleta de cordero y costilla de cerdo	39.50

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

Chuletones Madurados

Ternera Gallega	34.50€ x Kg
Max 2 años + min 10 días de maduración	
Simmental	69.00€ x Kg
Hasta 6 años + min 30 días de maduración	
Picana	13.00€ x 100 grs
Hasta 6 años + min 20 días de maduración	

Guarniciones

Papas fritas naturales	2.50
Puré de papas	2.50
Papas arrugadas	2.50
Papas salteadas	2.50
Maiz asado	3.00
Mini ensalada	3.00
Verduras salteadas	3.00
Pimiento asado	3.00

Hamburguesas

Fuego Lento	18.00
• 200 grs de carne madurada con queso cheddar, bacon crujiente, 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 crujiente, cebolla roja fresca y nuestra salsa barbecue Jack Daniels	
El Mariachi	17.00
• 200 grs de carne madurada con queso cheddar, guacamole, pico de gallo, lechuga, queso cheddar, jalapeños y nuestra salsa chipotle picante casero	
Campestre	15.50
• 150 grs de portobello con queso provolone, pepinillos, cebolla caramelizada, rucula, tomate y salsa trufada	





Beers & Ciders

Caña	2.00
Jarra	3.00
No Alcohol	2.50
Gluten Free	2.50
Stella Artois	3.50
Tropical	3.00
Damm Lemon	2.50
1906	4.00
Franziskaner	6.00
Heineken	3.00
Coronita	3.50
Kopparberg	6.00
Magners	6.00
Smirnoff Ice	4.00
Strongbow	4.00



Beer Buckets x8

Estrella Damm	11.00
Heineken	12.00
1906	17.00
Tropical	12.00



Coffees

Americano	2.00
White Coffee	2.00
Cappuccino	2.50
Cortado	1.50
Expresso	1.50
Irish & Baileys Coffee	6.50
Tea	2.00

Softs



Juices	2.00
Appletiser	2.50
Agua / Water	2.00
Coca-cola	2.50
Coca-cola zero	2.50
Fanta Naranja	2.50
Fanta Limon	2.50
Nestea	2.50
Sprite	2.50
Red Bull	3.50
Soda	2.00
Tonic	2.00

Gins & Vodkas

Beefeater	6.50
Bombay	6.00
Roku	10.50
Gordons	6.00
Hendriks	9.50
Puerto de indias	6.50
Tanqueray	7.00
Tanqueray 0,0	5.50
Smirnoff	5.50
Absolute	6.00



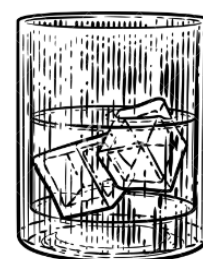
Rums

Areucas 7	5.50
Areucas 12	8.50
Bacardi	6.50
Barceló Añejo	6.50
Captain Morgan	6.00
Diplomatico	12.50
Pampero	12.50
Havanna 7	5.50
Havanna 12	8.50
Santa Teresa 1796	13.00
Matusalén 15	8.00



Aperitives & More

Amaretto	5.00
Baileys	6.00
Carlos I	8.00
Magno	5.50
Veterano	5.50
Hennessy	11.50
Remy Martil	11.50
Cointreau	5.50
Frangelico	6.00
Grand Marnier	6.50
Jaggermeister	4.50
Licor 43	6.00
Limoncello	4.50
Ron Miel	4.00
Sambuca	5.50
Martini	6.00
Malibu	5.50
Khalua	5.00
Tia Maria	5.00
Campari	5.00



Whiskeys & bourbons

Chivas 12	8.50
Chivas 18	11.50
Famous Grouse	7.00
Jack Daniels	6.00
Dewars White	6.50
Old Parr	6.50
Jameson	6.50
Jhonny W. Black	8.50
Jhonny W. Gold	11.50
Jhonny W. Blue	36.50



Copa / Glass

Tinto/Red Rioja

4.50

Blanco Seco/White Dry

4.50

Blanco Dulce/White Sweet

4.50

Rosado/Rose

4.50

Cava

9.50

Cavas

Juvé & Camps Essential

29.50

D.O. Cava | Pinot Noir, Xarel-lo | 12 meses en botella

Juvé & Camps Reserva Rosé

34.50

D.O. Cava | Pinot Noir y Garnacha | 36 meses en botella

Gran Juvé & Camps

59.00

D.O. Cava | Macabeu, xarel-lo, Chardonnay | 42 meses en botella

Tintos/Red

Ramon Bilbao Crianza

D.O. Rioja | Tempranillo | 15 meses en roble americano

12.50 24.50

Ramon Bilbao Edicion Limitada

D.O. Rioja | Tempranillo | 15 meses en roble frances

29.50

Hesvera

D.O. Rivera del Duero | Tinta fina | 12 meses en roble americano

24.50

Celeste Crianza

D.O. Rivera del Duero | Tempranillo | 12 meses en roble frances

34.00

Matarromera

D.O. Rivera del Duero | Tempranillo | 12 meses en roble frances y americano

37.00

Marimar Estate Mas Cavalls

California | Pinot Noir | 12 meses en roble frances

56.00

Salmos

D.O. Priorat | Syrah | 16 meses en roble frances

51.50

Mas La Plana

D.O. Penedès | Cabernet Sauvignon | 18 meses en roble frances

91.00

Santa Digna Merlot

Chile | Merlot | 6 meses en roble frances

26.00

Fuego Lento

D.O. Alicante | Monastrell | 12 meses en roble frances

27.50

Fuego Lento Reserva

D.O. Alicante | Monastrell y Syrah | 18 meses en roble frances

47.00

Mi Isla Tinto

D.O. Tenerife | Listan Negra | 4 meses en roble

25.50

Blancos/Whites

Delizia

D.O. Rueda | Verdejo | 3 meses en barrica

23.50

Santa Digna Chardonnay

Chile | Chardonnay | 3 meses en barrica

24.50

Santa Digna Sauvignon Blanc

Chile | Sauvignon Blanc | 3 meses en barrica

24.50

Mar de Frades

D.O. Rías Baixas | Albariño | Parcelas de Val do Salnés

29.00

Mi Isla Seco

D.O. Tenerife | Listan Blanco | 4 meses en barrica

25.50

Mi Isla Afrutado

D.O. Tenerife | Listan Blanco | 4 meses en barrica

25.50

Rosados/Rose

Santa Digna Rosé

Chile | Cabernet Sauvignon

25.50

Ramón Bilbao Rosado

D.O. Rioja | Garnacha

24.50

Mi Isla Rosado

D.O. Tenerife | Listan Negro

24.50

