

¡Bienvenido a Fuego Lento!

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

Entrantes

Pan mantequilla casera o alioli	1.80
Brusqueta	4.50
Pan con ajo o con queso fundido	3.50
Tabla de quesos nacionales con almogrote y frutos secos	9.50
Queso Herreño a la plancha con mermelada de tomate casera	12.00
Queso Provolone asado con oregano, pimenton dulce y ajo	12.50
Carpaccio de Wagyu con lascas de parmesano, rúcula, champiñones y salsa trufada	17.00
Steak tartár de solomillo Uruguayo	18.00
Chistorra a la sidra con cebolla caramelizada	8.50
Mejillones al vino blanco con perejil y ajo confitado	13.00
Aguachile de langostinos con cebolla, pepino, aguacate y guindilla	12.50
Gambas al ajillo	11.50
Croquetas caseras de jamón ibérico con laminas de jamon ibérico y salsa trufada	10.00
Tequeños con salsa tártara (palitos de masa de harina de trigo rellenos de queso)	7.50
Champiñones rellenos de almogrote con alioli y láminas de jamón ibérico	6.50
Berenjenas fritas con miel, sésamo blanco y negro	9.00
Tostones de platano verde <i>con pico de gallo y guacamole y ensalada de coleslaw</i>	7.00
Mini arepas dulces fritas <i>con nata venezolana</i>	5.00
Chorizo parrillero	2.50
Morcilla grill	2.50
Chistorras grill	2.50

Ensaladas

Ensalada Fuego Lento <i>con queso fresco, espárragos grill, aguacate, cebolla roja, tomate cherry, frutos secos, sesamo y nuestra vinagreta casera a base de mostaza</i>	12.50
Ensalada Caesar <i>con pollo grill, salsa caesar, croûtons, lechuga, lascas de parmesano y tomate cherry</i>	10.50
Ensalada de <i>mix de hojas verdes con queso burrata, jamon serrano y tomate</i>	9.00

Cortes Especiales

Chuletón de añojo de vaca Gallega	42.50€ x Kg
Chuleton vaca Rubia Gallega madurada +25	110.00 x Kg
Picaña de Simmental madurada +40	130.00€ x Kg



A la brasa y mas...

Lomo alto Uruguayo Angus 300 grs.	27.00
Lomo bajo a la brasa 250 grs.	18.00
Solomillo a la brasa 250 grs.	26.00
Medallones solomillo <i>con reducción de vino, frutos rojos, setas y rucula</i>	26.00
Muslo de pollo de corral deshuesado a la parrilla <i>con ajo y perejil</i>	12.00
Chuletas de cordero grill <i>en salsa demi-glace</i>	19.50
Secreto ibérico grill	18.50
Chuleta de cerdo <i>con salsa teriyaki y sesamo</i>	14.00
Costillas de cerdo <i>a baja temperatura gleaseadas con salsa BBQ Jack Daniels</i>	16.50
Bacalao rebozado <i>con salsa tártara y papas fritas</i>	16.50
Salmon a la brasa <i>con espárragos, pesto casero y puré de papas</i>	18.00
Rejos de pulpo asado <i>con papas salteadas</i>	19.50

Parrillada personal con lomo bajo, muslo de pollo, chorizo, costilla de cerdo y papas arrugadas 25.00

Parrillada estilo venezolano con lomo bajo, chorizo, muslo de pollo, chuleta de cerdo, morcilla, ensalada de col, yuca y guasacaca 22.50 PP
Min 2 personas

Parrillada especial con lomo alto, chorizo, chistorra, muslo de pollo, secreto ibérico, costillas de cerdo con pimiento y maiz asado 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



	150gr	300gr	450gr
Fuego Lento <i>Carne seleccionada, queso cheddar, bacon, huevo frito, lechuga, tomate, mermelada de bacon y salsa trufada</i>	17.00	19.50	
Fusion <i>Carne seleccionada, muslo de pollo con queso cheddar, bacon, cebolla roja fresca, lechuga, tomate y mostaza miel</i>	18.00	20.50	
El Mariachi <i>Carne seleccionada, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, lechuga, jalapeños y nuestra salsa chipotle picante</i>	17.00	19.50	
Jack Daniels <i>Carne seleccionada, doble queso cheddar, doble bacon, cebolla roja fresca y nuestra salsa barbecue Jack Daniels</i>		19.50	22.00

Las hamburguesas vienen con papas fritas

Extras

Papas fritas especiales	3.00	Maiz asado	3.50
Puré de papas	3.00	Ensalada mixta o coleslaw	3.50
Papas arrugadas	3.00	Verduras salteadas	3.50
Papas salteadas	3.00	Pimiento rojo asado	3.50
Yuca frita	3.00	Batata dulce frita	3.50

