

FU
E
GO



PARA EMPEZAR

PAN FOUASSE Con mantequilla de zanahoria rostizada.	15
MOLLEJAS ANGUS AL KAMADO Crocantes, cocidas 3 tiempos.	49
TARTAR DE LOMO FINO Ahumado con humo de olivo y manzano.	55
SARTÉN DE LANGOSTINOS Salsa de Rub de café.	49
CARPACCIO DE LOMO FINO Pesto, vinagreta balsámica, alcaparras y queso grana padano.	55
CONCHAS AL LIMÓN Al Kamado, velouté al limón, tabasco y quinua crunchy.	45
PROVOLETA FUEGO Queso provolone ahumado, praliné de pecanas, higos y tomates cherry asados, pesto, pan gratato y reducción balsámica.	49
TARTAR AHUMADO DE SALMÓN Salmón, eneldo, palta, alcaparras, aceite de oliva, humo de olivo y manzano.	49
PULPO A LAS BRASAS Aderezo parrillero, chimichurri clásico y de pimientos, salsa de olivo y piquillos, palta.	59
CHORIZO PARRILLERO De bondiola y panceta con grasa Angus, hecho en casa.	29
SARTÉN DE CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Finas hierbas, ajo, aceite de oliva y queso grana padano.	39
CEBICHE A LA PIEDRA Pescado del día, pulpo y langostinos al estilo Fuego.	75



AL FUEGO DEL KAMADO

1. FLAT IRON ANGUS PRIME USA 400 gr La mejor certificación de Angus en uno de nuestros mejores cortes. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	229
2. PICAÑA ANGUS HIGH CHOICE USA 350 gr De los mejores cortes del cuarto trasero de la res, con grasa externa. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	119
3. FLAT IRON ANGUS HIGH CHOICE USA 400 gr Corte magro con suave infiltración de grasa. De gran suavidad y sabor. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	169
4. BIFE ANGOSTO ANGUS HIGH CHOICE USA 350 gr Corte con abundante grasa externa y de gran sabor y ternura. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	129
5. ENTRAÑA FINA ANGUS HIGH CHOICE USA 300 gr Corte de rápida cocción, de gran sabor y de suavidad media. Con sal de maras y pimienta negra, asado al kamado.	145
6. HANGER STEAK ANGUS USA 300 gr El corte del carnicero americano, conocido también como arrachera o falsa entraña, corte tierno y de gran sabor. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	149
7. COLITA DE CUADRIL ANGUS HIGH CHOICE USA 400 gr Corte tierno con buen porcentaje de grasa, ubicado en el cuarto trasero de la res. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	119
8. RIBEYE ANGUS HIGH CHOICE USA 800 gr De lo mejor de nuestra carta de cortes Premium, bife ancho con gran proporción de grasa y sabor inigualable. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	310
9. PORTERHOUSE STEAK ANGUS USA CREEKSTONE FARMS 900 gr Un corte exclusivo, seleccionado cuidadosamente para nuestra carta de cortes Premium. Bife angosto y lomo fino angus en un solo filete. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	289
10. TOMAHAWK ANGUS HIGH CHOICE USA x kilo Corte de bife ancho con hueso, gran ternura, buen porcentaje de grasa y mucho sabor en el mismo corte. Corte Premium imperdible. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	320
11. ASADO DE TIRA ANGUS USA 500 gr Corte delgado al estilo Kalbi, con hueso y buena cantidad de grasa. Con rub de café y sal de maras, asado al kamado.	129

EXPERIENCIA FUEGO PARA 2

- CHORIZO FUEGO** (1 UND) **269**
- LOMO FINO ARG** (300 GR)
- FLAT IRON ANGUS HIGH CHOICE USA** (200 GR)
- TOMAHAWK DE CERDO** (500 GR)
- PAPAS FRITAS Y ENSALADA PARRILLERA**

EXPERIENCIA FUEGO PRIME

- PORTERHOUSE STEAK ANGUS USA** (900 GR) **859**
- FLAT IRON ANGUS PRIME USA** (400 GR)
- RIBEYE ANGUS HIGH CHOICE USA** (800 GR)
- BRISKET PRIME ANGUS USA** (300 GR)
- PAPAS FRITAS Y ENSALADA PARRILLERA**

PLATÓN DEGUSTACIÓN FUEGO

- COSTILLAS DE CERDO CON SALSA APPLETON** **245**
- BRISKET PRIME ANGUS USA** (200 GR)
- CHORIZO FUEGO** (2 UND)
- SMOKED CHICKEN FUEGO (MEDIO POLLO)**
- PAPAS FRITAS | COLESLAW | ENCURTIDOS**

EXPERIENCIA FUEGO PARA 4

- CHORIZO FUEGO** (2 UND) **650**
- PICAÑA ANGUS HIGH CHOICE USA** (350 GR)
- COLITA DE CUADRIL ANGUS HIGH CHOICE USA** (400 GR)
- FLAT IRON ANGUS HIGH CHOICE USA** (400 GR)
- HANGER STEAK ANGUS USA** (300 GR)
- PAPAS FRITAS Y ENSALADA PARRILLERA**



MÁS DE NUESTRAS BRASAS

COSTILLAS DE CERDO ST. LOUIS 85

Ahumadas y laqueadas en el kamado con salsa Appleton, papas fritas y coleslaw.

BRISKET PRIME ANGUS USA 69

Ahumado 12 horas con leña de olivo y manzano, acompañado con puré de papa, encurtidos y salsa BBQ.

TOMAHAWK DE CERDO 69

Asado al kamado, con puré de camote y salsa agrídulce.

FUEGO BURGER 69

100% Angus, mayonesa Fuego, lechuga, tomate, pickles, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, salsa blue cheese, salsa golf ahumada, en pan brioche de camote. Acompañada de papas fritas.

SMOKED CHICKEN FUEGO 69

Medio pollo ahumado con papas fritas y ensalada.

SALMÓN AL KAMADO 59

Con chimichurri, leche de tigre al ají amarillo y papas panaderas.

MATAMBRE DE CERDO 69

Asado al kamado con chimichurri parrillero y limón.

RISOTTO DE HONGOS 59

Con crema de hongos de porcón, champiñones, setas y shitake salteados.

ESPECIALES FUEGO

SARTÉN DE ARROZ Y MARISCOS 59

Langostinos, pulpo y conchas sobre arroz al kamado.

CARBONARA TRUFADA 62

Bucatini, queso grana padano, tocino, yema de corral curada, pasta de trufa blanca, funghi porcini.

MILANESA DE ENTRAÑA A LO POBRE 69

Arroz con choclo, huevo y plátano frito, coleslaw.

LOMO SALTADO FUEGO 69

Arroz con choclo y papas amarillas fritas.

FLAT IRON SALTADO FUEGO 69

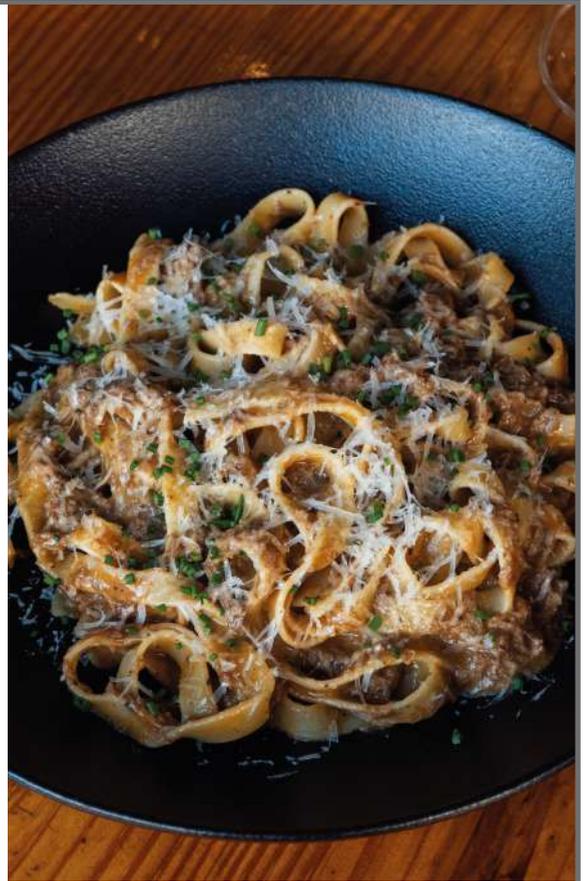
De nuestros mejores cortes a la parrilla, en su versión de un clásico peruano.

PAPPARDELLE CON RAGÚ ANGUS 65

Pasta cinta gruesa con ragú de nuestros mejores cortes, queso grana padano.

BURNT ENDS 69

Brisket laqueado con salsa BBQ, encurtidos, pan gratato y pimienta cayena.



ENSALADAS

WEDGE 39

Lechuga, tocino, crutones a las finas hierbas, huevo de codorniz, tomate cherry asados al kamado, salsa blue cheese.

CÉSAR A LAS BRASAS 39

Lechuga romana, tocino, col morada, tomates cherry asado al kamado, crutones a las finas hierbas y vinagreta César.

ENSALADA PARRILLERA 29

Lechuga, tomate, palta, cebolla blanca, rabanito encurtido, pepino kiuri, aliño cortado y vinagreta de la casa.

KIDS

*Solo para niños hasta 10 años.

MACARRONES AL PESTO CON MILANESA 35

MAC AND CHEESE CON MILANESA 35

NUGGETS CON PAPAS FRITAS 35

Incluye: Chicha morada o limonada.

GUARNICIONES

VEGETALES AL KAMADO 32

Zuchinni, berenjena, champiñones, tomates cherry, espárragos, cebolla blanca, pimiento asado.

SARTÉN DE CHOCLO, CHAMPIÑONES Y ESPARRAGOS 25

Con mantequilla de especias y queso parmesano.

PURÉ DE PAPA AMARILLA TRUFADO 25

Con finas hierbas y aceite de trufa blanca.

ARROZ CON CHOCLO 15

Porción de 250 gr.

PAPAS FRITAS 17

Crocantes.

PAPAS PANADERAS 25

Al horno con cebolla blanca y finas hierbas.

MAC AND CHEESE GRATINADO 30

Con fondue de queso cheddar, gratinados al kamado con queso parmesano.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 25

Asados al kamado.

CHAUFA DE VEGETALES 35

Con hongos shitake, vegetales y frejolito chino.

ALIGOT 30

Puré de papa amarilla, queso gouda y mozzarella fundidos, aceite de oliva y pimentón de la vera.



POSTRES

DELICIA DE CHOCOLATE 32

Chocolate 70%, pecanas y almendras, fudge.

TARTA DE QUESO 32

Versión 2.0

TIRAMISÚ FUEGO 32

Crema de queso al baileys, café espresso y bizcotela.

DULCE FINAL 32

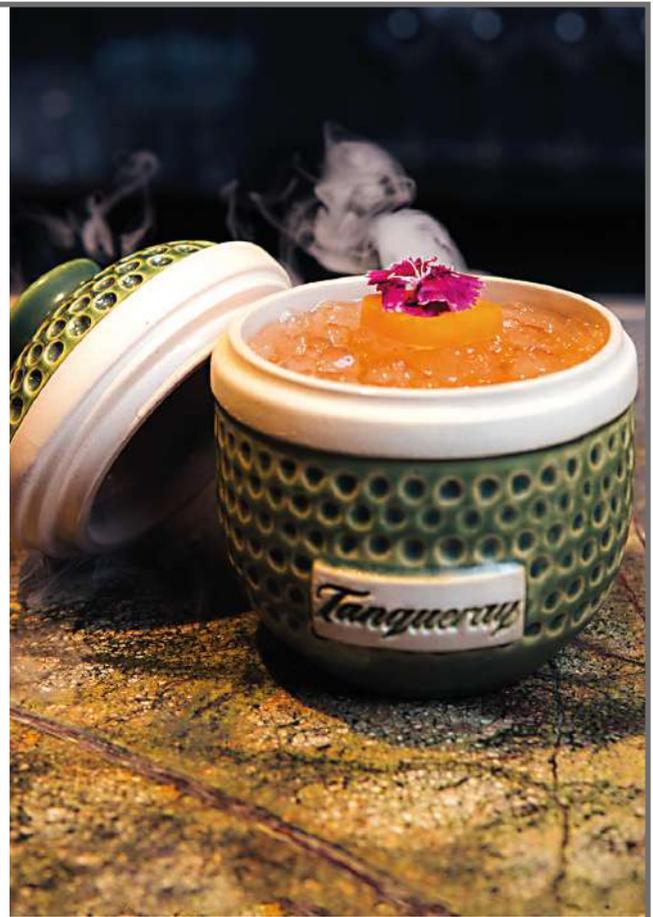
Manjar de lúcuma, chirimoya, frutos rojos, merengue y chocolate.

TOCINO DE CIELO 32

Con coco, miel de chancaca y frutos rojos.

COCTELES DE AUTOR

CAPITAN GIULIANO	42
Ferreyros Quebranta, cacao, vermouth, bitters, aceitunas.	
VIRGI'S SPRITZ	42
Vermouth, vino rosé, cítricos, piña, almibar, solución salina	
INDIA ON FIRE	42
Ron jamaicano, aperol, fresa, amargo de naranja	
AZTECA GOLDEN	39
Tequila Blanco, aguyamanto, hierbaluisa, indian tonic.	
MOMENTS	42
Gin, limoncello, vino blanco, prosecco.	
RED CRUSH	39
Campari, manzana, frambuesa, lime juice, indian tonic	
BLANCO DE VERANO	35
Vino blanco, piña, lime juice, prosecco.	
PASSION SMOKE	39
Gin Tanqueray, cordial de maracuyá, aperol, agua tónica	
FRIDA SILVESTRE	39
Tequila reposado, jalea de frutos rojos, lime, y burbujas.	
KAMADO TWIST	39
Tabernero 3 Cepas, miel de hierbas, jengibre, ginger ale, sachaculantro.	
THE GLOBE	42
Pisco Ferreyros Acholado, lychee, hierba luisa, hierbabuena, limón.	
ROYAL	39
Gin Tanqueray Royale, almibar de frambuesas, salvia, cherry's, ginger ale.	



NEGRONI FUEGO	42
Gin Tanqueray Royale, almibar de frambuesas, salvia, cherry's, ginger ale.	
BREAKING HONEY	39
J. Walker Et Negra, polen, manzanilla, tónica, cítricos.	
TINTO DE VERANO	39
Vino Tinto Malbec, frutos rojos, limón, ginger ale.	
PALOMA DE FUEGO	39
Tequila reposado, toronja, hierbabuena, sal gruesa, Pink soda Mr. perkins.	
BREEZE	39
Ron Appleton Estate, vermouth blanco, amargo de naranjas, piña grillada.	
BERRY TONIC	42
Gin Tanqueray, miel de frutos rojos, indian tonic.	
APEROL SPRITZ	35
Aperol, prosecco, cinzano prosecco.	



Tanqueray

APPLETON ESTATE

CAMPARI



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PISCO

PISCO SOUR	30
PISCO SOUR DOBLE	45
MARACUYÁ SOUR	30
CHILCANO	30
CAPITÁN	30
ALGARROBINA	30

CERVEZAS

STELLA ARTROIS	20
CUSQUEÑA DORADA	15
CUSQUEÑA DOBLE MALTA	15
CUSQUEÑA TRIGO	15
CUSQUEÑA NEGRA	15
PILSEN	15
CORONA	20
HEINEKEN	15

MOCKTAILS FUEGO

LIMONADA FUEGO	19
<small>Limón, hierba luisa, hierbabuena, kió.</small>	
OF FIRE	22
<small>Té de hibiscus, moras, limón, hierbabuena.</small>	
RED GARDEN	22
<small>Blend de fresa, frambuesa, naranja, soda.</small>	
BORA BORA	19
<small>Té de canela, fresas, hierbas, soda.</small>	

CLÁSICOS

NEGRONI	35
MOJITO	30
MANHATTAN	35
MARGARITA	35
BOURBON SOUR	30
MARTINI DRY	35
MOSCOW MULE	35
OLD FASHIONED	35
BLOODY MARY	35
ORGASMO	35
AMERICANO	30
NEGRONI SBAGLIATO	35

GASEOSAS

COCA COLA / ZERO	10
INCA COLA / ZERO	10
SPRITE	10
AGUA CON GAS / SIN GAS	10
SAN PELLEGRINO	18
ACQUA PANNA	18

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ	10
<small>Americano, espresso, con leche, macchiato.</small>	
CAFÉ CAPUCCINO	15
HIERBA LUISA	10
TÉ	10

*Descorche de licores: S/. 100



CORONEL INCLÁN 221 - MIRAFLORES

Reservas: 960 997 041

HORARIOS

Lunes a Jueves	12:00 - 11:00 pm
Viernes y Sábado	12:00 - 12:00 am
Domingo	12:00 - 06:00 pm

Contamos con Valet Parking

FUEGOLIMA

