

FU
E
GO



RITUAL INICIAL

PAN FOUASSE

Pan icónico de la casa con mantequilla de zanahorias rostizadas al kamado.

19

ENTRADAS

CHORIZO PARRILLERO

De bondiola y panceta de cerdo duroc, con grasa de res angus, preparados artesanalmente por nosotros.

30

MOLLEJAS ANGUS AL KAMADO

De corazón, cocidas a 3 tiempos, sal de maras.

49

PULPO A LAS BRASAS

Aderezo parrillero, chimichurri clásico y de pimientos ahumados, emulsión de aceituna de botija y pimiento piquillo, palta rostizada y papas panaderas.

62

TARTAR DE LOMO FINO

Lomo fino argentino, queso grana padano, yema de corral curada, ahumado con virutas de olivo y manzano.

59

CARPACCIO DE LOMO FINO

Láminas de lomo fino con pesto, vinagreta balsámica, alcaparras y queso grana padano.

59

CEBICHE A LA PIEDRA

Pesca del día, pulpo, langostinos y conchas, sellados en piedra caliente y leche de tigre al ají amarillo y grasa ahumada.

85

PROVOLETA FUEGO

Queso provolone, praliné de pecanas, higos y tomates cherry asados, pesto, pan grattato y reducción balsámica.

49

AL FUEGO DEL KAMADO

STEAKS

FLAT IRON ANGUS USA | 400 gr

Corte magro con suave infiltración de grasa. De gran suavidad y sabor.

179

PICAÑA ANGUS USA | 350 gr

De los mejores cortes de nuestra carta. Parte del cuarto trasero de la res, con una gruesa capa de grasa externa.

169

BIFE ANGOSTO | NEW YORK STEAK ANGUS USA 350 gr

Corte con abundante grasa externa y de gran sabor y ternura.

179

ENTRAÑA FINA ANGUS USA | 300 gr

Corte de rápida cocción, de gran sabor y de suavidad media.

169

CORTES PREMIUM

CORTADOS EN MESA POR NUESTRO CHEF

RIBEYE ANGUS USA | 800 gr

Corte con gran proporción de grasa y sabor inigualable. De los mejores cortes de nuestra carta.

329

PORTERHOUSE ANGUS USA | x kilo

Un corte exclusivo, seleccionado cuidadosamente para nuestra carta de cortes Premium. Bife angosto y lomo fino angus en un solo filete.

310

TOMAHAWK ANGUS USA | x kilo

Corte de bife ancho con hueso, gran ternura, buen porcentaje de grasa y mucho sabor en el mismo corte.

335



PAN FOUASSE

ESPECIALES Y BRASAS

BRISKET PRIME ANGUS USA (Cortado en mesa) 85

200 gr. De brisket ahumado por 12 horas con leña de olivo y manzano, acompañado con encurtidos y salsa BBQ.

*Stock limitado

ADICIONAL DE BRISKET POR 100 gr 42

MATAMBRITO DE CERDO 79

Al kamado con chimichurri y limón.

BABY BACK RIBS 99

Ahumadas y laqueadas con salsa Appleton, papas fritas y coleslaw.

LOMO SALTADO 89

El clásico lomo saltado peruano acompañado de arroz con choclo y crocantes papas fritas tumbay.

FUEGO BURGER 79

Blend de nuestros mejores cortes angus, queso provolone, grasa wagyu, pickles, salsa blue cheese, golf ahumada, tocino y cebolla caramelizada en pan bríoche. Acompañada de papas fritas tumbay.

ASADO DE TIRA 48 HORAS 85

Ahumado, cocido a baja temperatura y terminado en el kamado, salsa demiglace, vegetales, y puré de papa tumbay trufado.

PESCA A LAS BRASAS 89

Pesca de temporada, chimichurri norteño, leche de tigre, hummus de zarandaja y arroz con choclo.

PAPPARDELLE CON RAGÚ ANGUS 82

Pasta cinta con ragú de larga cocción de nuestros mejores cortes y queso grana padano.



ENSALADAS

WEDGE 39

Lechuga americana, tocino, crutones, huevo de codorniz, tomates cherry asados al kamado, queso grana padano, salsa blue cheese.

CÉSAR A LAS BRASAS 39

Lechuga romana, tocino ahumado, col morada, tomates cherry asados al kamado, crutones, queso grana padano, vinagreta César.

PARRILLERA 35

Lechuga americana, tomate, palta, cebolla blanca, zanahoria, rabanito encurtido, acompañada con limoneta y vinagreta de la casa.

KIDS

*Menú válido solo para niños.

MACARRONES AL PESTO CON MILANESA 35

MAC AND CHEESE CON MILANESA 35

NUGGETS CON PAPAS FRITAS 35

Incluye bebida: Chicha morada o limonada.

EXPERIENCIAS CARNÍVORAS

EXPERIENCIA FUEGO PARA 2

CHORIZO FUEGO 289
FLAT IRON ANGUS USA (200 GR)
LOMO FINO ARG (200 GR)
TOMAHAWK DE CERDO USA
PAPAS FRITAS
ENSALADA PARRILLERA

EXPERIENCIA FUEGO PARA 4

PICAÑA ANGUS USA (350 GR) 659
FLAT IRON ANGUS USA (400 GR)
LOMO FINO ARG (400 GR)
BIFE ANGOSTO ANGUS USA (350 GR)
PAPAS FRITAS
ENSALADA PARRILLERA

EXPERIENCIA FUEGO PRIME

PORTERHOUSE ANGUS USA (1 KG) 890
FLAT IRON ANGUS USA (400 GR)
RIBEYE ANGUS USA (900 GR)
LOMO FINO ARG (400 GR)
PAPAS FRITAS
ENSALADA PARRILLERA



PORTERHOUSE ANGUS USA

ACOMPAÑAMIENTOS IDEALES

VEGETALES AL KAMADO Zuchinni, berenjenas, champiñones, tomates cherry, espárragos, cebolla blanca y pimiento asado.	32
ESPÁRRAGOS AL KAMADO Asados al kamado, alioli de pimiento piquillo, pan gratatto.	29
PURÉ DE PAPA TRUFADO Papa tumbay, finas hierbas y aceite de trufa.	32
ARROZ CON CHOCLO Porción de 250 gr.	18
PAPAS FRITAS Papas tumbay crocantes con triple cocción. Porción personal.	18
PAPAS PANADERAS Al horno con cebolla blanca, rub de especias, aceite de oliva y finas hierbas.	27
MAC AND CHEESE GRATINADO Fondue de quesos y toques de blue cheese, gratinados con parmesano al kamado.	35
PAPPARDELLE A LA CREMA Salsa bechamel, pimienta recién molida, queso grana padano.	42
ARROZ AL WOK CON BRISKET Arroz salteado al wok con trozos de brisket y vegetales.	49



CACAO 70%

POSTRES

CACAO 70% Parfait de chocolate, brownie, pecanas y castañas tostadas.	35
TARTA DE QUESO Con salsa de frutos rojos.	35
TIRAMISÚ FUEGO Crema de queso al baileys, café espresso y bizcotela.	35
KAMADO SWEET Servido en nuestro Kamadito: Manjar de lúcuma, frutos rojos, chirimoya, merengue y chocolate.	35
HELADO ARTESANAL Helado de vainilla en vaina y pistacho, caramelo salado, fudge y trozos de pistacho con crumble.	30

*LOS PRECIOS INCLUYEN IGV Y RECARGO DE LEY.

CÓCTELES DE AUTOR

CAPITAN GIULIANO	42
Pisco Quebranta, cacao, vermouth y bitters.	
INDIA ON FIRE	42
Ron, aperol, mix tropical de fresa y piña, agua tónica blossom.	
AZTECA GOLDEN	39
Tequila, mix de aguaymanto y hierbaluisa, agua tónica.	
RED CRUSH	39
Gin, mix de Campari con frambuesa, agua tónica.	
PASSION SMOKE	39
Gin, cordial de maracuyá, aperol, agua tónica	
FRIDA SILVESTRE	39
Tequila reposado, triple sec en mix de frutos rojos.	
THE GLOBE	42
Pisco acholado, licor de lychee, zumo de limón, agua con gas.	
ROYAL	39
Gin, mix de frambuesas y tomate Cherry, ginger ale.	
NEGRONI FUEGO	42
Gin, vermouth y campari ahumado al estilo Fuego.	
BREAKING HONEY	39
Whisky etiqueta negra, mix de manzanilla con miel de abeja y cítricos, agua tónica.	
BERRY TONIC	42
Gin, cordial de fresa, agua tónica.	
TROPICAL STORM	42
Jack Daniels, ron, zumo de piña, granadina, zumo de naranja y limón.	



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PISCO

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

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	20
CORONA	20
HEINEKEN	20
CUSQUEÑA DORADA	15
CUSQUEÑA TRIGO	15
CUSQUEÑA NEGRA	15
PILSEN	15

MOCKTAILS FUEGO

LIMONADA FUEGO	19
<small>Limón, hierba luisa, hierbabuena, kion.</small>	
GOLDEN BREEZE	22
<small>Jugo de piña, jugo de maracuyá, zumo de limón y kion, agua con gas.</small>	
RED GARDEN	22
<small>Blend de fresa, frambuesa, naranja, soda.</small>	
BORA BORA	19
<small>Té de canela, fresas, hierbas, soda.</small>	

*Descorche de licores: S/. 100

CLÁSICOS

NEGRONI	35
MOJITO	30
MARGARITA	35
MOSCOW MULE	35
OLD FASHIONED	35
BLOODY MARY	35
ORGASMO	35
APEROL SPRITZ	35
PALOMA	39
TINTO DE VERANO	39
BLANCO DE VERANO	35
CUBA LIBRE	35
GIN TONIC	39

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



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

