

## Para empezar

---

Anchoa de Santoña *ración 8 unidades 20*

Lomo de Santoña de curación artesanal.

Ventresca de bonito con pimientos asados y tomate *entera 14*

Asadillo tradicional de pimientos en nuestro horno de leña.

Tomate aliñado con sardinas ahumadas *entera 14*

Tomates seleccionados por nuestro hortelano, pelados y servidos con sardinas artesanas

Steak tartar "Fuego" *entera 24*

De corte clásico aromatizado con nuestro aderezo característico y ahumado al momento

Queso de oveja curado en aceite *entera 12*

Queso artesano de leche cruda de oveja en aceite.

## Para seguir

---

Alcachofas cocinadas en las ascuas de encina *entera 17*

Con velo de ibérico y yema de corral.

Escalivada al fuego de encina con queso de cabra *entera 14*

Verduras asadas a la parrilla, vinagreta de piñones y queso fresco.

Almejas a la marinera abiertas en horno de leña. *entera 22*

Marinera del sur con vino de manzanilla

Tortilla de Patata, Txangurro y Humo *entera 17*

Los ingredientes clásicos de la tortilla de patatas elaborada en el propio caparazón de Txangurro

Pulpo a la parrilla, con patatas asadas a las finas hierbas *entera 22*

Patatas nuevas asadas con hierbas provenzales y pulpo dorado a la brasa.

Longaniza fresca artesana al carbón *entera 17*

Con crema de mostaza y juga de carne

Chipirones a la parrilla y pisto al momento *entera 18*

Chipirones enteros con aceite de oliva extra y verduras al dente

Morcilla de León con asadillo de pimiento *entera 16*

Morcilla cremosa de León hecha a la parrilla servida abierta sobre un lecho de asadillo de pimientos

## Para terminar especialidades al Fuego

---

### Pescados:

#### Dorada a la bilbaína. *entera 22*

Acompañado del tradicional sofrito de ajo y guindilla con patatas confitadas.

#### Merluza de pincho al punto de brasa con Patatas al horno *entera 23*

Seleccionada con más de 3 kg en la lonja de Finisterre.

### Nuestras piezas de carne hechas al fuego:

#### Espaldilla de cordero asada a la provenzal, pimientos del piquillo y patata asada enterrada en brasas. *entera 24*

La mejor parte de la paletilla de cordero, tierno y jugosa al estar protegida por el hueso de la escapula

#### Tapilla de vaca a modo de roastbeef, puré de patata y jugo de asado *entera 18*

Pieza próxima al solomillo, cubierta por una capa de "flor" que la hacen perfecta para asados, tan jugosa como el propio solomillo

#### Presa ibérica acompañado de manitas *entera 22*

Manitas de cerdo guisadas en su propio jugo acompañando a presa 100% ibérico a la parrilla

#### Tournedeau de venado con panceta ahumada y salvia *entera 22*

Lomo de ciervo albardado y cocinado a la brasa, servido con puré de raíz de apio.

#### Lomo bajo de vaca (min. 2 personas) *por persona 24*

Lomo bajo con hueso seleccionado a partir de 35 días de maduración.

#### Solomillo al broche con patata rota. *entera 24*

Una elaboración tradicional de solomillo asado para la pieza más noble y clásica de la vaca

---

Servicio y aperitivo en restaurante 4

IVA incluido

---

RESTAURANTE FUEGO

Síguenos en     
IG @fuego restaurante  
#latradicionelfuego  
#fuego restaurante

