

ξ ENSALADAS

Kale

Lechuga kale y frise, almendra, supremas de naranja, kiwi, mango, betabel, queso de cabra y tropical vinagreta de maracuyá 260

Arúgula

Ensalada de arugula orgánica, tomates confitados piñones, laminas de queso parmesano con aderezo de miel ahumado y limón 240

Atún

Hojas mixtas de lechuga, mermelada de ajo y comino, atún fresco sellado con cajun y vinagreta balsámica 280

Fuego

Especialidad de la casa, corazón de lechuga romana rostizada a las brasas, queso azul, tocino crujiente y vinagreta de vino tinto 240

Mela

Tiernas hojas verdes con queso mozzarella manzana caramelizada, pan brioche y vinagreta balsámica 250

Ceviche

Callo de hacha, huachinango, leche de coco limón, pepino, camote, elote y cebolla 320

ξ AVES

Pollito de leche al grill

Marinacion especial de la casa con vegetales de temporada y papa cambray campesina 340

ξ PIZZAS

Argentina

Arrachera Angus marinada, berro y parmesano 290

Especialidad del Chef

Camarones al grill con pesto de cilantro 280

Italiana

Jamón serrano y arúgula orgánica 280


Vegetariana

Alcachofa, berenjena y espinaca baby 230

Calzone de Mariscos

Callo de hacha, pulpo, camarón, mozzarella, salsa de tomate picante y parmesano 340


ξ GUARNICIONES

Verdura a la leña 

Papas fritas a la provenzal 


Soufflé de papa Mahekal 

Espárragos al grill 

Papas a la francesa 

Papa Horno aderezada a su gusto:

Crema, tocino crujiente, cebollín

Aceite de oliva extra virgen y sal de mar 

A la mantequilla con perejil chino y sal de mar 

120

ξ ENTRADAS

Empanadas Argentinas

Crujientes, carne molida, espinaca con champiñones o pescado 140

Queso Panela al Grill

Panela artesanal, con hierbas, pan birote y tradicional salsa molcajete 220

Plato de Carnes frías

Jamón serrano español añejado, salami italiano, calabrese, pepinillos, salsa de berenjena y pan recién horneado 280

Ostras Rockefeller (4)

Frescas, espinaca, crema y parmesano (según disponibilidad) 240

fuego

Secreto de las brasas

ξ ESPECIALIDADES

Rack de Cordero Nueva Zelanda

Marinado con tomillo, alcachofa, raíz fuerte y mostaza Dijon de grano 660

Risotto

De portobello y pato confitado aceite de trufa 390

ξ MEXICANO

Callo de Hacha

A la parilla, cremoso de chaya, vegetales baby salsa de mole de tamarindo 460

Carnitas de atún

Marinados con jugo de naranja y canela, sobre tortilla de cilantro, salsa chile Xcatic, salsa verde 310

Pechuga de pollo

Relleno de flor de calabaza y queso de cabra, mole blanco, timbal de plátano macho y frijoles 340

Pork Belly

Cocinado lentamente con hoja de aguacatillo cremoso de coliflor con chirmole, vegetales 480

ξ PASTAS

Vegetariana

Parpadelle hecho en casa con vegetales rostizados y salsa de tomate a la diablo 270

Pescador

Linguine, pulpo, callo de hacha, camarón, langostino con salsa cremosa de salmón 360

ξ CORTES BLACK ANGUS

Bife de Chorizo 350 grs

Gran textura y sabor 690

Entraña 300 grs

Jugosa y suave 660

Ojo de Bife 350 grs

Corte central del bife 750

Bife de Lomo 240 grs

El corte más suave 890

Todos los cortes son USDA Angus certificado.

Todos los cortes vienen con una ensalada mixta

ξ WAGYU AMERICANO

Ojo de Bife 300 grs

Increíblemente suave y de gran sabor 1460

Bife de Lomo 240 grs

Estupendo sabor y textura 1690

ξ PESCADOS & MARISCOS

Pulpo Maya

Marinado con chile habanero tatemado, naranja agria, nopales, salsa mexicana y arroz con cilantro 420

Mero Caribeño FUEGO

Fresco y entero, al horno de leña con ajo y finas hierbas 420

Robalo Chileno

Delicioso filete, hongos portobello, elote y tocino 940

Camarones Cubanos

Al mojo cubano, vegetales mixtos y polenta de champiñón 590

Langosta Caribeña Entera 400 grs

Jugosa, vegetales y soufflé de papa 890

Salmon

Risotto y espárragos al grill 420

Todos los precios son en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos.
Si usted tiene alguna alergia, por favor contacte al gerente del restaurante.
El consumo de alimentos crudos esta bajo su propio riesgo.