

## VORSPEISEN



### Gazpacho

Kalte Tomatensuppe nach spanischer Art zubereitet mit Tomaten, Knoblauch, Gurken und Olivenöl

6

### Empanada Criolla

Argentinische Teigtasche gefüllt mit gegrilltem Flank Steak

7

### Empanada scharf

Argentinische Teigtasche gefüllt mit gegrilltem Flank Steak/Peperoncino

7

### Empanada Schinken und Käse

Mozzarella | Schinken

6

### Empanada vegetarisch

Teigtasche gefüllt mit Gemüse aus dem Holzkohlegrill

7

### Gegrillte geräucherte Aubergine

Aus dem Holzkohlegrill | Rucola | Trüffelhonig

9

### Chorizo

Gegrillte argentinische Bratwurst | Chimichurri

9

### Dry-Aged Chuletón Kroketten

Croquetas nach spanischer Art, gefüllt mit Dry-Aged Rib-Eye/Chimichurri Mayo

9

### Chicken Fingers

Mit japanischem Paniermehl „Panko“ paniert/Honig-Senf Soße

10

### Gratinierter Ziegenkäse

Chutney | Gemischter grüner Salat | Trüffelhonig  
Pinienkerne | Feigen

12

### Carpaccio aus Dry-Aged Picanha

Aus Tafelspitz | Parmesankäse | Rucola | Olivenöl  
Kapernäpfel | Pinienkerne | Tartufata

16

### Rindertatar

Rinderfilet | Olivenöl | Moutarde de Meaux Pommary | gebeiztes Eigelb  
getrüffelte Butter | Brioche

19

### Pulpo

Gegrillter Oktopus | Kartoffeln Parmentier | Sriracha Emulsion  
Schwarzer Knoblauch Emulsion

19

## HAUPTSPEISEN



### ARGENTINISCHES FLEISCH aus dem JASPER Holzkohlegrill

#### Saumfleisch/Skirt Steak/Entraña

300 g

32

#### Rumpsteak/Bife de Chorizo

300 g

32

#### Bavette/Flank Steak/Vacío

300 g

32

#### Entrecote/Bife Ancho

400 g

42

#### Rinderfilet/Lomo

220 g

42

#### CHULETÓN

RIB-EYE

Mit Knochen vom Deutschen Färsen, mindestens 32 Tage inhouse gereift

10 € pro 100 g

#### TOMAHAWK

Mindestens 32 Tage inhouse gereift

10 € pro 100 g



Alle Steaks aus dem Holzkohlegrill werden mit rustikalen Kartoffeln, Beilagensalat und Chimichurri Soße serviert

UNSER FLEISCH STAMMT VOM BLACK ANGUS RIND

#### FUEGOS PREMIUM

WAGYU A5+

Das wertvollste Fleisch der Welt stammt aus Japan. Unser japanisches Wagyu hat den höchstmöglichen Marmorierungsgrad

38 € pro 100 g

#### SONNTAGS-SPECIAL

ASADO

AL ASADOR

Entdecken Sie die Seele der argentinischen Küche. Dieses erstklassige Fleisch wird über 3 Stunden langsam auf dem Holzfeuer gegart.

Nur Sonntags oder auf Anfrage

35 € / 300 g

#### BEILAGEN

Pommes frites | Süßkartoffelpommes | Kartoffel Confit | Rustikale Kartoffeln aus dem Holzkohlegrill | Saisonales gegrilltes Gemüse al Ajillo

6

6

7

7

7

#### SOßEN

##### Chimichurri

Oregano | Petersilie | Knoblauch | Chilis  
Soße nach argentinischer Art für Asado

3

##### Scharfe Jalapeño Mayo

Geröstete Jalapeños und würzige  
Chili-Mayonnaise

3

##### Café de Buenos Aires Butter

Grüner, rosa & schwarzer Pfeffer  
Chimichurri | Petersilie | Limettenschale | Chilis

3

##### Honey Mustard

Moutarde de Meaux Pommary  
Honig | Mayonnaise

3

##### Demi-glace

Dunkle Reduktion  
aus Rinderknochen

5

##### Waldbeeren Demi-glace

Dunkle Reduktion aus  
Rinderknochen und Waldbeeren

5

#### SALATE

##### FUEGOS Salat

Gemischter Salat | Kirschtomaten | Radieschen  
eingelegetes Gemüse | FUEGOS Dressing

12

##### Caesar Salat

Romana Salat | Parmesankäse | konfierter  
Knoblauch | Thymian-Croutons | Kapernäpfel  
Schwarzer Pfeffer | Caesar Dressing

16

##### Ziegenkäse Salat

Gemischter Salat | Kirschtomaten  
Walnüsse | Honig | Balsamico Dressing

16

150 g Rindfleisch, Garnelen oder Chicken Fingers hinzufügen

10



Für Auskunft der Inhaltsstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal

FOLLOW US @fuegos.freiburg

## SPECIALS



### Vegetarischer Burger

Aus schwarzen Bohnen, Pilzen und frischem Gemüse  
Cheddar-Käse | Brioche | Chimichurri Soße | Essiggurken  
Tomaten | Salat | Pommes frites

22

### FUEGOS Dry-Aged Burger

Aus Dry-Aged Chuletón Rib-eye | Cheddar-Käse | Brioche  
Essiggurken | Salat | getrüffelte Mayonnaise | Pommes frites

26

### Vegetarisches Risotto

Saisonales Gemüse | Parmesan Crocanti

22

### Dry-Aged Chuletón Risotto

Rib-eye Streifen aus dem Holzkohlegrill | Parmesan Crocanti

26

### Risotto Juwel des Meeres

Gamba Carabinieri aus dem Holzkohlegrill | Parmesan Crocanti

32

### Enten Magret

Entenbrust rosa serviert | Saisonales gegrilltes Gemüse  
Waldbeeren Demi-glace

32

### Wolfsbarsch aus dem Holzkohlegrill al Pil-Pil

Rustikale Kartoffeln | Knoblauch & Petersiliensoße

29

### Kabeljau al Pil-Pil

Bei niedriger Temperatur gegart & auf Holzkohle gegrillt  
Kartoffel Confit | Knoblauch & Petersiliensoße

29

Frische Trüffel der Saison hinzufügen nach Marktpreis

