

Apero & Cocktails

Vermouth -blanco-wit.....	€ 8.50
Aperitif El Fuego -blanco-wit	€ 14.00
Vermouth tinto- rood	€ 8.50
Aperitif El Fuego tinto - rood	€ 14.00
Xamprada brut blanco	€ 12.00
Xamprada rosé brut	€ 12.00
Sangria.....	€12.00
Sangria Royal.....	€ 15.00
Sangria 1 L.	€ 35.00
Sangria Royal 1 L.....	€ 45.00
Tinto de verano	€ 5.50
Aperol Spritz.....	€ 9.00
Select Italian bitter.....	€ 11.00
Campari Soda Fever tree.....	€ 9.00
Campari Orange	€ 9.50
Mojito	€ 12.00
Mojito strawberry	€ 12.50
Gin Ana met zeste van citrus	€ 11.00
Gin Puerto de Indias met aardbei	€ 12.50
Gin Mare Meditareranea met rozemarijn	€ 15.00
Sherry dry	€ 5.50
Pisco Sour met eiwit, citroensap en bitter van angustora	€ 13.50
Ricard	€ 6.50

Virgins

Gin Virgin.....	€ 9.50
Mojito Virgin	€ 9.50
Vodka Virgin	€ 9.50
Mojito Fresa Virgin	€ 11.00
Gin Copperhead Virgin	€ 10.00

Bieren & Frisdranken - Cervezas & bebidas

Cristal	€ 3.10
Cristal Extra	€ 3.80
El Fuego Grand Cru	€ 4.80
El Fuego tripel	€ 4.80
El Fuego Bruin	€ 4.80
Corona	€ 3.00
WilderenGold.....	€ 5.00
Kriek Wilderen.....	€ 4.20
Duvel	€ 5.00
Westmalle double	€ 5.00
Westmalle tripel	€ 5.00
Grimbergen	€ 4.80
Grimbergen Double	€ 4.80
Chimay	€ 5.20
Chimay Blauw	€ 5.20
Carlsberg Alcohol vrij	€ 3.00
El Fuego natuur water 33 cl.	€ 3.20
El Fuego spuit water 33 cl	€ 3.20
El Fuego natuur water 50 cl.	€ 4.90
El Fuego spuit water 50 cl.	€ 4.90
El Fuego natuur water 1 L.	€ 9.70
El Fuego spuit water 1 L.	€ 9.70
Coca Cola	€ 3.20
Cola Zero	€ 3.20
Lipton Ice Tea	€ 3.60
Sprite	€ 3.60
Fanta	€ 3.20
Fever Tree tonic	€ 4.80
Tonisteiner vruchtenkorf	€ 3.90
Tonisteiner citrus	€ 3.90
Tonisteiner orange	€ 3.90
Fever tree ginger beer	€ 4.90
Looza apple	€ 3.50
Looza Orange	€ 3.50
Zumo de naranjas- Vers appelsiensap-	€ 6.00
Cafe glacee – Ijskoffie.....	€ 4.50

Mouserende wijnen, Champagne - methode

Xamprada brut	€ 49.00
Xamprada brut glass	€ 12 .00
Xamprada rosé brut	€ 49.00
Xamprada rosé brut glas	€ 12 .00
Champagne Arnaud de Beauroy	€ 85.00

Wijnen – Vinos

Wit- Blanco

Prada Godello (onze huiswijn) Godello druif.....	€ 44,50
Prada Godello copa- glas (onze huiswijn).....	€ 8,80
Esteban Martin Chardonay- Macabeo	€ 28.50
Esteban Martin Chardonay- Macabeo copa-glas.....	€ 6.50
Moira blanco Verdejo.....	€ 29.00
Moira blanco copa- glas	€ 6.60
Valduero Blanco Rivera del Duero Albillo Mayor.....	€ 61.90
La niña de mis ojos – (dulce –zoete wijn).....	€ 38.00
La niña de mis ojos copa- glas (dulce-zoete wijn).....	€ 7.80

Rosé -Rosado

Prada Mencia Rosado Clarete. Mencia & Godellodruif.....	€ 34.20
Prada Mencia Rosado Clairete copa- glas.....	€ 6.90

Rood - Tinto

Maceracion Mencia druif (onze huiswijn)	€ 38.20
Maceracion copa- glas Mecia druif(onze huiswijn).	€ 7,90
Mencia Roble Palacio de Canedo Mencia druif.....	€ 43.50
Mencia Roble Palacio de Canedo copa- glas	€ 8,80
Prada Selecccion Palacio de Canedo Mencia druif.....	€ 53.00
Prada Selecccion Palacio de Caneda copa- glas Mencia.....	€ 12,50
Picantal Palacio de Canedo	€ 59.00
MoiraTintoTempranillo.....	€ 29.00
Moira Tinto Tempranillo copa- glas	€ 6.60
Capitosa Atalanta Rioja.....	€ 51.00
Jaros Ribera del Duero Tempranillo.....	€ 62.00

Tapas-entradas-voorgerechten

Ovenvers gegrild coca brood met tomatenmix

Pan de coca con tomate.....€ 7.70

Assortiment bruschetta van het huis

Bruschetta de la casa€ 17.00

Plankje van koude tapas met cocabrood, Iberico ham, manchego kaas en olijven

Tabla de tapas frios con pan de coca, jamon ibérico, manchego y olivas € 20.00

Warme nachos met kaassaus, guacamole

Nachos calientes con salsas de queso, guacamole.....€ 16.30

Tacos (4 stuks) met chile con carne, guacamole en zure room

Tacos (4 pcs) chile con carne, guacamole y suero € 21.00

Kleine inktvistentakels met huisgemaakte tartaar – Chipirones € 13.50

Gefrituurde inktvisringen met huisgemaakte tartaar en citroen

Calamares andalousa con tartar y limon € 15.50

Scampi met pikante looksaus

Gambas al ajillo picante€ 24.00

Octopus uit de houtskooloven op een bedje van in olie gepocheerde aardappel

Pulpo a la Gallega.....€ 26.00

Gefrituurde anjovis

Pescaditos fritos€ 12.00

Pikante Venus schelpjes uit de houtskool oven

Almejas El Fuego a la brasa.....€ 19.00

Groene asperges uit de houtskool oven met gesnipperde Iberische ham

Esparragos trigueros a la brasa con jamon Ibérico.....€ 19.50

Patatas Bravas met pittige sausje

Patatas Bravas € 9.00

Gemengd slaatje

Ensalada mixta € 8.00

Trio van kroketjes - Iberische ham - kip en, Manchego chorizo

Trio de croquetas - jamón Ibérico - pollo - Manchego chorizo.....€ 18.00

Kippenspiesjes met paprika en frietjes

Brocheta de pollo a la brasa con pimientos y patatas fritas€ 18.00

Spaanse gehaktballetjes met chimichurri in tomatensaus met basilicum

Albóndigas de ternera al chimichurri, tomate con casé y albahaca..... € 19,90

Iberische charcuterie

Surtido Ibérico.....€ 19.50

4 jaar gerijpte Iberico ham met eikels gevoede dieren

Jamón Ibérico de bellota.....€ 32.00

Spaanse tortilla van aardappel,eiren en ajuin

Tortilla Española de patatas huevos y cebolla.....€ 9.00

Pimientos del padron.....€ 8.00

Tapa lunch min 2 personen tot 17,00 uur € P.P.

Olijven, cocabrood, inktvisringen, tacos, tortilla

patatas bravas en trio van kroketten van Iberische ham - kip en, Manchego chroizo

Tapa lunch. 2 pers. min hasta 17.00 h -

Olivas, pan de coca, calamares, tacos,tortilla,

patatas bravas y trio de croquetasP.P.€ 22.00

Tapa diner - minimum 2 personen. € P.P.

- Cocabrood, Iberico ham, Machegokaas en olijven

- Patatas bravas, scampi met look, venusschelpjes, en varkensribbetjes

- Catalaanse creme

Tapa diner- min 2 personas € P.P

- Pan de coca, Jamon ibérico, queso manchego, olivas

- Patatas bravas, scampi al ajillo, almejas, costillas de cerdo

- Crema catalanaP.P.€ 52,50

*Vraag informatie over allergenen aan de chef waar nodig
Deze kunnen afwijken.*

Rijstgerechten – Arroces

Catalaanse paella, met zeevruchten (min 2 p).

Paella catalana de mariscos (min 2 P)€ P.P. € 35.90

Zwarte paella met sepia (2 pers. min.)

Paella negra con sepia (2 p. min.).....€ P.P. € 39,50

Paella met kip en groentjes (min. 2 personen)

Paella de campo (min. 2 p.)€ P.P. € 32.50

Hoofdgerechten – Pricipales

Kabeljauw haasje met wittewijn sausje

Lomo de bacalao con salsa de vino blanco.....€ 38.00

Zalm met agrums en honing

Salmon con agrum y miel de Prada.....€ 24.50

Tonijn steak op een bedje van wakame in teriyaki gekonfijte tomaatjes

Stec de atun con wakame y confitado de tomate en salsa de teriyaki€ 28.50

Body peel gambas uit de houtskooloven met tomaatgarnituur(5 st.)

Langostinos la brasa con guarnición(5 pcs).€ 28.00

Gegrilde varkensribbetjes in ons sausje met maiskolfje en frietjes

Ribs asadas con nuestra salsa y mazorcas y patatas fritas.....€ 27.00

Iberische spiering (pluma) uit de houtskooloven

Pluma ibérica sobre parmentier de boniatos y manzanas asadas€ 35.00

Rundsteak uit de houtskooloven

Steak de ternera, a la brasa€ 23.00

Premium rib-eye steak uit de houtskooloven

Entrecot de ternera premium a la brasa€ 33.00

Côte à l'os op houtskool(2 p.) +1000 gr.

Chuletón de buey a la brasa + 1000 gr.€ 76.90

Alergenen

Vraag informatie over allergenen aan de chef waar nodig

Dubbele Rundsburger EL FUEGO

Hamburguesa doble de ternera casera € 25.80

Krispy kippenburger met sla, tomaat, augurk & Chili mayo

Hamburguese de pollo con ensalada de tomate, pepinillo & mayo de Chile € 22.00

Vegetarische paella burger

Burger paella vegetariano € 25.50

Koude hoofdgerechten – Pricipales frios

Tartaar van Zalm met appel

Tartar de salmon com manzana..... € 19,20

Tartaar van tonijn met mango

Tartar de atún con mango € 27,50

Extras

Pedro Jimenez € 3.00

Chimichurri € 3.00

Bearnaise € 3.00

Champignon saus € 3.00

Peper saus € 3.00

Frietjes € 3.50

Aardappel kroketten € 3.50

Brood € 2.00

Mayo € 1.00

Ketchup € 1.00

Alergenen

Vraag informatie over allergenen aan de chef waar nodig

Deze kunnen afwijken.

Voor de zoetebekjes - Los dulces

Crema catalana – Catalanaanse crème€ 10.00

Sorbet van bosvruchten met Txacoli

Sorbete de frutos del bosque al Txacoli.....€ 11.00

Sorbet van mandarijn met Campari

Sorbete de mandarina con Campari.....€ 11.00

Kaastaart van het huis met rode vruchtjes

Tarta de queso casera con salsa de frutos rojos.....€ 11.00

Moelleux van chocolade met vanille –ijs

Suave de chokolade con helado de vanila.....€ 12,80

Manchego kaasschotel met vijgen

Queso manchego con higos€ 12.50

Dame Blanche

Copa helado vanila chocolate € 10.00

Appeltaart met vanilleijs

Tarta de manzana con helado vanilla..... € 10.00

Bordje desserthapjes met espresso - koffie

Cafe gourmend € 13.50

Van 14.00 tot 17.00 uur

Wafels met suiker..... € 9.50

Wafels met slagroom..... € 11.00

Wafels Mikado: slagroom, chokolade saus en vanilleijs..... € 12.50

Pannenkoeken met suiker.....€ 8.50

Pannenkoeken met Nutella€ 9.50

Pannenkoeken met siroop€ 9.50

Alergenen

*Vraag informatie over allergenen aan de chef waar nodig
Deze kunnen afwijken.*

Warme dranken - Bebidas

Koffie - cafe	€ 3.50
Deca	€ 3.50
Espresso	€ 3.50
Dubbel Espresso	€ 4.50
Cappuccino	€ 3.70
Cappuccino slagroom.....	€ 4.70
Cappuccino deca	€ 3.70
Latte macchiato	€ 3.70
Latte macchiato karamel	€ 4.30
Ijskoffie.....	€ 4.50
Koffie Bonbon	€ 5.00
Carajillo	€ 7.50
Irish coffee	€ 10.00
Barraquito	€ 14.00
Groene thee met appelsien en gember	€ 3.80
China Jasmijn thee	€ 3.50
Kamille thee	€ 3.50
Zwartethee	€ 3.50
Zwarte thee met rode vruchten	€ 3.50
Zwarte thee met vanille smaak	€ 4.50
Verse munt thee	€ 4.50
Warme chokolademelk.....	€ 3.50
Warme chokolademelk met slagroom.....	€ 4.10

Digestifs

Hierbas Ibericas	€ 10.00
Grand Duque d'Alba Brandy	€ 10.00
Licor 43 de Orchata	€ 10.00
Bacardi rum Anejo	€ 10.00
Rum Don Papa	€ 12.50
Orujo Agua Tope	€ 12.50
Orujo crème	€ 6,50
Limoncello Villa Massa	€ 6.50
Vodka Smirnoff red label	€ 10.00
Whisky J & B	€ 10.00
Whisky Jacq Daniels	€ 12.00
Amaretto	€ 10.00
Tequila Rooster Reposado	€ 10.00