

## Tapeos

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>EMPANADA DE CARNE</b><br>FRITA                               | \$ 3.000  |
| <b>PROVOLETA</b><br>300 gramos                                  | \$ 23.000 |
| <b>BUÑUELOS DE ACELGA</b><br>CON SALSA ALIOLI                   | \$ 19.000 |
| <b>BASTONES DE MOZZARELLA</b><br>CON SALSA FILETO               | \$ 22.000 |
| <b>RABAS CROCANTES</b><br>CON SALSA TÁRTARA                     | \$ 22.000 |
| <b>LANGOSTINOS EN PANKO</b><br>CON SALSA ALIOLI                 | \$ 25.000 |
| <b>CHICKEN FINGER</b><br>CON SALSA AGRIDULCE MOSTAZA, MIEL, AJO | \$ 19.000 |
| <b>TORTILLA DE PAPAS</b><br>PAPAS DORADAS, CEBOLLA Y HUEVOS     | \$ 20.000 |
| <b>PAPAS CLÁSICAS</b>                                           | \$ 19.000 |
| <b>PAPAS FUEGOS</b><br>CHEDDAR, PANCETA Y VERDEO                | \$ 22.000 |

## Ensaladas

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CAESAR DE POLLO</b><br>LECHUGA, POLLO, CROUTONES, ESCAMAS DE PARMESANO, ADEREZO CAESAR                | \$ 26.000 |
| <b>FUEGOS</b><br>MIX DE HOJAS VERDES, SALMÓN AHUMADO, PALTA, ALMENDRAS, QUESO, TOMATES CHERRY, CROUTONES | \$ 32.000 |

## Pastas Artesanales

CON SALSA A ELECCIÓN: FILETO, ROSA o BOLOGNESE

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>TAGLIATELLE AL HUEVO</b>                       | \$ 26.000 |
| <b>SORRENTINOS</b><br>JAMÓN, MOZZARELLA, ALBAHACA | \$ 31.000 |

## Del Mar

|                                                                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SALMÓN ROSADO</b><br>300 gramos - ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE QUINOA, ZANAHORIA, CEBOLLA DE VERDEO, MANI, PASAS DE UVA, ADEREZADO c/SALSA AGRIDULCE | \$ 42.000 |
| <b>SPAGHETTIS CON FRUTOS DE MAR</b>                                                                                                                  | \$ 34.000 |

## Burger

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BLEND SMASH CON PAN DE PAPA + PAPAS FRITAS</b>                                                                    |           |
| <b>CHEESE BURGER</b><br>MEDALLÓN 150 GRS. BLEND FUEGOS , DOBLE CHEDDAR                                               | \$ 23.000 |
| <b>CLÁSICA</b><br>MEDALLÓN 150 GRS. BLEND FUEGOS , QUESO TYBO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA                              | \$ 24.000 |
| <b>AMERICANA</b><br>MEDALLÓN 150 GRS. BLEND FUEGOS , DOBLE CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, PANCETA AHUMADA, SALSA BBQ | \$ 26.000 |
| <b>CRIOLLA</b><br>MEDALLÓN 150 GRS. BLEND FUEGOS , PROVOLETA, HUEVO, SALSA CRIOLLA                                   | \$ 26.000 |

## Carnes

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>MILANESA DE BIFE DE CHORIZO</b><br>BIFE DE CHORIZO de 150 gramos REBOZADO + GUARNICIÓN                            | \$ 33.000 |
| <b>MILANESA DE BIFE DE CHORIZO A LA NAPOLITANA</b><br>BIFE DE CHORIZO de 150 gramos REBOZADO + GUARNICIÓN            | \$ 37.000 |
| <b>OJO DE BIFE</b><br>300 gramos - CON GUARNICIÓN Y DIP DE SALSA CRIOLLA                                             | \$ 39.000 |
| <b>ENTRAÑA</b><br>300 gramos - CON GUARNICIÓN Y DIP DE SALSA CRIOLLA                                                 | \$ 39.000 |
| <b>PECHUGA DE POLLO GRILLÉ</b><br>ACOMPAÑADO CON ENSALADA                                                            | \$ 28.000 |
| <b>POLLO AL VERDEO</b><br>PECHUGA DE POLLO CON CREMA DE VERDEO<br>ACOMPAÑADO CON PAPAS ESPAÑOLAS                     | \$ 31.000 |
| <b>MATAMBRITO DE CERDO TIERNIZADO A LA PIZZA</b><br>300 gramos - MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, OREGANO + PAPAS FRITAS | \$ 39.000 |
| <b>BBQ RIBS</b><br>RIBS DE CERDO A LA BARBACOA CON PAPAS FRITAS                                                      | \$ 39.000 |
| <b>BONDIOLA BRASEADA A LA BARBACOA</b><br>DESMECHADA EN PAN CIABATTA CON COLESLAW<br>ACOMPAÑADO CON CHIPS DE BOÑATO  | \$ 30.000 |

## GUARNICIONES

PURÉ RÚSTICO - RÚCULA Y PARMESANO - LECHUGA Y TOMATE - PAPAS FRITAS

\* HASTA 12 AÑOS, INCLUYE UNA BEBIDA

## Kids

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PENNE RIGATE</b><br>CON SALSA FILETO, CREMA O MIXTA | \$ 23.000 |
| <b>HAMBURGUESA</b><br>CON QUESO CHEDDAR                | \$ 23.000 |
| <b>NUGGETS DE POLLO</b><br>CON PURÉ DE PAPAS           | \$ 23.000 |

## Postres

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FLAN CASERO</b><br>CON DULCE DE LECHE / CREMA                        | \$ 13.000 |
| <b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b><br>CON ESCAMAS DE CHOCOLATE BLANCO           | \$ 14.000 |
| <b>PANQUEQUE</b><br>CON DULCE DE LECHE                                  | \$ 15.000 |
| <b>BROWNIE DE CHOCOLATE</b><br>TIBIO CON HELADO DE CREMA Y FRUTOS SECOS | \$ 16.000 |

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>TÉ</b>                          | \$ 3.000 |
| <b>CAFÉ SOLO / CORTADO</b>         | \$ 3.500 |
| <b>CAFÉ JARRITO SOLO / CORTADO</b> | \$ 4.000 |

**CUBIERTO \$ 2.500**  
MENORES DE 12 AÑOS SIN CARGO

**PEDI LA CARTA DE VINOS,  
TRAGOS y CHAMPAGNE**



**MENU  
DIGITAL**

## Bebidas

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AGUA VILLAVICENCIO</b><br>SIN GAS   CON GAS               | \$ 3.900  |
| <b>GASEOSAS LINEA COCA</b><br>COCA - SPRITE - FANTA - TÓNICA | \$ 3.900  |
| <b>AGUA SABORIZADA LEVITE</b><br>NARANJA - POMELO            | \$ 3.900  |
| <b>COPA DE VINO</b><br>TINTO DE LA CASA                      | \$ 15.000 |
| <b>JARRA LIMONADA</b><br>JUGO DE LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE     | \$ 25.000 |
| <b>MINI PROSECCO FREIXENET</b><br>200 CC.                    | \$ 16.000 |
| <b>SIDRA 1888</b><br>750 CC.                                 | \$ 20.000 |

## Cervezas

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| <b>PORRÓN ★ Heineken</b><br>330 CC.                   | \$ 6.000 |
| <b>PORRÓN Miller</b><br>330 CC.                       | \$ 6.000 |
| <b>PORRÓN ★ Heineken® SIN ALCOHOL</b><br>330 CC. -00- | \$ 4.500 |
| <b>TIRADA ★ Heineken</b><br>350 CC.                   | \$ 7.000 |
| <b>LATA ★ Heineken</b><br>473 CC.                     | \$ 8.000 |

# FUEGOS

Resto Bar

/ FUEGOSPINAMAR