

# Fuego

GENUINE FIRE COOKING

Salsas, aderezos y el toque perfecto de especias se combinan con los jugos de la carne que proporcionan una nota final intensamente deliciosa.

Desde cortes impregnados de maravillosos olores hasta los que se cocinan directamente a las brasas, la atmósfera vibrante de Fuego te llevará a disfrutar de una experiencia sublime.

 A las brasas  Ahumado  Rodizio  Parrilla  Gancho

## COCTELES



### ROSEMARY COSMO

Un balance entre la acidez y el dulce sabor de los arándanos mezclados con vodka

### SAZERAC

Un combinado potente a base de whiskey y Pernod con un twist de limón

### CAIPIRIÑA

La popular bebida de Brasil hecha con el sabor característico de la cachaça y la frescura del limón macerado

### ICE BEER

Esta bebida combina bien el tequila con licor de naranja, limón y cerveza clara

### GINGER LEMON DROP

Sencillo, elegante y de exquisito sabor; fabulosa combinación de vodka y jengibre

### MANHATTAN

Considerado uno de los cocteles más famosos del mundo: whiskey, Vermouth rosso y cereza

### FRUTILLAS MOCKTAIL

Suave y fresco al paladar: frutos rojos mezclados con limón y un toque de albahaca

## ENTRADAS FRÍAS



### TATAKI DE SALMÓN Y HOJA SANTA \* 🍷

Una combinación poco convencional pero de sabor inigualable: salmón fresco curado en vinagre de arroz, dispuesto sobre salsa de hoja santa, acompañado de aguacate, pimienta y quinoa

### CEVICHE PERUANO \* 🍷

Una de las preparaciones más consentidas de la gastronomía peruana: filete de pescado curado en refrescante leche de tigre

### CARPACCIO DE PULPO ASADO 🍷

Aderezado con aceite de oliva a las finas hierbas con cebolla morada encurtida y vinagreta de especialidad yucateca.

Te sorprenderá 🍷

### OSTIONES \* 🍷

Frescos y cristalinos, se sirven con salsa Tabasco y limón amarillo al gusto

### OSTIONES MIGNONETTE \* 🍷

Ostiones frescos a la usanza francesa con salsa mignonette

Un clásico que no te puedes perder

## ENTRADAS CALIENTES



### BURRATA 🌿

Queso de especialidad del sur de Italia con tomate asado y arúgula sobre crema de cebolla rostizada

### FONDUE EN CAZUELA

Prueba nuestra versión de este icónico platillo suizo: cremoso fondue acompañado de salami, melón, uva y brioche crujiente 🍷

### SOPES DE CHICHARRÓN ESTILO MÉXICO 🌿

Porque uno no es ninguno: fritura de maíz con chicharrón prensado y carne asada con lechuga, queso fresco y crema  
🌿 Pregunta por nuestra opción vegetariana: espinaca, frijol y portobello

### EMPANADAS DE CARNE Y QUESO

Suaves y crujientes, acompañadas de salsa chimichurri y nuestro untuoso pesto de tomate

### OSTIONES ASADOS \* 🌿 🍷

A las brasas en sus propios jugos con cubierta de queso gratinado 🍷

## ENSALADAS



### DE BETABEL, HONGOS Y AGUACATE 🌿

Fresca y sustanciosa, se acompaña de espinaca y ciruela

### DE MANZANA Y ALCACHOFA 🌿

Láminas de manzana y corazones de alcachofa a la parrilla con mix de hojas y aderezo de naranja especiada 🍷

### ENSALADA BROGAN 🌿 🍷 🍷

Esta delicada ensalada es el resultado de nuestra complicidad con ustedes: mezcla de lechugas con queso de cabra y peras al vino tinto

## SOPAS



### CREMA DE TOMATE AHUMADA 🌿

De suave textura que se deshace en el paladar: se prepara a base de tomates asados en horno de leña con brioche tostado, albahaca y queso Gouda 🍷

### SOPA FRÍA DE LABNEH 🌿 🍷

Refrescante sopa de pepino y labneh. Se sirve fría, una delicia de la cultura árabe

### CARNE EN SU JUGO 🌿 🍷

Una sola probadita provoca un inevitable antojo: delicioso caldo con carne de res y tocino crujiente, acompañado de cilantro y cebolla picada

## PLATOS FUERTES



### STEAK DE SALMÓN AHUMADO

Acompañado de arroz salvaje, bañado con reducción de naranja a las 5 especias 🍷

### PESCADO EN COSTRA DE ACHIOTE /

Un buen ejemplo sobre los sabores ancestrales presentes en la península de Yucatán: filete de branzino asado a las brasas en mojo de achiote, acompañado de escabeche de cebolla morada y piña asada 🍷

### LANGOSTA PERSILLADE 200 G 609 MXN 🍷

Delicada cola de langosta confitada en mantequilla persillade 🍷

### PULPO CARIBEÑO

Asado en su jugo con rub de pimentón, acompañado de tapenade de aceituna y menta, además de un pico de gallo tropical 🍷

### POLLO ROSTIZADO

Rostizado en espetón, dotado de un ligero toque de sabores de Oriente Medio: crema de curry, piña asada, arroz Jazmín y pepino encurtido 🍷

### POLLO ALABARDADO EN ESPADA

Pechuga de pollo envuelto en tocino frito con rub rojo, acompañado de maíz, queso fresco y papa frita al romero 🍷

### PORK BELLY AL BOURBON

Pork belly crujiente adobado en nuestra salsa BBQ a base de whiskey Bourbon, servido sobre risotto de hongos y más Bourbon ¡salud! 🍷

### LECHÓN ASADO 🍷

Pieza de lechón asado a las brasas.

Se acompaña de ensalada de manzanas ahumadas y puré de papa con salsa gravy 🍷

### CHAMBARETE DE CORDERO BRASEADO

Suculento y suave cordero cocido a baja temperatura con vegetales y vino tinto, servido con espinacas a la crema y papa frita sazonadas con romero 🍷

### BBQ BABY BACK RIBS

Servidas tal y como deben ser: dulces y delicadas costillas de cerdo ahumadas a baja temperatura y aliñadas con tradicional bbq 🍷

### PICAÑA EN ESPADA 🍷

Picaña rostizada, te la servimos directamente a la mesa con papa gajo, portobello asado y rábano rojo 🍷

### BRISKET EN COSTRA DE PIMIENTA NEGRA 🍷

Directo del ahumador a la mesa.

Prueba nuestro manjar texano acompañado de pepinillos, papa gajo y cebolla en escabeche 🍷

### CHATEAU SIRLOIN 🍷

RECOMENDADO PARA 2

Con suave puré de papa, salsa gravy de hongos y espárragos asados 🍷



## CORTES SELECTOS AL GRILL 🍖

Te ofrecemos la selección de la casa Certified Angus Beef 🏆

Todos nuestros cortes se sirven con papa gajo adobada y salsa chimichurri.

Si deseas mejorar tu experiencia, puedes elegir de nuestra variedad de salsas y guarniciones para acompañar tu corte

Medallón de sirloin

Petit filet

Flat iron

Porterhouse 900g **2,310 MXN**

Cowboy 600g **1,029 MXN**



## GUARNICIONES

Cebollas asadas

Tostones de plátano

Espinacas a la crema

Papas adobadas

Piña asada

Puré de papa

Esquites asados

Verduras a la mantequilla

Verduras con arroz al vapor

## SALSAS

Bearnesa

Chimichurri

Gravy con hongos

Pimienta verde

*Francisco*

FRANCISCO DE ASÍS BATÚN CAN  
Chef de Cuisine

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.

El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00

\* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌾 **Libre de gluten.** En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

🌱 **Vegano** 🌿 **Vegetariano**

🥜 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias