

À PARTAGER

BURRATA DI PUGLIA – 12€

Fèves, kumquat, pesto de pistache et roquette
Fava beans, kumquat, pistachio pesto and rocket salad

CREVETTES BLANCHES DE SANREMO IN “AGUACHILE” | WHITE PRAWNS FROM SANREMO IN “AGUACHILE” – 17€

Crevettes marinées, concombres, oignons, marinade de Aguachile
Marinated prawns, cucumbers, onions, Aguachile sauce

CEVICHE DE SÉRIOLE | YELLOWTAIL CEVICHE – 16€

Coriandre, céleri, oignons rouges, jalapeño, cancha, patate douce
Coriander, celery, red onions, red chili pepper “jalapeño”, corn nuts, sweet potato

ESCALIVADE | ESCALIVADA – 10.50€

Poivrons, oignons, aubergines saisies sur la braise et herbes du jardin du chef
Pepper, onion, eggplant seared on the grill, herbs from the chef Mauro’s garden

POIREAU ET BOUDIN BOUTIFARRE CUIT SUR LA BRAISE | GRILLED LEEK AND BLOOD SAUSAGE – 12€

Sauce Criolla aux agrumes
Citrus Criolla sauce

AUBERGINE | EGGPLANT – 12€

Panée puis frite, accompagnée de tomates cerises sautées, d’une émulsion de scamorza & herbes du jardin
Breaded then fried, served with sauteed cherry tomatoes, scarmoza emulsion & herbs salad

EMPANADAS – 11.50€

Empanadas de viande et empanadas de fromage servies avec une sauce “Llajua”
Meat empanadas and cheese empañadas served with “Llajua” sauce

CECINA DE WAGYU - 24€

Accompagnée du traditionnel “Pan con tomate”
With the traditional “Pan con tomate” toast

NOS PÂTES FRAÎCHES

TOUTES NOS PÂTES SONT FAITES MAISON, AVEC LA FARINE BIO DE MITRON BAKERY
(MOULUE AU MOULIN DE MENTON)

RAVIOLI DELLA NONNA - 25€

Farçis aux blettes et boeuf, sauce tomate | Stuffed with chard and beef, tomato sauce

TAGLIOLINI AUX VONGOLES – 22€

Palourdes et citron de Menton | Clams and lemon from Menton

Prix nets – Taxes et service inclus
Net prices – Taxes and service included

CASA FUEGO
RESTAURANT

LA MER

POISSON DE LA PÊCHE LOCALE – 33€

Carpaccio de tomates, échalotes, gingembre, citron vert, huile verte | Tomatoes carpaccio, shallots, ginger, lime, and green oil

POULPE À LA PLANCHA | GRILLED SQUID – 26€

Pommes de terre "Patagonia", sauce Romesco, herbes | "Patagonia" potatoes, Romesco sauce, herbs

MIXED-GRILL DE LA MER – 31€

Salade d'haricots verts, échalotes, pamplemousse, vinaigrette à la coriandre, sauce tartare
Green beans salad, shallots, grapefruit, coriander vinaigrette, tartar sauce

POISSON ENTIER CUIT SUR LA BRAISE (Pour 2 personnes | For 2) – 120€

Le retour de la pêche quotidienne, selon ce que la mer nous offre | Catch of the day, depending on what the sea has to offer

Légumes grillés, salade d'herbes | Grilled vegetables, herbs salad

LA TERRE

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France | All our meats are born, raised and slaughtered in France
'Charolaise' des Pyrénées – Porc Catalan 'EL TIRABUIXO' élevage en plein air sur paille | raised on Straw in free range

LA CÔTE DE BŒUF (Maturée 45 jours – Pour 2 Personnes | 45 days maturation – For 2) – 140€

T-BONE DE BŒUF (Maturée 30 jours | 30 days maturation) – 74€

Frites maison, salade d'herbes, sauces Béarnaise & Criolla | Homemade French fries, green salad, Béarnaise & Criolla sauces

ONGLET DE BOEUF – 32€

Salade d'herbes, piments, citron confit, purée de patate douce
Herbs salad, red chilli peppers, candied lemon, mashed sweet potatoes

SECRETO IBERICO – 32€

Pommes de terre rösti, panais, pommes | Rösti potatoes, parsnip and apple

RIB'S DE PORC | PORK RIB'S – 24€

Marinés puis saisis sur la braise, sauce Criolla et frites maison
Marinated then seared on the grill, Criolla sauce and homemade French fries

OJO DE BIFE – 35€

Faux filet de bœuf, pommes de terre grenailles poêlées à l'ail, thym, cébettes et tomates cerises, sauce Chimichurri
Beef faux filet, sauteed potatoes with garlic, thyme, spring onions and Cherry tomatoes, Chimichurri sauce

CUISSE DE POULET FERMIER – 22€

Confite avec un jus d'orange et mandarine puis saisie sur la braise et carottes multicolores
Cooked slowly and confit with citrus juice then seared on the grill and colorful carrots

DESSERTS

TORTA HUMEDA

11€

Gâteau au chocolat, chantilly maison
Chocolate cake, homemade chantilly

FLAN DULCE DE LECHE

10€

Flan traditionnel Argentin, chantilly maison
Traditional Argentinian flan, homemade chantilly

CITRON DE MENTON

11€

La tarte traditionnelle de Mitron Bakery
The traditional lemon pie from Mitron Bakery

FRUITS DE SAISON

10€

DESSERT DU JOUR

10€

CRUMBRE DE FRUITS

11€

Crumble croustillant de fruits de saison
Seasonal fruits crumble

ASSIETTE DE FROMAGES

12€

Pain aux fruits secs, confiture de saison, miel
Cheese plate, fruits bread, marmelade, honey

Prix nets – Taxes et service inclus
Net prices – Taxes and service included

CASA FUEGO
RESTAURANT