

FUOCO

RESTAURANTE

Una marca

TERRA

BIOHOTEL HEDELLIN

Entradas y Ensaladas

STARTERS & SALADS

Entradas **STARTERS**

Ceviche de Chicharrón: Tocino crocante con cebollas encurtidas en leche de tigre, acompañado de tostones de plátano. **28K**

Chicharron Ceviche: Crispy pork and pickled onions seasoned with peruvian "leche de tigre", served with plantain chips.

Salmón Gravlax: Salmón curado con especias, montado en tostadas de pan baguette con dip de albahaca, mézclum y vinagreta de cítricos. **28K**

Gravlax salmon: Cured salmon served over baguette toasts, finished with greens, basil cream and citric dressing.

Tostones de Pollo: Tuille de pollo crocante acompañado con guacamole. **17K**

Chicken "tostón": Crispy chicken touille served with guacamole.

Cazuela Vegetariana: Cazuela de champiñones y berenjenas salteadas, fundido con crema leche y queso mozzarella, acompañado con pan baguette. **27K**

Vegetarian dish: Stir fried mushrooms and eggplant, melted in milk cream and mozzarella cheese, with baguette bread.

Pomodoro: Crema de tomate asados acompañado con crotones y un poco de crema de leche **19k**

Pomodoro cream: Cream of roasted tomatoes, croutons and some milk cream.

Ensaladas **SALADS**

Ensalada de Pollo: Pollo salteado, mézclum, piña asada, espárragos, tomates cherry, cebolla puerro confitada y aderezo de miel mostaza a las finas hierbas. **33K**

Chicken Salad: Stir fried chicken, greens, roasted pineapple, asparagus, cherry tomatoes, leek confit, seasoned with herb flavored honey mustard dressing.

Ensalada de Solomito: Solomito salteado, mézclum, piña asada, espárragos, tomates cherry, cebolla puerro confitada y aderezo de miel mostaza a las finas hierbas. **35K**

Tender Loin Salad: Stir fried tender loin, greens, roasted pineapple, asparagus, cherry tomatoes, leek confit, seasoned with herb flavored honey mustard dressing.

Ensalada de Camarones: Camarones salteados, mézclum, piña asada, espárragos, tomates cherry, cebolla puerro confitada y aderezo de miel mostaza a las finas hierbas. **37K**

Shrimp Salad: Stir fried prawns greens, roasted pineapple, asparagus, cherry tomatoes, leek confit, seasoned with herb flavored honey mustard dressing.

Ensalada Veggie: Lentejas fritas, mézclum, piña asada, espárragos, tomates cherry, cebolla puerro confitada y aderezo de miel mostaza a las finas hierbas. **33K**

Veggie Salad: Fried lentils, greens, roasted pineapple, asparagus, cherry tomatoes, leek confit, seasoned with herb flavored honey mustard dressing.

Fuertes y pizzas

MAIN

Baby Beef clásico: Solomito en salsa de carnes acompañado de parmentier, ensalada de queso parmesano y crotones con aderezo de romero. **53K**

Classic baby beef: Beef tender loin stewed with demiglace sauce, served with parmesan green salad, and parmentier.

Solomillo de Temporada: Solomito de cerdo con chimichurri de frutas, acompañado de papas rústicas crocantes a las finas hiervas, ensalada fresca de parmesano y crotones con reducción de balsámico. **42K**

Seasonal Pork Loin: Pork loin seasoned with fruity chimichurri, served with herb flavored rustic potatoes and parmesan salad on side.

Beef Chimichurri: Solomito con chimichurri tipo argentino acompañado de papas rústicas crocantes, ensalada de tomates cherrys y parmesano con reducción de balsámico. **53K**

Chimichurri Beef: Beef tender loin with chimichurri, served with rustic potatoes and cherry tomato salad on side.

Pollo Serrano: Pollo relleno con jamón serrano y albahaca en mermelada de pimientos dulces ahumados, acompañado con risotto de quinua, vegetales y ensalada fresca con queso parmesano y crotones con reducción de balsámico. **40K**

Serrano Chicken: Stuffed chicken with ham, basil and sweet smoked pepper, served over quinoa risotto and parmesan salad on side.

Atún Cremoso: Atún en salsa de gulupa acompañada de un falso risotto de albahaca y champiñones y una ensalada fresca con supremas de naranja y queso parmesano con reducción de balsámico. **60K**

Creamy tuna: Pan sealed tuna with gulupa sauce, served with mushrooms, basil fake risotto and parmesan cheese, orange salad on side and balsamic oil reduction.

Salmón Cremoso: Salmón en salsa de gulupa acompañada de un falso risotto de albahaca y champiñones y una ensalada fresca con supremas de naranja y queso parmesano con reducción de balsámico. **65K**

Creamy Salmon: Pan sealed salmon with gulupa sauce, served with mushrooms, basil fake risotto and citric parmesan salad on side.

PIZZAS

De Chili: Salsa pomodoro, mozzarella, chili con carne, rúgula y jalapeños. **45K**

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, chilli with meet, fresh arugula. Jalapenos

Carbonara / Carbonara: Salsa carbonara con tocineta, nueces, almendras, escamas de parmesano y queso mozzarella, finalizada con aceite de espárragos **45K**

Carbonara sauce with bacon, nuts, almonds, parmesan and mozzarella cheese, seasoned with asparagus oil.

Margarita / Margherita: Salsa pomodoro, tomate, albahaca, queso mozzarella y aceite de oliva. **30K**

Pomodoro sauce, tomato slides, basil leaves, mozzarella cheese and olive oil.

Madurados / Matured: Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, chorizo Vela y jamón serrano. **42K**

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, vela chorizo, pepperoni and serrano ham.

Morcilla / Morcilla: Salsa pesto rojo, queso mozzarella, morcilla crocante, cebolla caramelizada y rúgula fresca. **38K**

Red pesto sauce, mozzarella cheese, crispy morcilla, caramelized onions and fresh arugula.

Pepperoni: Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni y ciliegine di bufala. **38K**

Pomodoro sauce, mozzarella cheese, pepperoni and ciliegine di bufala.

Jamón y Rúgula / Ham and arugula: Salsa de pesto rojo, jamón serrano, queso mozzarella finalizado con tomates confitados y rúgula fresca. **38K**

Red pesto sauce, serrano ham, mozzarella cheese, flavored with tomato jam and fresh arugula.

Hamburguesas y sandwiches

HAMBURGUERS & SANDWICHES

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Fuoco de la Casa: Pan brioche, carne 70 – 30 acompañada de salsa de maíz, queso asado, tocineta glaseada, cebollas caramelizadas y lechuga, acompañado de papas rústicas. **37K**

Fuoco House Burger: Beef Patty (70% - 30%), with corn sauce, grilled cheese, glazed bacon, caramelized onion, lettuce, served between brioche bun and rustic potatoes on side.

Hamburguesa Fuoco de Pollo:

Pan brioche, filete de pollo de salsa de maíz, queso asado tocineta glaseada, cebollas caramelizada y lechuga, acompañado de papas rústicas. **37K**

Fuoco Chicken Burger: Chicken breast with corn sauce, grilled cheese, glazed bacon, caramelized onion, lettuce, served between brioche bun and rustic potatoes on side.

Hamburguesa Veggie:

Pan brioche, proteína de lentejas acompañada de salsa de maíz, queso asado champiñones, cebollas caramelizadas y lechuga acompañada de papas rústicas. **35K**

Veggie Burger: Lentil patty with corn sauce, grilled cheese, mushrooms, caramelized onion, lettuce, served between brioche bun and rustic potatoes on side.

SANDWICHES

Sándwich de Madurados:

Chorizo, jamón serrano, pepperoni con mézclum, aderezo agridulce, queso mozzarella y queso de búfala acompañado de papas chips. **37K**

Delicatessen Sandwich: Sausage, serrano ham, pepperoni, with greens, bittersweet dressing, buffalo cheese and mozzarella cheese, served with chips on side.

Sándwich de Aguacate y Salmón:

Pan de masa madre, salmón gravlax, queso crema, mézclum, aguacate y miel de gulupa, acompañada de papas rústicas. **37K**

Salmon Avocado Sandwich: Gravlax salmon slices, cream cheese, greens, avocado, gulupa honey, served between sourdough bread and chips on side.

Postres y bebidas

DESSERTS AND BEVERAGES

Postres **DESSERTS**

Cheese cake: Cheese cake clásico acompañado de salsa de frutos amarillos y rojos. **15K**

Classic cheese cake, served with yellow fruit sauce.

Brownie: Brownie con helado y praliné de frutos secos. **18K**

Brownie: Warm brownie served with ice cream, and nuts caramel.

Banana cake: Pan de banano servido tibio con helado de vainilla, bananos salteados, bañados en salsa de frutos rojos. **17K**

Homemade banana cake served with glazed banana sauce, ice cream and red fruit sauce.

Cremoso de limón: Crema de limón con salsa de frutos rojos, arandanos, fresa y hojas de hierbabuena. **17K**

Lemon cream: Lemon milk gel served with red fruit sauce.

Bebidas calientes **HOT**

Café Americano / Coffee 6k

Café Espresso sencillo / Single Express coffee 6k

Café Espresso doble / Double Express coffee 8k

Café Latte / latte coffee 6.5k

Capuchino / Cappuccino 8k

Chocolate / Chocolate 6.5k

Aromática / Infusion 5k

Bebidas frías **COLD**

Agua sin gas / Flat water 7k

Agua con gas / Sparkling water 7k

Gaseosa / Soda 7.5k

Soda / Soda 7.5k

Coca Cola / Coke 8.5K

Soda Michelada / Michelada Soda 9k

Jugos naturales / Natural Juices 8k

Limonada Natural / Natural lemonade 7k

Limonada cerezada / Cherry lemonade 8k

Licores y bebidas

LIQUORS AND BEVERAGES

Licores **LIQUORS**

Cerveza Club Colombia / Club Colombia beer **12k**

Cerveza Heineken / Heineken beer **12k**

Cerveza artesanal / Craft beer **13K**

Cerveza Corona / Corona beer **14K**

Cerveza Stella Artois / Stella Artois beer **15k**

Whisky / Whisky 375ml **250k**

Trago Whisky / Whisky shot **22k**

Aguardiente / Aguardiente 375ml **80k**

Trago aguardiente / Aguardiente Shot **12K**

Ron / Rum **80k**

Trago ron / Rum shot **12K**

Vinos **WINES**

Santa Carolina Carbenet Sauvignon / Cabernet Sauvignon **150k**

Santa Carolina Reservado Sauvignon blanc / Reserved Sauvignon blanc **150k**

Santa Carolina Reservado Rose / Reserved Rose **150k**

Copa de vino / Glass of Wine **26k**

Mocktails **LIQUORS 15K**

Maracuyá Fresh:

Soda con almíbar de maracuyá, zumo de limón, bordeada con tajín y finalizada con hierbabuena.

Lychee flavored soda, passion fruit syrup, lemon juice, tajine bordered, ended with peppermint.

Lulo Fresh:

Soda con almíbar de lulo, zumo de limón y finalizada con hierbabuena.

Soda, lulo syrup, lemon juice, ended with peppermint.

Sandia Cool:

Soda con almíbar de lychee, rodaja de pepino, zumo de limón, finalizada con hierbabuena.

Soda, lychee syrup, pepper slice lemon juice, ended with peppermint.

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% a los empleados del área de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja, a los teléfonos: en Bogotá 6046513240, para el resto del país línea gratuita nacional 01800 910165.

FUOCO
RESTAURANTE

TERRA

BIOHOTEL MEDALLIN

¿Quieres conocer más de
Terra Biohotel Medellín?

Visítanos:

Want to know more about
Terra Biohotel Medellín?

Visit us:

