

# FUOCO

RESTAURANTE

Una marca

TERRA

BIOHOTEL MEDELLÍN

# Entradas y Ensaladas

## STARTERS & SALADS

### Entradas **STARTERS**

**Ceviche de Chicharrón:** Tocino crocante con cebollas encurtidas en leche de tigre, acompañado de tostones de plátano. **25K**

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. **25K**

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. **15K**

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. **25K**

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. **47K**

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. **38K**

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. **47K**

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. **35K**

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. **47K**

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. **47K**

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

### PIZZAS

**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. **28K**

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

**Madurados / Matured:** Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, chorizo Vela y jamón serrano. **40K**

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

**Morcilla / Morcilla:** Salsa de pesto rojo, queso mozzarella, morcilla crocante, cebolla caramelizada y rúgula fresca. **36K**

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

### Pepperoni

Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni y ciliegine di bufala. **36K**

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. **36K**

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. **35K**

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. **35K**

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. **33K**

Veggie Burger: Lentil patty with corn sauce, grilled cheese, glazed bacon, 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. **35K**

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. **35K**

**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. **14K**

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. **16K**

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. **16K**

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 **130k**

**Santa Carolina Reservado Sauvignon blanc** / Reserved Sauvignon blanc **130k**

**Santa Carolina Reservado Rose** / Reserved Rose **130k**

**Copa de vino** / Glass of Wine **25k**

### 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.

#### **Sandía 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 MEDELLÍN

¿Quieres conocer más de  
Terra Biohotel Medellín?

Visítanos:

Want to know more about  
Terra Biohotel Medellín?

Visit us:

