

*Welkom  
Welcome  
Bienvenida*



# EL FUEGO

*South American  
grill restaurant*



**Heeft u een allergie?** Meld het ons.



# EL FUEGO

Grotestraat Centrum 23  
6301 CV Valkenburg aan de Geul

**Reserveren?**

043 601 61 06

**facebook** [elfuego.valkenburg](https://www.facebook.com/elfuego.valkenburg)  
**instagram** [elfuego.valkenburg](https://www.instagram.com/elfuego.valkenburg)



# Tapas - Starters

<b>Tortillachips met guacamole</b> Tortilla chips with guacamole	4,95
<b>Tortillachips met tomatensalsa</b> Tortilla chips with tomato salsa	4,95
<b>Huisgmarineerde olijven</b> House marinated olives	3,95
<b>Fuego broodplankje met home made aioli, kruidenboter en tomatentapenade</b> Bread with home made aioli, garlic butter and tomato tapenade	9
<b>Knoflookbrood</b> Garlic bread	6,5
<b>Uienringen met chilisaus</b> Onion rings with chili sauce	6,5
<b>Wings of fire</b> Chickenwings with chili sauce	8,5
<b>Pittige gehaktballetjes in tomatensaus</b> Spicy meatballs in tomato salsa	10,5
<b>Calamares met knoflooksaus</b> Fried calamari with garlic sauce	10,5
<b>Mini ribs</b> Small ribs	10,5
<b>Chorizo croquettes</b> Chorizo croquettes	8,5
<b>Nachos</b>  met taco gehakt, guacamole, gegratineerd met mozzarella, cheddar, en crème fraîche Grilled tortilla chips with cheddar, taco minced meat, guacamole and crème fraîche	12



# Voorgerechten - Starters

<b>Carpaccio van ossenhaas met truffelcreme</b> Carpaccio beef & truffle mayonnaise	13,95
<b>Authentieke Argentijnse empanadas</b> Authentic Argentine pastries	10,5
<b>Scampi's in knoflookolie uit de oven</b> Prawns in garlic oil	12,75
<b>Vitello Tonato met tonijnsalade</b> Vitello Tonato with tuna salad	13,95

## Tapas EL FUEGO

Tapasschotel

**Knoflookbrood, tortillachips, brood met kruidenboter, gehaktballetjes  
olijven, chickenwings, scampi's en calamares, patatas bravas**

28,5



# Soepen - Soups

<b>Gegratineerde uiensoep</b> French onion soup	9,75
<b>Tomatensoep</b> Tomato soup	6,5



## Salades - Salads

### Salade scampi

Salad with prawns

17,75

### Salade ossenhaas

Salad with tenderloin

18,5

### Salade EL FUEGO

salade met zalm, scampi's en spekjes

Salad with salmon, prawns and bacon

19,75

### Salade carpaccio

Salad with carpaccio

18,5

## Pastas

### Pasta Zalm met spinazie roomsaus

Salmon with spinach-cream sauce

21,5

### Pasta Ossenhaas met truffelbotersaus

Tenderloin with truffle butter sauce

22,5

### Pasta Scampi met groenten en knoflook olie

Prawns with vegetables & garlic oil

19,75

## Vegetarisch - Vegetarian

### Argentijns groentetaartje

Argentine vegetable pastry

18,5

### Pasta met groenten en een pittige tomatensaus

Vegetarian pasta with vegetables & spicy tomato sauce

15,95

### Ravioli Caprese met tomaat, mozzarella en spinazieroomsaus

Ravioli Caprese with tomatoes, mozzarella and spinach cream sauce

20,5

# Steaks

Onze **hoofdgerechten** worden geserveerd met frites, saus naar keuze, bijpassend garnituur en mayonaise.

<b>Bife de Cuadril 'Steak'</b> A lean and flavourful steak	<b>200 gram</b> 24,75	<b>300 gram</b> 28,5	<b>400 gram</b> 32,25
<b>Bife de Chorizo 'Entrecote'</b> Sirloin: typical steak with fat edge		<b>300 gram</b> 28,95	<b>400 gram</b> 32,95
<b>Bife de Ancho 'Rib eye'</b> Rib-eye: a marbled sirloin steak with a rich center and tender skirt		<b>300 gram</b> 29,75	<b>400 gram</b> 33,50
<b>Bife de Lomo 'Ossenhaas'</b> Filet: the tenderest cut of all	<b>200 gram</b> 31,95	<b>300 gram</b> 38,95	

## Cowboy Steak

### Authentiek botermals stuk rundvlees!

Onze medewerkers adviseren u graag over de beschikbare gewichten. Bereidingstijd  $\pm$  25 min.

Authentic, tender piece of beef!

Our staff will gladly inform you about the available weights.

Preparation time  $\pm$  25 min.

per 100 gram 9,00      vanaf 900 gram



## Sauzen - Sauces

### Chimichurri

Chimmy Churrie

### Tomatensalsa

Tomato salsa

### Kruidenboter

Garlic butter

### Peppersaus

Pepper sauce

### Knoflooksaus

Garlic sauce

### Bearnaisesaus

Bearnaise sauce

### Champignonroomsaus

Mushroom sauce

### Rode wijnsaus

Red wine sauce

### Pindasaus

Peanut sauce

**Standaard bakken wij uw vlees medium** we'll grill your steak medium

## Daily Home made

<b>Mixed Grill Brazil</b> spare ribs, lamskoteletje, lamsworstje, mini saté en een runderspiesje Spare ribs, pork skewer, lamb chop, lamb sausage, mini saté and a beef skewer	34,95
<b>Surf &amp; Turf ossenhaas en 2 reuze gamba's</b> Fillet steak and two giant prawns	34,95
<b>Spare ribs met knoflooksaus ca. 500 gram</b>	23
<b>Spare ribs XXL ca. 750 gram</b>	27,5
Spare ribs with garlic sauce	
<b>Lamskoteletjes van de grill met saus naar keuze</b> Lamb chops from the grill with sauce of your choice	27,75
<b>Kipschnitzel met saus naar keuze</b> Chicken schnitzel with sauce of your choice	19,5
<b>Estofado de Carne "zuurvlees"</b> Beef stew	17,5
<b>Saté van kip met pindasaus</b> Chicken saté with peanut sauce	19,95
<b>Saté van varkenshaas met pindasaus</b> Pork saté with peanut sauce	19,75
<b>Truffelburger home made beefburger met truffelmayonaise</b> Truffle burger: home made beef burger with truffle mayonnaise	20,5
<b>Classic Burger EL FUEGO</b> Beefburger met homemade El Fuego saus Beefburger with homemade El Fuego sauce	19,5

## Vis - Seafood

<b>Zalmfilet van de grill met saus naar keuze</b> Grilled Salmon with sauce of your choice	22,75
<b>Tonijnsteak met saus naar keuze</b> Tuna steak with sauce of your choice	25,5
<b>Reuze gamba's met saus naar keuze</b> Big prawns with sauce of your choice	29,75

Onze **hoofdgerechten** worden geserveerd met frites, bijpassende garnituur en mayonaise.

# Bijgerechten - Sides

<b>Gepofte aardappel met zure room</b> Baked potato with sour cream	3,95
<b>Gegrilde maiskolf</b> Grilled corn	3,95
<b>Gemengde groenten</b> Mixed vegetables	4
<b>Witte koolsalade</b> Cabbage salad	3
<b>Gebakken champignons en uien</b> Fried mushrooms & unions	4,95
<b>Spicy wedges</b> Spicy potatoes	3,95
<b>Verse spinazi met knoflook &amp; pijnboompitten</b> Fresh spinach with garlic & pine nuts	4,95
<b>Zoete aardappel frietjes</b> Sweet potato	3,95
<b>Gemengde salade</b> Mixed salad	4
<b>Portie Friet</b> Frites	3
<b>Extra saus / mayonaise</b> Extra sauce / mayonaise	1,75

EL FUEGO





# Menu voor 2 personen

## El Menu Patagonia

voorgerecht:



### Tapas El Fuego

**knoflookbrood, tortillachips, brood met kruidenboter, gehaktballetjes, olijven  
chickenwings, scampi's, calamaris en patatas bravas**

Garlic bread, tortillachips, bread with butter, meatballs, olives,  
chickenwings, prawns, fried calamaris and patatas bravas

### Surf & Turf

**Ossenhaas 300 gram met twee reuze gamba's**

Fillet steak 300 gram with 2 giant prawns

**39,95 p.p.**



A stylized flame logo with a red top and a yellow-orange bottom, positioned behind the main title.

# EL FUEGO

DRANKENKAART





## WARME DRANKEN

Koffie / Thee	3
Koffie Verkeerd	3,25
Cappuccino	3,25
Latte Macchiato	3,75
Espresso	2,6
Dubbele Espresso	3,7
Warme Chocomel	3,5
Slagroom	0,5



## FRISDRANKEN

Pepsi Cola / Pepsi Light	3
Sourcy Rood / Sourcy Blauw	3
7-up / Sisi / Cassis	3
Tonic / Bitter Lemon	3
Rivella Light	3
Lipton Ice Tea	3
Lipton Ice Tea Green	3
Appelsap / Jus d'Orange	3
Nutricia Chocomel / Fristi	3



## BIEREN

Brand Pilsener	3,5
Brand Oud Bruin	3,75
Brand Weizen	4,85
Erdinger	4,85
Mort Subite Kriek (Seizoen)	4,75
Liefmans	4,75
Affligem Dubbel / Blond / Trippel	4,85
Tripel Karmeliet	5,5
Duvel	4,85
Sol	4,85
Brand Seizoenbier	4,95
La Chouffe	4,85



## WHISKY

Jameson	6,5
Ballantine's	6,5
Jim Beam	6,5
Johnny Walker Red Label	6,5
Glenfiddich	8
Chivas Regal	8
Glenlivet	8
Jack Daniels	6,5



## HUISWIJNEN

Glas

Fles

### Rode Wijn

Cabernet-Sauvignon	5,75	26,5
Urmenta Merlot	5,5	26

### Droge Witte Wijn

Osadia Chardonnay	5,75	26,5
Sauvignon Blanc	5,5	26
Pinot Grigio	5,5	26

### Rosé Wijn

Larocche	5,75	26,5
Urmeneta	5,5	26

### Zoete Witte Wijn

Michel Torino sweet	5,5	26
---------------------	-----	----



## APERITIEF

Port rood / wit	4,5
Martini Rosso / Bianco	4,5
Sherry dry / medium	4,5
Aperol Spritz	6,25
Pernod	4,25
Campari	4,25
Prosecco glas	7,5
Huisaperitief	7,5



## DIGESTIEF

Els La Vera	4
Jenever jong / oud	4
Vieux	4
Berenburger	4
Jägermeister	4
Bacardi	5,75
Vodka	5,75
Safari / Passoa / Malibu	5,75
Apfelkorn	5,75
Bessenjenever	5,75

Keuzemenu



# EL FUEGO

**Scampi's look**

of

**Carpaccio van ossenhaas** met truffelmayonaise

---

**Op de huid gegrilde zalmfilet**

of

**Bife de cuadril** magere steak

---

**Crème Brûlée**

of

**Tiramisu**

39,5

