

GRACIAS POR VISITARNOS

en Tierra del Fuego Parrilla al Carbón & Wine Bar
en la Avenida Roosevelt 1009, San Juan y en Plaza Guaynabo.

Utilizamos carne 100% Angus fresca (jamás congelada)
y parrillada sobre carbón al estilo tradicional y rústico que resalta su sabor de forma
inigualable, como lo hicieron nuestros antepasados por generaciones.

Disfrute de nuestros sabrosos espárragos a la brasa y otros complementos
como nuestros afamados Puré de Papa y Yuca y Arroz Mampostea'o además de nuestra
variedad de paellas, risottos, mariscos y otros platos que han hecho de Tierra del Fuego un
icónico restaurante de frescura, calidad y buen comer por tantos años.

Nos enorgullece recibirle y servirle. ¡Que se repita!

Síguenos en www.facebook.com/TierraDelFuegoSteakhouse

Nos reservamos el derecho de admisión.



Mensaje al Presidente de la empresa: julio.mendez@fraterfood.com

BEBIDAS

VARIEDAD DE JUGOS		3.75	SELECCIÓN DE TRAGOS	(desde)	8.50
PIÑA COLADA / 'FRAPPÉS'	Sin Ron	6.95	CERVEZAS	Locales	4.95
Fresa, Parcha, Acerola y otros	Con Ron	8.95		Importadas (desde)	5.95
LEGENDARIA MARGARITA "ESCARCHADA"		11.95	AGUA EMBOTELLADA	Sin Gas	1.95
La Original de MARGARITAS ¡Inigualable!				Con Gas	3.95
			VOSS artesian water from norway		4.25
SANGRÍA DE LA CASA	Copa	7.95	REFRESCOS	  	3.75
Tinta, Cristalina o Espumante	Jarra	39.95	Con "refill"		

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

ITALIA

Fantinel, Prosecco	8	27
Fantinel, Prosecco Rosé	8	29

FRANCIA

Laurent-Perrier, La Cuvée Brut, Champagne	69	
Laurent-Perrier, Cuveé Rosé, Champagne	112	

VINOS BLANCOS

CALIFORNIA

Robert Mondavi Twin Oaks, Chardonnay	22	
Robert Mondavi Twin Woodbridge Rose	19	
Mirassou, Pinot Grigio	7	19
Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay	32	
Josh Cellars, Sauvignon Blanc	32	

FRANCIA

Joseph Drouhin, Laforet Chardonnay	39	
------------------------------------	----	--

ALEMANIA

Relax, Riesling Blue Bottle	25	
-----------------------------	----	--

ARGENTINA

Catena Chardonnay	8	29
-------------------	---	----

ITALIA

Anterra, Pinot Grigio, delle Venezie	7	19
Bocelli Operetta, Pinot Grigio, DOC		33
Santa Margherita, Pinot Grigio		49

ESPAÑA

Leira por Pazo Pondal, Albariño	39	
Don Pedro de Soutomaior, Albariño	36	
Los Amantes, Albariño Semi-Seco	29	
Paco & Lola, Albariño	9	35
Santiago Ruiz, Albariño		43

VINOS TINTOS

ARGENTINA - CABERNET

Navarro Correas, Cabernet sauvignon		29
Lamadrid Reserva, Cabernet Franc	8	29
Lamadrid Reserva, Cabernet Sauvignon		37

ARGENTINA - MALBEC

Navarro Correas		29
Achaval Ferrer		38
Altos las Hormigas, Clásico		27
Bianchi Familia, Orgánico		35
Catena Vista Flores	8	29
El Enemigo		39
Lamadrid Reserva		29
Lamadrid Gran Reserva		39
Luigi Bosca		31
Matilde de Lamadrid (sujeto a disponibilidad)		69

ARGENTINA - RED BLENDS

Catena DV, Tinto Histórico		34
Clos de los Siete, Red Blend		39
Del Fin Del Mundo, Special Blend		54

ARGENTINA - PINOT NOIR Y BONARDA

Navarro Correas, Pinot Noir	8	25
Lamadrid Bonarda		33

CALIFORNIA - CABERNET SAUVIGNON

Robert Mondavi, Private Selection		31
Decoy by Duckhorn		45
Joel Gott		37
Josh Cellars		29
Justin, Paso Robles		55
Kendall-Jackson, Vintner's Reserve		37
Robert Mondavi, Twin Oaks	8	23
Silverado, Napa Estate		79

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

CALIFORNIA - PINOT NOIR

Mirassou		8
James Bryant Hill, Central Coast		23
Belle Glos, "Las Alturas"		26
Decoy by Duckhorn		68
Josh Cellars		45
Meiomi, Sonoma		29
Miura, Santa Lucia Highlands		39
Sebastiani Sonoma Coast		49

CALIFORNIA - RED BLENDS Y MERLOT

689		35
Josh Cellars, "Legacy" Red Blend		29
Kendall-Jackson, Vintner's Merlot	8	36
Conundrum by Caymus, Red Blend		39
Robert Mondavi, Private Selection, Red Blend		31
The Prisoner, Red Blend		79

ESPAÑA - RIOJA

Marqués de Cáceres, Crianza		32
Marqués de Murrieta, Reserva		48
La Rioja Alta, Gran Reserva 904		89
Roda		54
Dinastía Vivanco		32
Lan D-12, Tempranillo	7	39
Muga Reserva, Tempranillo		48

ESPAÑA - RIBERA DEL DUERO

Briego Vendimia Seleccionada		26
Arzuaga Navarro, Crianza		45
Pesquera, Crianza		47
Teófilo Reyes, Crianza		43
Valduero Reserva		59
Alión, Tempranillo		119
Paco by Paco & Lola, Garnacha / Tempranillo		29
Torremilianos Reserva, Tempranillo		59
Condado de Haza		39
Mario, Tempranillo / Cabernet Sauvignon		43

ESPAÑA - OTRAS REGIONES

Garnacha de Fuego, Calatayud		19
Abadía Retuerta, Castilla y León, Red Blend		54

ITALIA

Batasiolo Barolo, DOCG		53
------------------------	--	----

OTRAS REGIONES DEL MUNDO

Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, WA		39
Canvasback by Duckhorn, Cabernet Sauvignon, WA		58
Errázuriz, Carmènère, Chile		39
19 Crimes, Red Blend, Australia		27



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

APERITIVOS, SOPAS Y ENSALADAS

TOSTONES RELLENOS Cuatro Copitas de Plátano Rellenas de Mezcla de Churrasco, Chorizo y Especias	12.95	DEDITOS DE PESCADO Masitas de Pescado Rebosadas Servidas con Salsa Tártara y Limón	11.25
CHORIZOS PARRILLEROS Con Queso Suizo Derretido	10.95 11.95	EMPANADA CASERA Doradita, Rellena de Carne o Queso y Cebolla	4.95
CHORIZOS AL VINO	11.95	CHICHARRONES DE POLLO	9.95
CARNE FRITA ENCEBOLLADA	9.95	QUESO FRITO CON SALSA DE GUAYABA	9.95
MOLLEJA AL CARBÓN CON LIMÓN 13.95			
PICADERA REGULAR Escoja Tres (3) de los Anteriores 27.95			
PROVOLETA Queso Fundido en Cazuela de Hierro con Tomate, Cebolla y Orégano		SOPA DEL DÍA	6.95
Regular	11.25	SOPA DE CEBOLLA GRATINADA	6.95
Clásica (con Chorizo)	12.95	CEVICHE DE PESCADO	16.95
Gaucha (con Churrasco)	15.95	Preparado con Cebolla Morada, Pimiento, Cilantro y Limón	
Atlántica (Con Camarones)	15.95		
ENSALADA CÉSAR	10.95	ENSALADA TIERRA DEL FUEGO	12.95
Lechuga Romana, Queso Parmesano Rallado, Crutones Artesanales y Aderezo César de la Casa		Lechuga Romana, Cebolla Lila, "Cherry Tomatoes", Huevo, Tocineta y Nueces.	

Añada a su Ensalada:

Pechuga de Pollo a la Parrilla por 5.50
Churrasco en Tiras o Camarones por 10.50

"Ingerir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede ser perjudicial para la salud".

CARNES PARRILLADAS AL CARBÓN

Churrasco	8 oz. 25.95 12 oz. 36.95	Filet Mignon	8 oz. 45.95 10 oz. 54.95
Ribeye Steak	16 oz. 47.95	Pechuga Parrillera	19.95
New York Strip	16 oz. 43.95	Costillas "Baby Back"	1/2 "Rack" 25.95

T-Bone Steak

18 oz. 34.95

Parrillada a Su Gusto

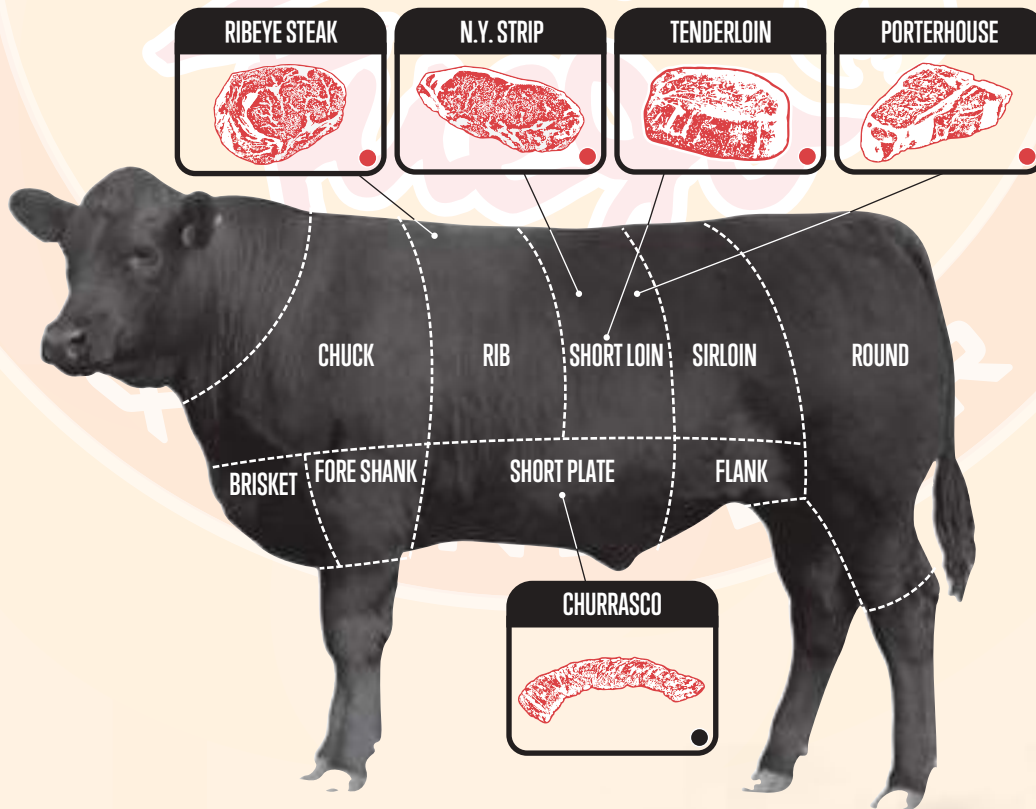
Escoja de 4 a 6 de los Siguietes para su Parrillada: Churrasco, Filet Mignon, Ribeye, New York, Chorizo, Molleja, Costillas "Baby Back", Pollo, Camarones y Salmón.

(Precio según ingredientes)

Pida su "Steak" con la Salsa Especial TF:

Setas y Cebollas Salteadas en Reducción de Vino Tinto y Especies con Quesos Suizo y Manchego (+4.95)

Todos los platos incluyen Sopa o Ensalada y un Complemento excepto la Parrillada a su Gusto que incluye dos complementos.



"Ingerir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede ser perjudicial para la salud".

"SPECIALTY CUTS"

Porterhouse Steak*

40 oz. 79.95

24 oz. 52.95

N.Y. Strip del Asador Criollo*

12 oz. 35.95

onza adic. 2.95

Tomahawk Steak**

3½ lb. 114.95

(Sujeto a Disponibilidad)

La Carne al Asador Criollo es Cocida a Fuego Lento Sobre Leña y Carbón en un Proceso que Sella Sus Jugos Naturales y Resulta en Cortes Particularmente Tiernos y Jugosos.

**Tomahawk incluye Dos Sopas o Ensaladas y Dos Complementos

DEL MAR

FILETE DE SALMÓN A LA TOSCANA*

25.95

A la Sartén en Salsa de Albahaca, Espinaca, Tomate, Cebolla y Tocineta

FILETE DE BACALAO*

27.95

En Salsa Mernier, de Alcaparras o Verde, Al Ajo Tostado o A la Criolla

FILETE DE SALMÓN*

24.95

A la Sartén en Salsa de Miel y Mostaza

CAMARONES A LA CAZUELA *

22.95

Al Ajillo, A la Mantequilla o A la Criolla

ESPECIALIDADES

CHURRASCO ESTILO CAMPERO*

27.95

Marinado en Aceite de Oliva y Vinagre Blanco con Ajo y Especies, Salteado con Cebollas y Pimientos

PICCATA DI POLLO GRIGLIATO*

21.95

Pechuga de Pollo Servida en Salsa de Mantequilla, Alcaparras, Aceite de Oliva, Especies y Limón

MILANESA DE POLLO*

20.95

Pechuga de Pollo Empanizada

MILANESA NAPOLITANA A CABALLO*

24.95

De Pollo, Cubierta de Jamón, Salsa Marinara, Queso Mozzarella Gratinado y Huevo Frito

MAR Y TIERRA*

Camarones al Ajillo, en Mantequilla o a la Criolla y Su Elección de Churrasco, Ribeye o N.Y. Strip (Filet Mignon + 11)

53.95

*Incluye Un Complemento.

PASTAS Y RISOTTOS

Fettuccine

Con Pechuga de Pollo
Con Churrasco o Camarones

17.95
23.95

Gnocchi

Con Pechuga de Pollo
Con Churrasco o Camarones

18.95
25.95

Escoja Para Su Pasta la Salsa de Su Predilección: Alfredo, Marinara, Carbonara, Rossini, Cuatro Quesos o Pesto.

Risotto

Vegetariano 14.95 • Pechuga de Pollo • 18.95
Del Mar (Camarones, Pescado, Mejillones y Calamares) 25.95 • Churrasco 27.95
De Mariscada (Camarones, Pescado, Mejillones, Calamares y Langosta) 56.95

PAELLAS

Servidas con Tostones o Amarillos

Paella Gaucha

Churrasco, Chorizo y Pollo.

19.50

Paella de Churrasco

100% Angus Fresco

27.95

Paella de Mariscos

Camarones, Pescado, Mejillones y Calamares.
25.95

COMPLEMENTOS

5.95 c/u (precio por orden adicional)

Arroz Provenzal • Arroz Mamposteao • Arroz y Habichuelas • Ensalada César o Mixta • Vegetales Mixtos • Amarillos • Yuca Frita
Pasta Fettuccine • Papas Fritas, Leonesas o a la Crema • Majado de Papas • Papa Asada • Puré de Papa y Yuca • Tostones

Sustituya Complemento por: Risotto, Gnocchi, Esparragos a la Brasa o Ensalada de Aguacate (añada 3.95)
Servicio Adicional de Pan Gallego Recién Horneado con Alioli de la Casa - 2.95

DULCE FINAL

CREPAS DE DULCE DE LECHE*	6.50	FLAN DE QUESO*	6.50
CREMA CATALANA (Crème Brulée)	7.50	BIZCOCHO DE TRES LECHE*	7.50
DEMENCIA DE CHOCOLATE FUNDIDO Servido con Mantecado de Vainilla	13.95	CHEESECAKE FRITO Servido con Salsa de Guayaba y Mantecado de Vainilla	13.95
CORDIALES	Pregunte a su Mesero	CAFÉ	Pocillo 2.25 Taza 3.50 Cappuccino 4.25

* "A la mode" Añada mantecado a su postre por 3.75



Contamos con estacionamiento con valet gratis y facilidades para personas con impedimentos.

ICON salones para actividades privadas en nuestro segundo piso con ascensor, baño privado y terraza al fresco en nuestro local de Hato Rey.



WiFi gratis.

Para más información, síganos en:



www.facebook.com/TierraDelFuegoSteakhouse
www.facebook.com/TierraDelFuegoRestaurante