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!

Síganos 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
PIÑA COLADA / 'FRAPPÉS'	Sin Ron	6.95
Fresa, Parcha, Acerola y otros	Con Ron	8.95
LEGENDARIA MARGARITA "ESCARCHADA"		11.95
La Original de Margaritas ¡Inigualable!		
SANGRÍA DE LA CASA	Copa	7.95
Tinta, Cristalina o Espumante	Jarra	39.95

SELECCIÓN DE TRAGOS	(desde)	8.50
CERVEZAS	Locales	4.95
	Importadas (desde)	5.95
AGUA EMBOTELLADA	Sin Gas	1.95
	Con Gas	3.95
VOSS artesian water from norway		4.25
REFRESCOS Con "refill"		3.75

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

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	8	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, Carmênère, Chile	39
19 Crimes, Red Blend, Australia	27

ALBARIÑO
PACO & LOLA
RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

LAMADRID
ESTATE WINES

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

APERITIVOS, SOPAS Y ENSALADAS

TOSTONES RELLENOS 12.95
Cuatro Copitas de Plátano Rellenas de Mezcla de Churrasco, Chorizo y Especias

CHORIZOS PARRILLEROS 10.95
Con Queso Suizo Derretido 11.95

CHORIZOS AL VINO 11.95

CARNE FRITA ENCEBOLLADA 9.95

DEDITOS DE PESCADO 11.25
Masitas de Pescado Rebosadas Servidas con Salsa Tártara y Limón

EMPANADA CASERA 4.95
Doradita, Rellena de Carne o Queso y Cebolla

CHICHARRONES DE POLLO 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
- Regular 11.25
- Clásica (con Chorizo) 12.95
- Gaucha (con Churrasco) 15.95
- Atlántica (Con Camarones) 15.95

ENSALADA CÉSAR 10.95
Lechuga Romana, Queso Parmesano Rallado, Crutones Artesanales y Aderezo César de la Casa

SOPA DEL DÍA 6.95

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA 6.95

CEVICHE DE PESCADO 16.95
Preparado con Cebolla Morada, Pimiento, Cilantro y Limón

ENSALADA TIERRA DEL FUEGO 12.95
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	Filet Mignon	8 oz.	45.95
	12 oz.	36.95		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

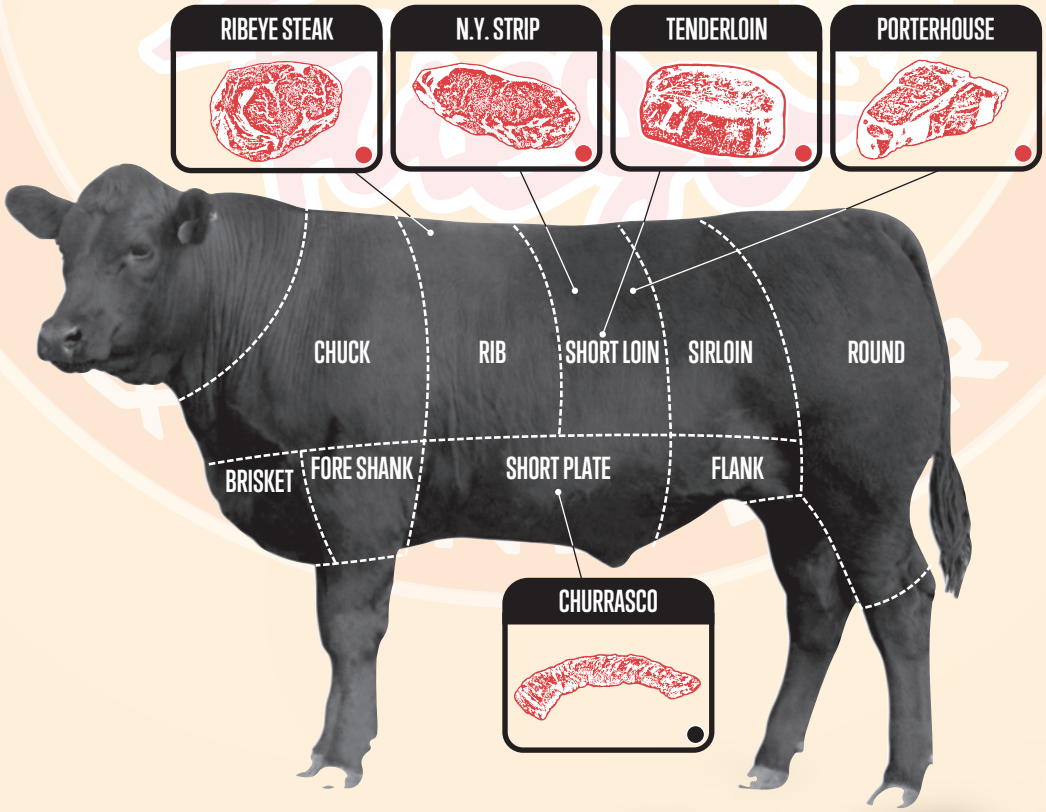
Parrillada a Su Gusto

Escoja de 4 a 6 de los Siguientes 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 Especias 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 SALMÓN* 24.95
A la Sartén en Salsa de Miel y Mostaza

FILETE DE BACALAO* 27.95
En Salsa Mernier, de Alcaparras o Verde, Al Ajo Tostado o A la Criolla

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 Especias, Salteado con Cebollas y Pimientos

MILANESA DE POLLO* 20.95
Pechuga de Pollo Empanizada

PICCATA DI POLLO GRIGLIATO* 21.95
Pechuga de Pollo Servida en Salsa de Mantequilla, Alcaparras, Aceite de Oliva, Especias y Limón

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 17.95
Con Churrasco o Camarones 23.95

Gnocchi

Con Pechuga de Pollo 18.95
Con Churrasco o Camarones 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 19.50

Churrasco, Chorizo y Pollo.

Paella de Churrasco 27.95

100% Angus Fresco

Paella de Mariscos

Camarones, Pescado, Mejillones y Calamares.
25.95

COMPLEMENTOS

5.95 c/u (precio por orden adicional)

Arroz Provenzal • Arroz Mampostea'o • 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 LECHES*	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.

Visite nuestros salones de actividades en el segundo piso de nuestro local de Hato Rey, listos con ascensor, baño privado y acceso a nuestra terraza al fresco.

WiFi gratis.

Para más información, síganos en:

www.facebook.com/TierraDelFuegoRestaurante