

BAR DE FUEGOS

MADRID



A modern interior space, likely a restaurant or bar, featuring a large, abstract, metallic sculpture hanging from the ceiling. The sculpture is composed of many small, interconnected metal pieces, creating a complex, organic form. Below the sculpture, a long wooden table is set with several wooden chairs. The floor is made of dark wood planks. On the right wall, there is a large mural depicting a landscape with mountains and a body of water. The lighting is warm and ambient, with several small lights visible on the ceiling and walls.

BIENVENIDOS





## MAURICIO GIOVANINI

Chef argentino con identidad propia. Profesional honesto y cercano. Su cocina se caracteriza por el gran conocimiento del producto al que aplica su experiencia durante años al frente de Messina (estrella Michelin en Marbella) y el dominio de la técnica aprendida.

En Bar de Fuegos la propuesta gastronómica es desenfadada. Mauricio Giovanini ha creado una carta variada donde priman los platos elaborados en parrillas de leña y carbón, a base de producto del mar y de la tierra a los que agrega un toque elegante y atractivo. Este cocinero muestra su inquietud y las ganas de ir más allá y apuesta por un proyecto genuino en el que imprime su origen argentino a su habilidad en la alta gastronomía.



## BAR DE FUEGOS

Bar de fuegos es un restaurante de buena comida, rústica y exquisita. Un concepto clásico, atemporal y simple, pero a la vez sofisticado y diferente, apto para todos los públicos. Los fuegos son los grandes protagonistas, la cocina al carbón es abierta, tanto la parrilla como el horno, de forma que los alimentos están a la vista del comensal, que también puede observar la destreza de los parrilleros en acción.

En nuestra cocina aprovechamos los sabores que nos ofrecen el mar y la tierra y agregamos el toque maestro de un gran chef como Mauricio Giovanini. Los aromas de la leña y los ingredientes frescos de nuestros platos podrán ir acompañados de un buen vino o una copa de gin tonic perfectamente preparado.

Bar de Fuegos es un espacio vivo, con alma y un encanto muy especial. Ofrecemos un horario amplio y un servicio muy cuidado al cliente, que encontrará en nuestro equipo, actitud positiva y buena onda.





## LA CARTA

La carta de Bar de Fuegos es amplia y adaptada para todos los gustos. Tanto los amantes de la carne como los vegetarianos o los devoradores de pizzas encontrarán en nuestro menú su plato preferido.

Para comenzar, ofrecemos de todo un poco para picar: chipá, nems de langostinos, coliflor asada con especias, brusqueta con berenjena en escabeche o ceviche de corvina.

En nuestra parrilla descubrirás carnes variadas como el bife de cuadril, el solomillo de ternera, el lomo alto argentino, el Tomahawk, el picantón o la pluma y la presa Ibéricas; y por supuesto, asamos pescados como la lubina, el lomo de atún y el calamar.

Mención especial para las ensaladas, bien a las brasas como la Don Rescoldo con cebollas y pimientos asados, la Buena, totalmente vegetal, con tomates, berenjena, calabacín y zanahorias; y la Mr. Beef, con roast beef de vacío y cogollos de lechuga. Y también preparamos ensaladas “sin humo” como la Criolla-Criolla, con tomates y provoleta fundida; y la Chinagüera, con col y radicchio marinados.

Si lo que te privan son los sándwiches a la parrilla, disponemos de presa ibérica, de ternera, de panceta o de setas. Nuestras pizzas, realizadas al horno a la brasa no dejan indiferentes a nadie, puedes degustarlas de búfala, de pastrami, vegetal o de carrillada de cerdo, lo mismo que las hamburguesas del Bar de Fuegos.

Y para finalizar, los postres, donde los más golosos pueden elegir entre el plátano a la parrilla con dulce de leche y chocolate, la tarta cremosa de chocolate con helado de vainilla, el budín de brioche y coco o la piña a la parrilla con soda de lima y pisco.





## NUESTRO ESPACIO

Bar de Fuegos es un restaurante céntrico, situado en la madrileña Calle de Barbieri, en una zona cosmopolita como es Chueca.

El diseño interior y la decoración corren a cargo de Pato Duhalde que, acostumbrado a trabajar con habilidad en el sector de la restauración, ha creado un proyecto particular en el que la cocina vista obtiene todo el protagonismo.

El desafío ha sido partir de ese lugar central, y de la barra, como piezas fundamentales para diseñar alrededor toda la estética del espacio y que el conjunto funcione.

Un concepto informal, divertido y descontracturado, con cierto aire punk, en el que el fuego está concebido como elemento mitológico.

[www.duhalde-art.com](http://www.duhalde-art.com)

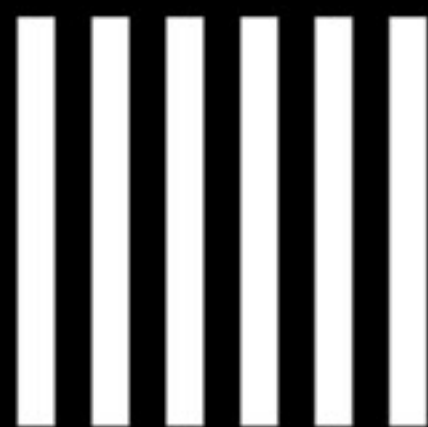


## QUIENES SOMOS

Bar de Fuegos es un proyecto desarrollado por el Grupo MIRUSATA, un nuevo equipo de profesionales de la restauración que irrumpe en la escena gastronómica madrileña.

Su plan de acción incluye el lanzamiento de siete conceptos y marcas diferenciales, donde la calidad de las materias primas, la excepcional atención al cliente y el diseño vanguardista de sus locales hacen de la experiencia del cliente el eje central de cada propuesta.





Calle de Barbieri, 7  
Reservas - 916 84 11 62  
Barrio de Chueca  
Madrid

**STORE MANAGER**  
Gabriel Melchiori  
+34 676 23 75 65  
info@bardefuegos.com

**PRENSA**  
Lima Comunicación y Eventos  
Pilar Candil  
+34 635 45 04 67  
pilar.candil@limacomunicacion.es

**MARKETING**  
Isabel Diez  
+34 638 26 26 50  
isabel.diez@bardefuegos.com

**WWW.BARDEFUEGOS.COM**