



BAR DE FUEGOS

MADRID

SEPTIEMBRE 2021



Madrid, 10 de Septiembre de 2021

**EN BAR DE FUEGOS
ESTAMOS PREPARADOS
PARA "QUEMAR" MADRID
ESTE OTOÑO**

**BAR DE FUEGOS CONSOLIDA SU APUESTA
GASTRONÓMICA EN LA CAPITAL,
AMPLIA SU HORARIO Y PERMANECERÁ
ABIERTO TODOS LOS DÍAS.**





El chef Mauricio Giovanini aumenta la carta con dos nuevos platos:

- KEBAB DE COSTILLA ASADA





El chef Mauricio Giovanini aumenta la carta con dos nuevos platos:

- POORI DE CALAMAR





El restaurante dispondrá también de dos menús de mediodía, con:

Entrante

Plato Principal

Bebida

Postre

Café

19,50 €





Bar de Fuegos consolida su apuesta gastronómica en la capital, amplía su horario y permanecerá abierto los siete días de la semana.

Los equipos de cocina y de sala han estado al pie del cañón desde su apertura en el mes de mayo, y ya están preparados para recibir con muchas ganas a todos los aficionados a la buena mesa y de las brasas que se acerquen al céntrico barrio de Chueca.

El chef ejecutivo, Mauricio Giovanini, está muy satisfecho con la acogida del público madrileño y, para celebrarlo, aumenta la carta de Bar de Fuegos, que este mes de septiembre presenta dos nuevos platos: un kebab de costilla asada, con salsa de pimientos y nata agria de chipotle y el poori de calamar, en masa india a la parrilla con curry, yogurt y cilantro.

Ambas propuestas se suman a un amplio repertorio de platos elaborados en parrillas de leña y carbón, a base de productos del mar y de la tierra.

Los amantes de la carne, los vegetarianos o los devoradores de pizzas encontrarán aquí su plato preferido.



En la carta de Bar de Fuegos conviven en armonía bocados para picar como el chipá o los nems de langostinos, con verduras como la coliflor asada con especias y crema de kimchee; y ensaladas como la Don Rescoldo, con cebollas y pimientos asados; o la Buena, con tomates, berenjena, calabacín y zanahorias.

A la brasa asamos 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; nuestras hamburguesas y, por supuesto, también preparamos pescados como la lubina, el rodaballo o el lomo de atún.

Nuestros bocadillos o entrepanes a la parrilla, de presa ibérica, de ternera, de panceta o de setas, se han convertido en una de las opciones más demandadas por los clientes que ya han descubierto Bar de Fuegos, y que repiten su visita para catarlos todos porque son ideales para compartir.

Además, recomendamos probar las pizzas, de búfala, de pastrami, vegetal o de carrillada de cerdo; que elaboradas de forma artesanal con nuestra propia masa, y hechas a la brasa, están riquísimas y no dejan indiferentes a nadie.





Los más golosos sueñan con el plátano a la parrilla con dulce de leche y chocolate o la tarta cremosa de chocolate con helado de vainilla, y para los que los prefieren los postres más ligeros, pero también deliciosos, encontramos el budín de brioche y coco o la piña a la parrilla con soda de lima y pisco.

Como novedad en Bar de Fuegos, esta próxima temporada disponemos de dos menús ejecutivos diferentes, por un precio de 19,50€, que incluye tres platos a elegir entre varias opciones: un entrante, un principal, bebida, un postre y café.

Esta propuesta estará vigente de lunes a viernes, de 13:00 a 16:00 horas, e irá cambiando cada semana, de modo que los comensales que nos visiten para almorzar asiduamente puedan disfrutar de la diversidad de nuestra carta en un ambiente cosmopolita e informal, en el que la cocina vista y los fuegos obtienen todo el protagonismo del espacio.



||||| FIRE

PROSCIUTTO



HORARIOS

ALMUERZOS Y CENAS

Lunes a Domingo de 13 a 16 y de 20 a 00 Hs

COCKTAILS & CAFÉ [Sin servicio de cocina]

Lunes a Domingos de 16 a 20 Hs

RESERVAS

www.bardefuegos.com/reservas

DIRECCIÓN

Calle de Barbieri, 7, 28004 Madrid

916 84 11 62

info@bardefuegos.com

STAFF

Store Manager

Cecilia Alvarez Duró

+34 676 23 75 65

cecilia.alvarez.duro@bardefuegos.com

Marketing

Isabel Diez

+34 638 26 26 50

isabel.diez@bardefuegos.com

Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

+34 635 45 04 67

pilar.candil@limacomunicaciones.es

Digital

bardefuegos.com

[instagram.com/bardefuegos](https://www.instagram.com/bardefuegos)

[g.page/bardefuegos](https://www.facebook.com/bardefuegos)