BAR DE FUEGOS

MADRID

15 de NOVIEMBRE 2021

BAR DE FUEGOS

MADRID

FUEGO CRUZADO

LA GASTRONOMÍA ES COMPARTIR EN BAR DE FUEGOS

La gastronomía es compartir y para Bar de Fuegos significa tener una cita en su barra o en torno a una de sus mesas.

Nuestro chef, Mauricio Giovanini quiere compartir diversos momentos en la cocina de Bar de Fuegos con sus compañeros de profesión para que sus clientes y amigos también puedan participar, conversar y disfrutar de la comida.
Durante los próximos meses, tendremos una cita mensual con la gastronomía y la amistad. Una propuesta que comenzará con un encuentro entre Mauricio Giovanini y José Carlos García.

BAR DE FUEGOS

MADRID

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

MADRID

JOSÉ CARLOS GARCÍA

Es un chef enamorado del producto local de Málaga, su tierra natal, y cada día tiene contacto con el mercado de Atarazanas y sus proveedores de confianza. José Carlos García desafía con su técnica y pequeñas dosis de atrevimiento al recetario tradicional andaluz. Siempre con la mirada hacia el mar, el chef basa su cocina en la utilización de los productos autóctonos de la lonja o el mercado, si bien también se inspira en todo lo descubierto en sus viajes para crear sus platos. En el restaurante que lleva su nombre ostenta una Estrella Michelin y está situado en el Puerto de Málaga. En él muestra su cocina sincera y en constante evolución, fruto de lo aprendido en el negocio familiar del Café de París y de su experiencia, durante casi una década, al frente de su proyecto personal.
Su gastronomía es el reflejo de su propia personalidad, una acertada mezcla entre la fidelidad a sus raíces, el respeto por el clasicismo de la herencia familiar y, como él mismo dice, "un toque de Rock & Roll".

MENÚ

BAR DE FUEGOS
MADRID

- **BUÑUELO DE SARDINA AHUMADA Y MANGO**
  José Carlos García
- **CHIPA DE PESTO**
  Mauricio Giovanini
- **QUISQUILLAS CON ZUMO DE PIMIENTOS LIQUIDOS**
  José Carlos García
- **CARABINERO A LA PARRILLA Y SU TARTAR LIBANÉS**
  Mauricio Giovanini
- **BACALAO CONFITADO CON ANIS Y ESPINACAS**
  José Carlos García
- **LOMO DE EMBAJADORES, SETAS Y BEARNESA**
  Mauricio Giovanini
- **ZANAHORIAS CON YOGURT Y ALMENDRAS TOSTADAS**
  José Carlos García
- **BUDÍN DE JENGIBRE CON LYCHEES A LA PARRILLA**
  Mauricio Giovanini

Precio del menú 80 €

El menú incluirá:

- Cócktail de bienvenida
- Cervezas La Virgen
- Vinos de Bodega Ruttini, Mendoza, Argentina

BAR DE FUEGOS

MADRID

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.

BAR DE FUEGOS

MADRID

HORARIOS

ALMUERZOS Y CENAS

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

RESERVAS

www.bardefuegos.com/reservas

DIRECCIÓN

Calle de Barbieri, 7, 28004 Madrid

916 84 11 62

info@bardefuegos.com

STAFF

Marketing

Juana Matera

juanitamatera@hotmail.com

Design

Catalina Peluffo

catalinapeluffo8@gmail.com

Prensa

Lima Comunicación y Eventos

Pilar Candil

+34 635 45 04 67

pilar.candil@limacomunicaciones.es

Digital

bardefuegos.com

instagram.com/bardefuegos

g.page/bardefuegos