

Entre el calor del volcán y la brisa del bosque nació **Fuego Pizzería & Gastropub**, un rincón acogedor dentro de **Montaña de Fuego Eco Resort & Spa**, donde el tiempo se detiene para disfrutar del sabor y de la buena compañía.

Aquí, el fuego es alma y encuentro. En su calor nacen **nuestras pizzas artesanales al horno**, preparadas con ingredientes frescos, locales y llenos de vida.

Cada masa se amasa con calma, cada plato se crea con intención y cada detalle está pensado para hacerte sentir en casa, frente al imponente **Volcán Arenal**.

**Fuego** no es solo un lugar para comer, sino también para **compartir, reír y reconectar**. Porque las mejores conversaciones suceden alrededor del fuego.

# Fuego

BY **ROCCA** PIZZERÍA & GASTROPUB

*Between the warmth of the volcano and the breeze of the forest, **Fuego Pizzería & Gastropub** was born a cosy corner inside **Montaña de Fuego Eco Resort & Spa**, where time slows down to savour flavour and good company.*

*Here, fire is soul and connection. From its warmth comes our **handcrafted stone-oven pizzas**, made with fresh, local ingredients full of life.*

*Each dough is prepared with care, each dish made with intention, and every detail invites you to feel at home, facing the majestic **Arenal Volcano**.*

***Fuego** isn't just a place to eat; it's a place to **share, laugh, and reconnect**. Because the best moments always happen around the fire.*

# PIZZAS ARTESANALES ARTISANAL PIZZAS

## MARGARITA / MARGHERITA

\$25

Base de tomate artesanal, tomates cherry rojos y amarillos, mozzarella fresca y albahaca recién cortada.

- *La pizza clásica italiana más amada, elaborada en nuestro horno de piedra con ingredientes frescos.*

*Handmade tomato base, red and yellow cherry tomatoes, fresh mozzarella, and basil leaves.*

- *The most-loved Italian classic, baked in our stone oven with fresh, local ingredients.*

## PEPPERONI ITALIANO / ITALIAN PEPPERONI

\$25

Salsa de tomate artesanal, pepperoni crujiente, mozzarella fundida y un toque de ajo salteado en mantequilla.

- *Una explosión de sabor italiano.*

*Handmade tomato sauce, crispy pepperoni, melted mozzarella, and a touch of garlic butter.*

- *An explosion of Italian flavour.*

## CHEESE PIZZA / FOUR CHEESE PIZZA

\$25

Combinación irresistible de mozzarella, parmesano, búfalo y queso de cabra, sobre una base de tomate artesanal.

- *Horneada lentamente con el auténtico sabor artesanal del Arenal.*

*A tempting blend of mozzarella, parmesan, buffalo, and goat cheese over a handmade tomato base.*

- *Slow-baked in our stone oven, capturing the authentic artisanal flavour of Arenal.*

## PIZZA MALEKU / MALEKU PIZZA

\$34

Arrraigados a lo nuestro por tradición, nace esta creación con una base de salsa bechamel, queso mozzarella, plátanos maduros, tocineta ahumada crujiente y pejibayes fritos.

- *Una fusión auténtica de la herencia indígena y la cocina artesanal.*

*Rooted in tradition, this pizza features a béchamel base with mozzarella, ripe plantains, crispy smoked bacon and fried pejibayes.*

- *An authentic fusion of indigenous heritage and artisanal cuisine.*

## PIZZA DE LA TRIBU / TRIBE PIZZA

\$36

Inspiración del chef en honor a nuestras raíces y a la Madre Tierra. Preparada con salsa de tomate fresco, jamón prosciutto, hongos portobello, queso Grana Padano y albahaca fresca.

- *Una pizza que conecta tradición, territorio y sabor en cada bocado.*

*Chef-inspired tribute to our roots and Mother Earth, made with fresh tomato sauce, prosciutto ham, portobello mushrooms, grana padano cheese, and fresh basil.*

- *A pizza that brings tradition, land, and flavour together in every bite.*

## MONTAÑA DE FUEGO / MONTAÑA DE FUEGO PIZZA

\$38

Prosciutto, burrata cremosa, arúgula, miel y reducción de balsámico sobre salsa de tomate fresco.

- *Nuestra creación insignia: una fusión de dulzura, frescura y el espíritu del fuego.*

*Prosciutto, creamy burrata, arugula, honey, and balsamic reduction over fresh tomato sauce.*

- *Our signature creation — a balance of sweetness, freshness, and the spirit of fire.*

## LOMO DE FUEGO / FIRE STEAK PIZZA

\$25

Lomo de res jugoso, chimichurri argentino, cebolla morada y chile dulce sobre mozzarella y tomate artesanal.

- *Una fusión entre Italia y Argentina para quienes buscan un sabor intenso, gourmet y memorable.*

*Tender beef loin, Argentinian chimichurri, red onion, and sweet pepper over mozzarella and handmade tomato sauce.*

- *A fusion of Italy and Argentina, crafted for those who crave intense, gourmet flavour.*

## DIABLA / THE DEVIL'S PIZZA

\$35

Salsa de tomate artesanal, mozzarella, salami picante Milano, hongos portobello y chile panameño.

- *Picante, provocadora y perfecta para los amantes del fuego y la aventura gastronómica.*

*Handmade tomato sauce, mozzarella, spicy Milano salami, portobello mushrooms, and Panamanian chili.*

- *Piquant, bold, and made for those who love fire and culinary adventure.*

**Fuego**  
BY **ROCCA** PIZZERÍA & GASTROPUB

## ENTRADAS / STARTERS

### MOUSSE DE SALMÓN CON FOCACCIA / SMOKED SALMON MOUSSE WITH FOCACCIA \$21

Suave mousse de salmón con hierbas frescas, crema de curry y perlas de tomate cherry, caviar de mora y aguacate, sobre crujiente de pan de focaccia artesanal horneado en horno de piedra.

- *Un clásico italiano reinterpretado con el sabor volcánico de La Fortuna.*

*Stone-oven focaccia bread topped with a smooth smoked salmon mousse infused with fresh herbs, curry cream, cherry tomato pearls, blackberry caviar, and avocado.*

- *A timeless Italian classic, reimagined with the volcanic flavour of La Fortuna.*

### ANTIPASTOS DE ATÚN / TUNA ANTIPASTO \$14

Finas láminas de atún sellado al punto, combinadas con aceitunas negras y verdes, cebolla morada, zucchini, semillas de ajonjolí, mozzarella, cúpula de Grana Padano, queso de cabra y caviar de albahaca.

- *Una entrada fresca y elegante para iniciar la experiencia gastronómica.*

*Thin slices of seared tuna with black and green olives, red onion, zucchini, sesame seeds, mozzarella, a grana padano dome, goat cheese, and basil caviar.*

- *A fresh and elegant starter to begin the dining experience.*

### TABLA DE FIAMBRES Y QUESOS SELECTOS / CHARCUTERIE AND CHEESE \$15

Selección artesanal de fiambres curados, quesos europeos, frutas frescas, pétalos de fresa, salami Milano y aceitunas negras y verdes, servidos con tostadas de focaccia rústica.

- *Una opción ideal para compartir y disfrutar de vino, cócteles de autor o cerveza artesanal, mientras contemplas la vista del volcán Arenal.*

*A handcrafted selection of cured meats, fine European cheeses, fresh fruits, strawberry petals, Milano salami, black and green olives, served with rustic focaccia toast.*

- *Perfect for sharing and best enjoyed with wine, signature cocktails, or craft beer while admiring the Arenal Volcano.*

### PALMITO GRATINADO / HEART OF PALM GRATIN \$10

Corazón de palmito orgánico sancalearño, salteado con cebolla, ajo, vino blanco y mantequilla. Montado sobre una base de aguacate, gratinado con mozzarella, tocineta crocante, crema de pejobaye y perlas de caviar de menta.

- *Un homenaje a los sabores auténticos de Costa Rica.*

*Fresh San Carlos hearts of palm, sautéed with onion, garlic, white wine, and butter, layered over avocado and gratinated with mozzarella, crispy bacon, peach palm cream, and mint caviar pearls.*

- *A tribute to authentic Costa Rican flavours.*

### TIMBAL DE QUINOA / QUINOA TIMBALE \$13

Timbal de quinoa suave sobre un espejo de salsa natural de mango, con crujiente de plátano verde y un bouquet de lechuga y arúgula, fusionado con caviar de menta.

- *Una entrada fresca, ligera y llena de vida.*

*A soft quinoa timbale served over a natural mango sauce, topped with crisp green plantain and a bouquet of lettuce and arugula, finished with mint caviar.*

- *A fresh, light, and vibrant starter.*

### BRUSCHETTAS ITALIANAS / ITALIAN BRUSCHETTAS \$14

Pan artesanal de corteza crocante, cubierto con una mezcla fresca de tomate cherry, queso Grana Padano, aceite de oliva y hojas de albahaca.

- *Un clásico italiano preparado con sencillez, equilibrio y sabor.*

*Three slices of rustic artisanal bread with a crisp crust, topped with a fresh blend of cherry tomatoes, grana padano cheese, olive oil, and basil leaves.*

- *A simple, balanced, and flavourful Italian classic.*

### CARPACCIO DE SALMÓN / SALMON CARPACCIO \$14

Tostadas Melba con finas láminas de salmón fresco, hierbas, cebolla y alcaparras, acompañadas de crema de aguacate, limón y aceite de oliva.

- *Una entrada ligera, fresca y elegante.*

*Melba toasts topped with thin slices of fresh salmon, herbs, onion, and capers, served with avocado cream, lemon, and olive oil.*

- *A light, fresh, and elegant starter.*

**Fuego**  
BY **ROCCA** PIZZERÍA & GASTROPUB