



LA DIFERENCIA ESTÁ EN EL ORIGEN

alfuego.es



1 Quiénes somos

Al Fuego es un proyecto que nace con la idea de **dar a conocer y explotar internacionalmente la calidad y las bondades de la carne argentina.**

En **Argentina** contamos a día de hoy con **15 tiendas y 3 Grill Houses.**

Somos productores y nuestras carnes provienen de La Pampa, República Argentina, un área que por su clima y pasturas es consideradas de las mejores del mundo para la cría y el engorde de ganado vacuno.

En La Pampa, la gran mayoría de los establecimientos ganaderos basan su producción en haciendas de razas británicas como Aberdeen Angus, Shorthorn, Hereford, Limousine y Charolais, y sus cruza.



Procesada por una empresa conformada por un equipo altamente profesional y con amplia trayectoria en el mercado ganadero, **nuestra carne cumple exigentes estándares de calidad** respetando al animal y al medio ambiente y logrando un producto final de excelencia.

Nuestros proveedores, han desarrollado un programa integral de gestión de calidad para alcanzar sus objetivos y se encuentra **certificado bajo las normas BRC y HACCP.**

Además, las compañías son miembros de la comunidad GS1 **asegurando la trazabilidad y comunicación de productos a nivel mundial.**





2

Reconocimientos

Al Fuego ofrece una calidad de carne superlativa, reconocida mundialmente **tras haber ganado medallas de oro y plata en el World Steak Challenge o Mundial de Carnes** en distintas categorías, concurso que se realiza normalmente en Europa y donde compiten carnes de todos los países productores



3

Nuestras líneas de negocio

Basados en nuestro conocimiento de la materia prima y en un modelo de negocio tendencia a nivel mundial, desarrollamos **un concepto gastronómico moderno para poder disfrutar de los mejores platos** en un lugar de encuentro único o poder comprar en nuestra tienda los mejores cortes de carne para cocinarlos en la comodidad de tu hogar.





AL FUEGO

RESTAURANTE DE CARNES

+34 810 513 790

@alfuego.restaurante

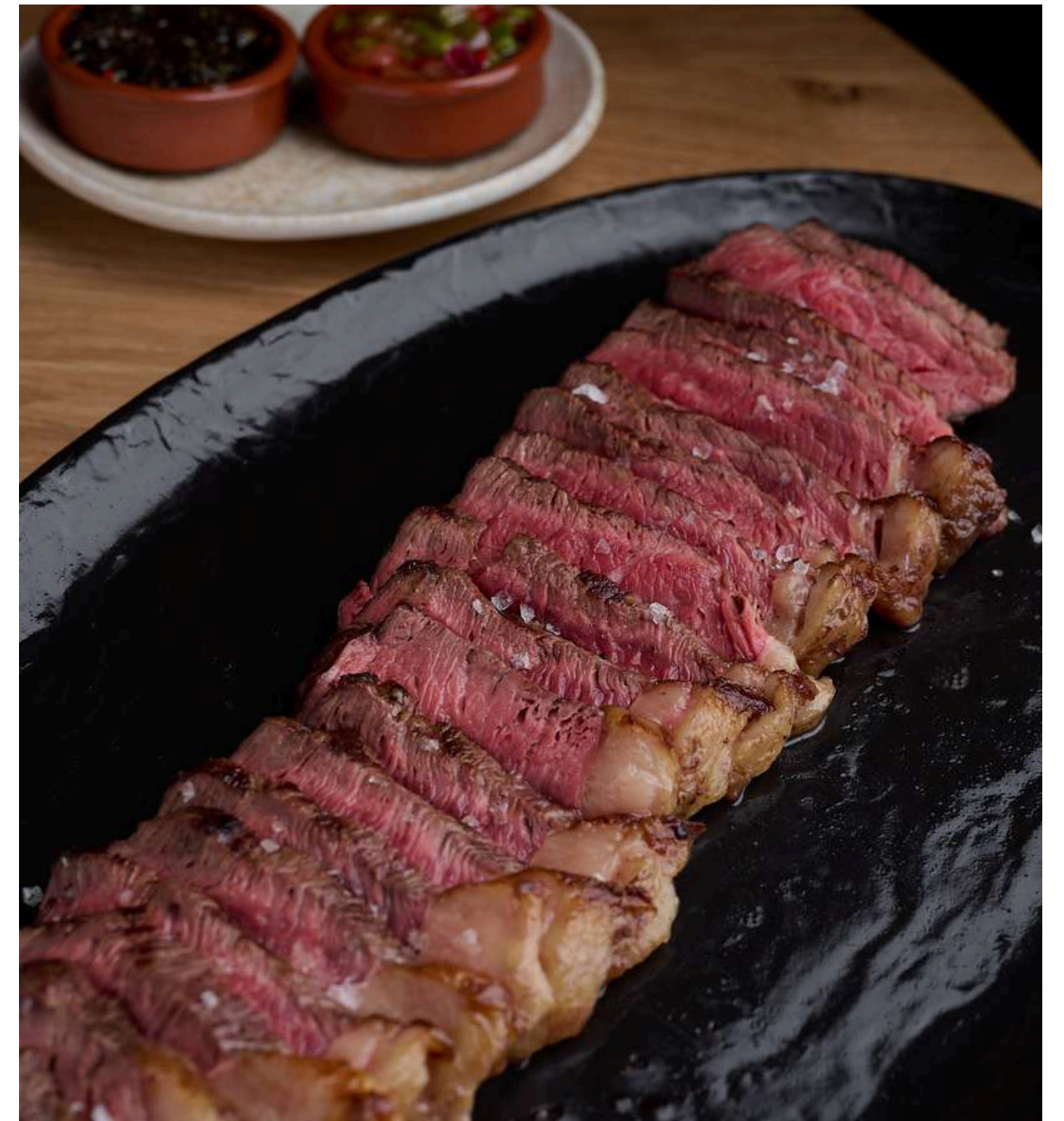
alfuego.es

Avenida de Juan Antonio Samaranch 67
28055 Madrid (Valdebebas)



Restaurante de Carnes

Un mundo de sabores argentinos y una aventura culinaria que te transporta a las parrillas tradicionales. Nuestro menú ofrece cortes de carne vacuna de primera calidad cocinados a la perfección.







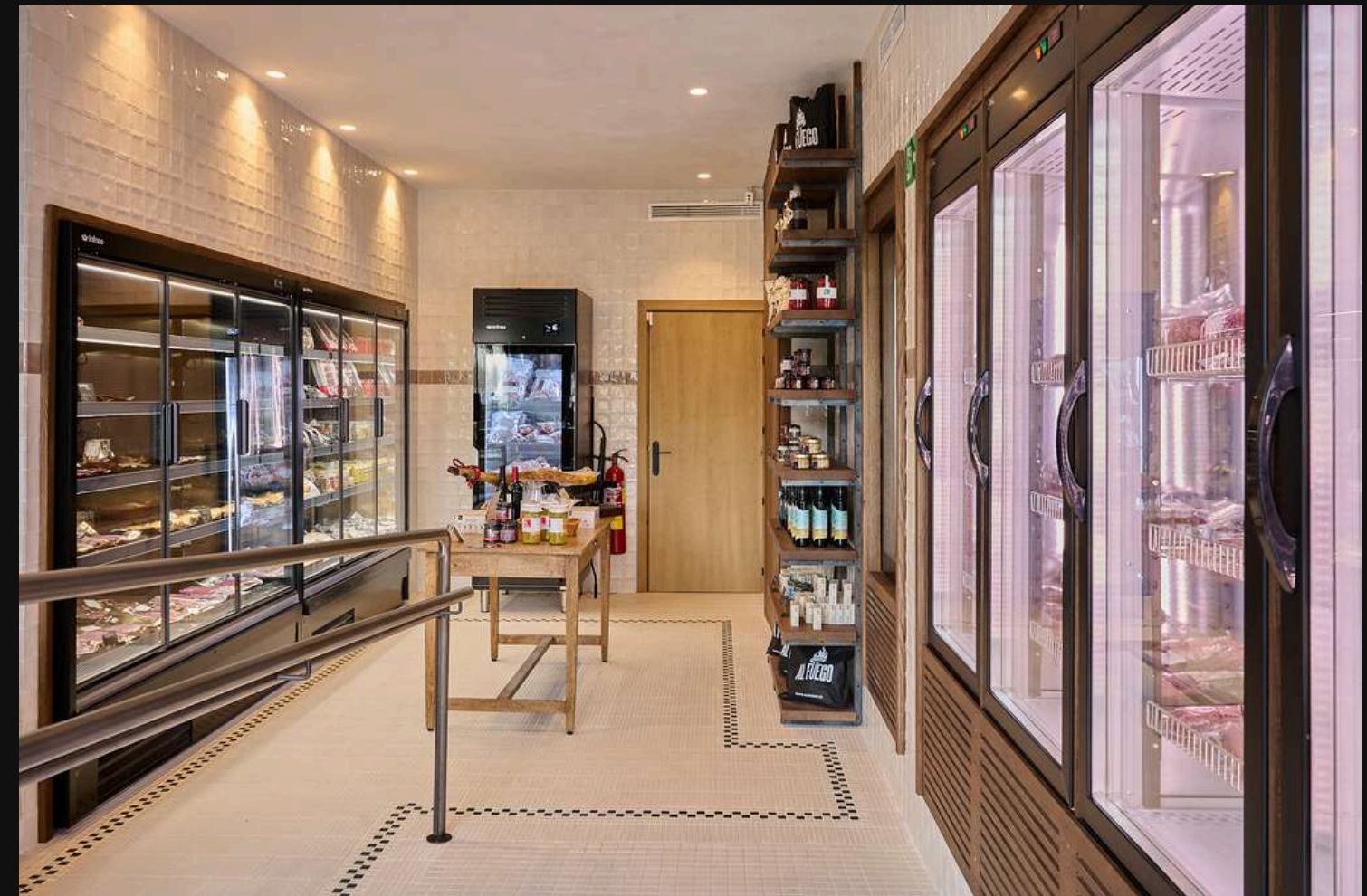
TIENDA DE CARNES

+34 696 398 199

@alfuego.tienda

alfuego.es

Avenida de Juan Antonio Samaranch 67
28055 Madrid (Valdebebas)



Tienda de Carnes

Nuestra tienda está **especializada en cortes vacunos envasados al vacío** y complementada con productos indispensables para encender la cocina todos los días. Basado en una experiencia de compra ágil, rápida y con productos estandarizados, de calidad continua y superlativa. Contamos con gran variedad de canales de venta para que el cliente no tenga que moverse de casa: **Tienda física, tienda online y diferentes plataformas de delivery.**





AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
RIBEYE CLASICO PORC
PESO 0,556 KG
TOTAL 37,81 €

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
BLACK ANGUS

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
RIBEYE CLASICO PORC
PESO 0,556 KG
TOTAL 37,81 €

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
BLACK ANGUS

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
RIBEYE CLASICO PORC
PESO 0,556 KG
TOTAL 37,81 €

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
BLACK ANGUS

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
RIBEYE CLASICO PORC
PESO 0,556 KG
TOTAL 37,81 €

AL FUEGO
TIENDA DE CARNES
BLACK ANGUS

Ribeye
68,00 €
x kg





AL FUEGO

CATERING Y EVENTOS

restaurante@alfuego.es
alfuego.es



Catering y Eventos

¡Llevamos Al Fuego donde quieras!

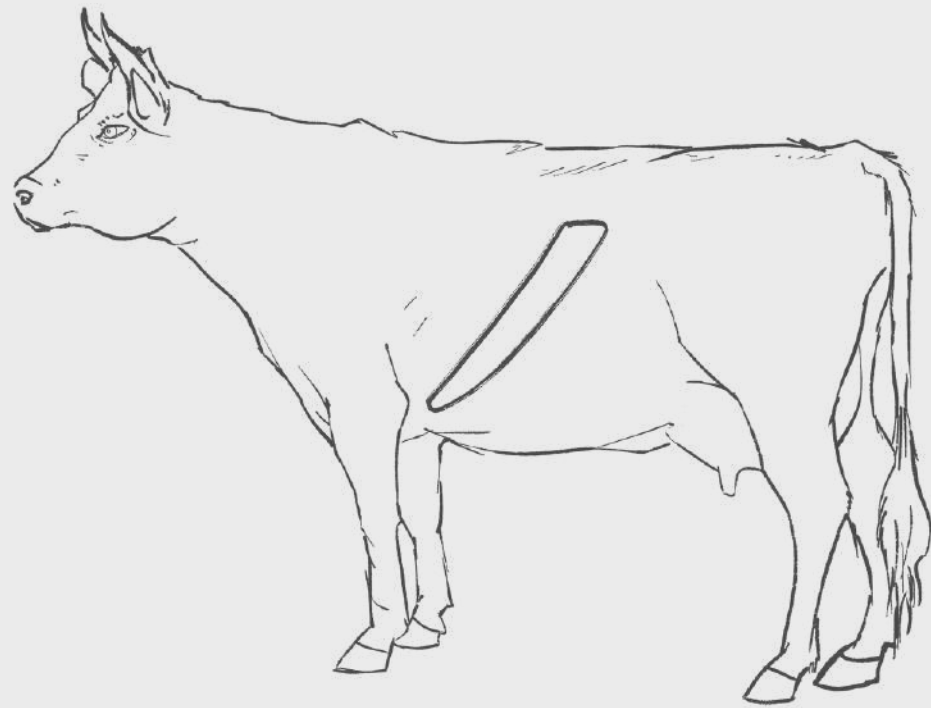
Disponemos de **servicios personalizados y exclusivos de carne argentina a las brasas**. Nuestros parrilleros se desplazan para llevar el sabor y ofrecer una experiencia gastronómica diferente.



¡Y ahora toca
encender la parrilla!



ENTRAÑA

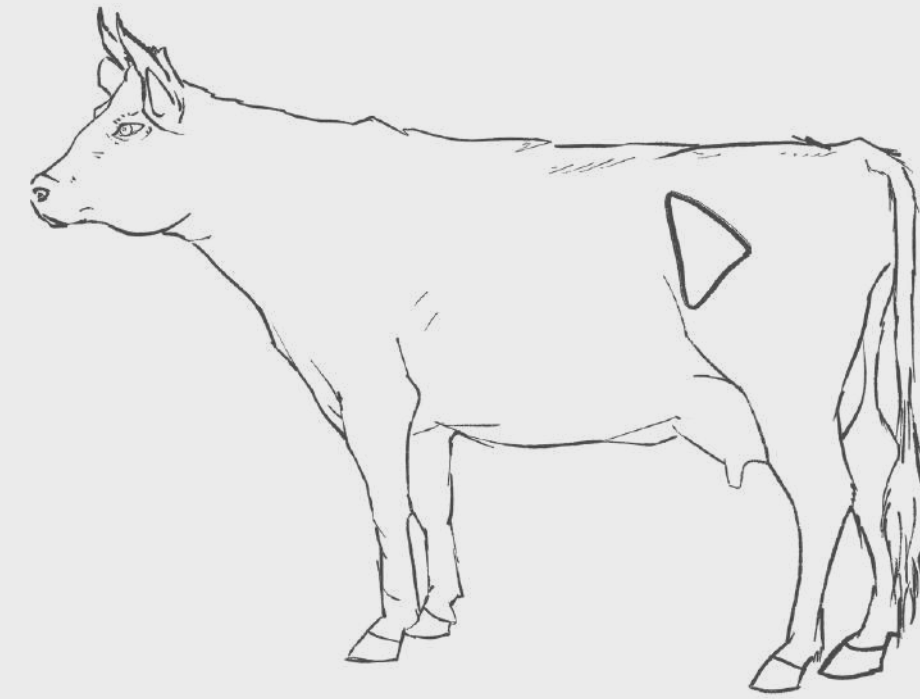


La entraña es única en todo el sentido. Es el músculo del diafragma de la ternera.

Posee un marmoleado especial que la convierten en una pieza muy jugosa, de textura firme y de sabor intenso.

Cocción recomendada: poco hecha o al punto.

PICAÑA

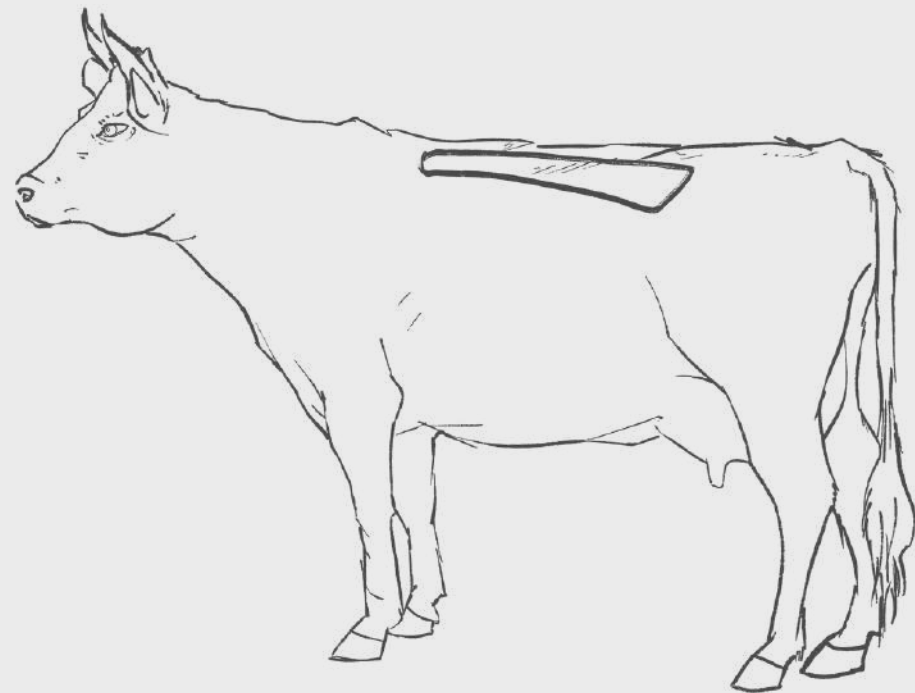


También llamada tapilla. Se encuentra en la parte superior de la cadera.

Posee un excelente balance de grasa infiltrada y una gruesa capa de grasa exterior que la recubre, lo que le aporta un gran sabor y una textura suave y jugosa.

Cocción recomendada: al punto o punto más.

SOLOMILLO



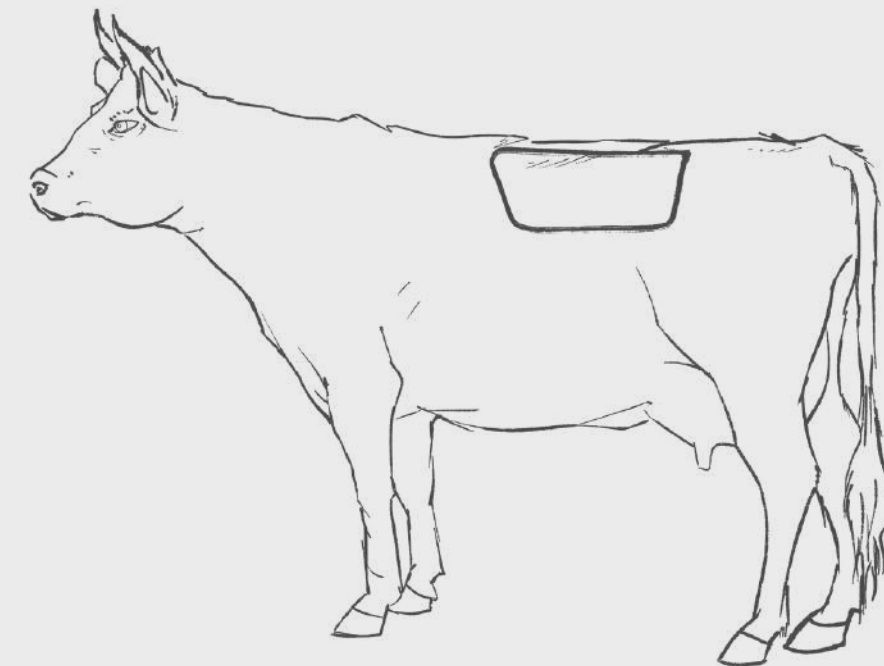
También denominado Lomo. Se ubica en la parte lumbar, debajo del lomo bajo. Es uno de los cortes más magros que existen, pero de gran sabor. Su textura tierna y jugosa lo convierten en una pieza de calidad superior.

Cocción recomendada: poco hecho o al punto.

Ganador de la Medalla de Oro en el World Steak Challenge 2023

Ganador de la Medalla de Plata en la categoría World's Best Fillet

LOMO BAJO



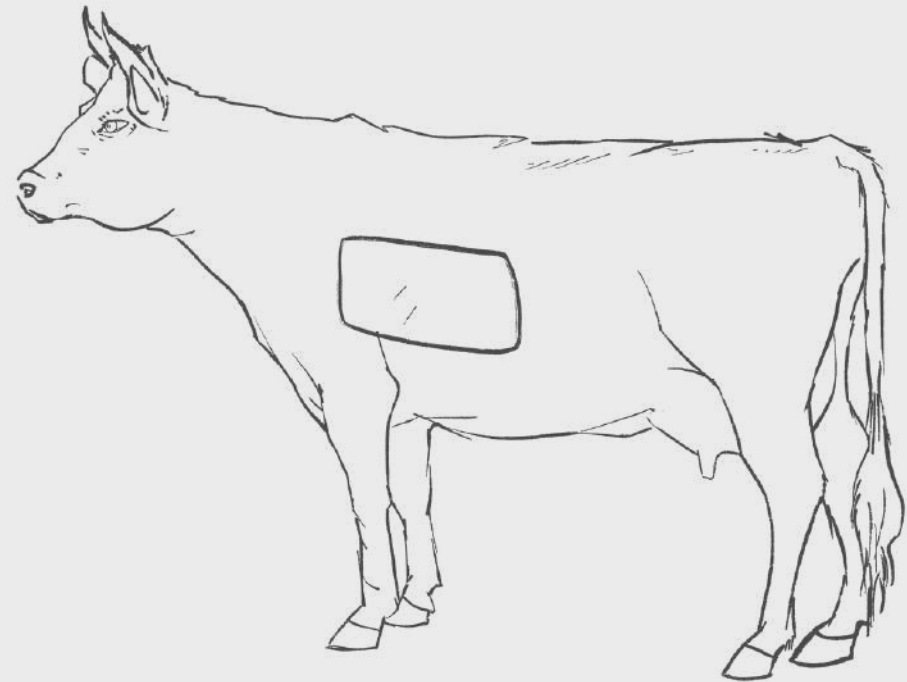
También llamado Bife de chorizo o Entrecot. Se ubica en la cara externa del lomo.

Tiene gran sabor y ternura suprema debido al perfecto equilibrio de marmolado de grasa interna y externa.

Cocción recomendada: poco hecho o al punto.

Ganador de la Medalla de plata en el World Steak Challenge 2023

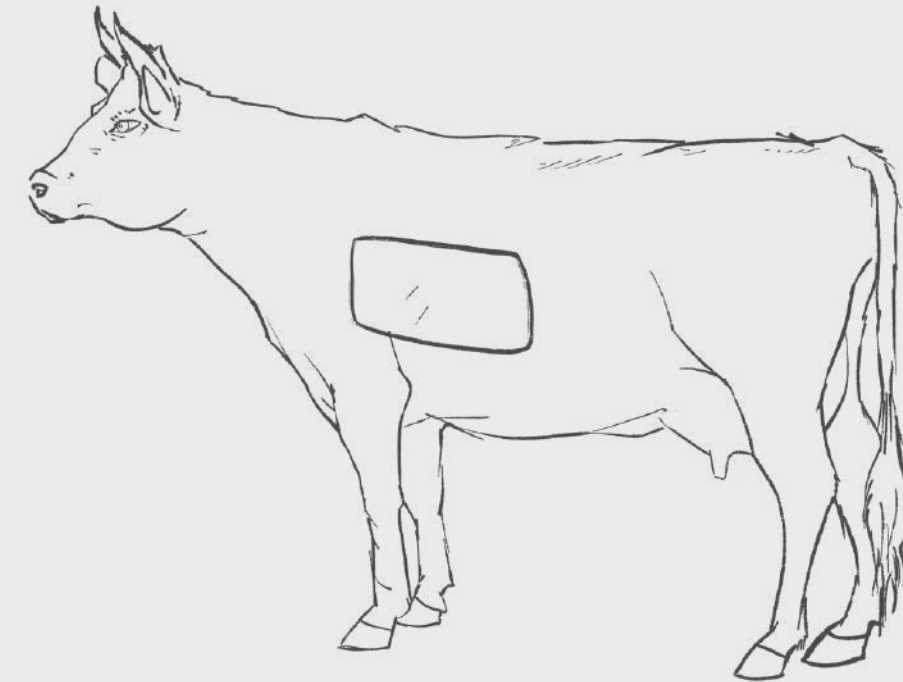
TIRA DE ASADO



También denominada Banderita. Es un corte que se obtiene de cortar el centro del costillar o ventana de forma transversal. La proporción de carne, grasa y hueso le otorgan un sabor intenso, un aroma único y una textura firme.

Cocción recomendada: poco hecha o al punto.

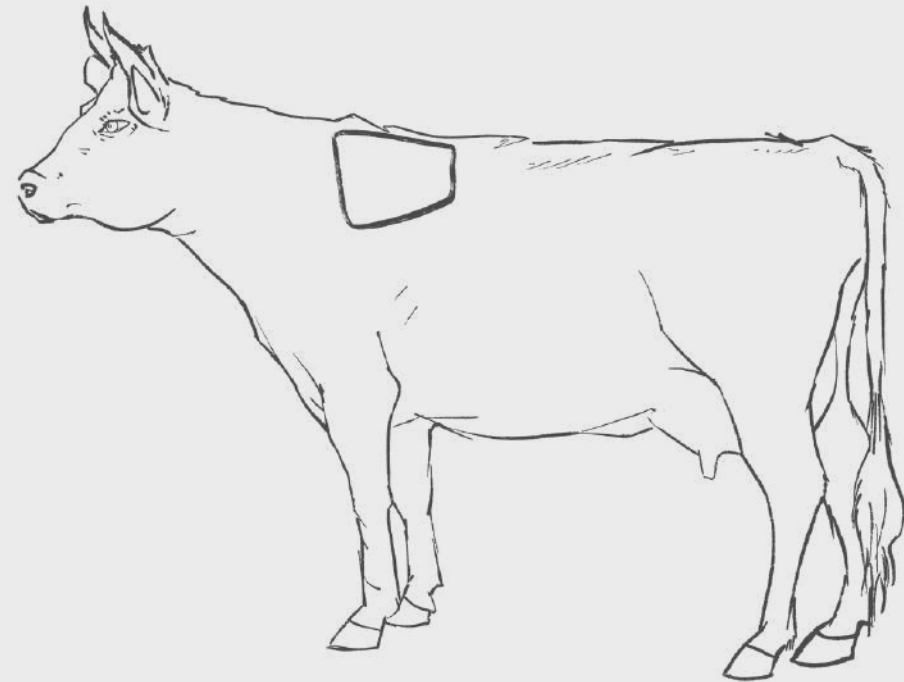
COSTILLA HORIZONTAL



Es una de las tres costillas más sabrosas proveniente de lo que llamamos la ventana del costillar. Sus cualidades resaltan por el tipo de cocción lenta, convirtiéndola en un corte extremadamente suave y sabroso.

Cocción recomendada: punto único, hecho.

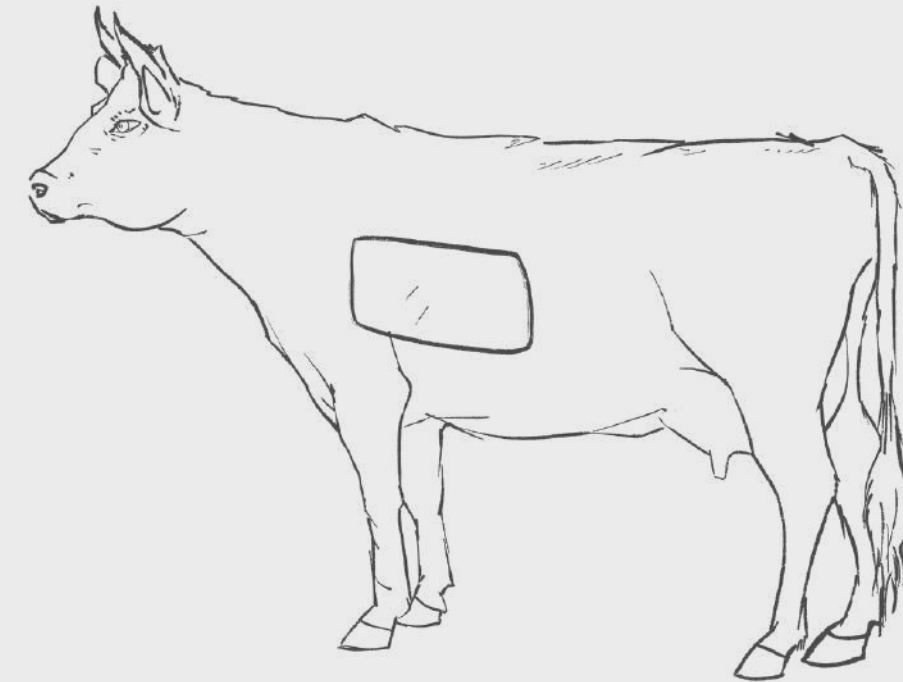
LOMO ALTO



También denominado Ojo de Bife o Rib Eye. Es el corazón y por lo tanto, la parte más tierna del chuletón. Su gran infiltración de grasa lo ubican entre uno de los cortes con más sabor, textura y jugosidad.

Cocción recomendada: poco hecho o al punto.

MEDIALUNA DE VACÍO

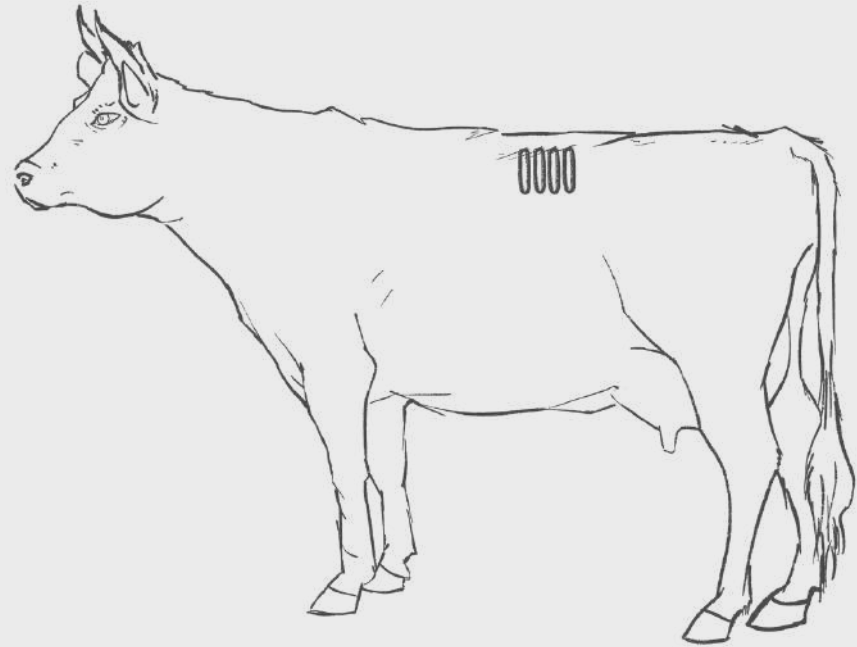


En España se encuentra en la falda.

Posee una mínima infiltración de grasa intramuscular y un sabor característico con matices suaves. Se trata de un corte muy jugoso y tierno.

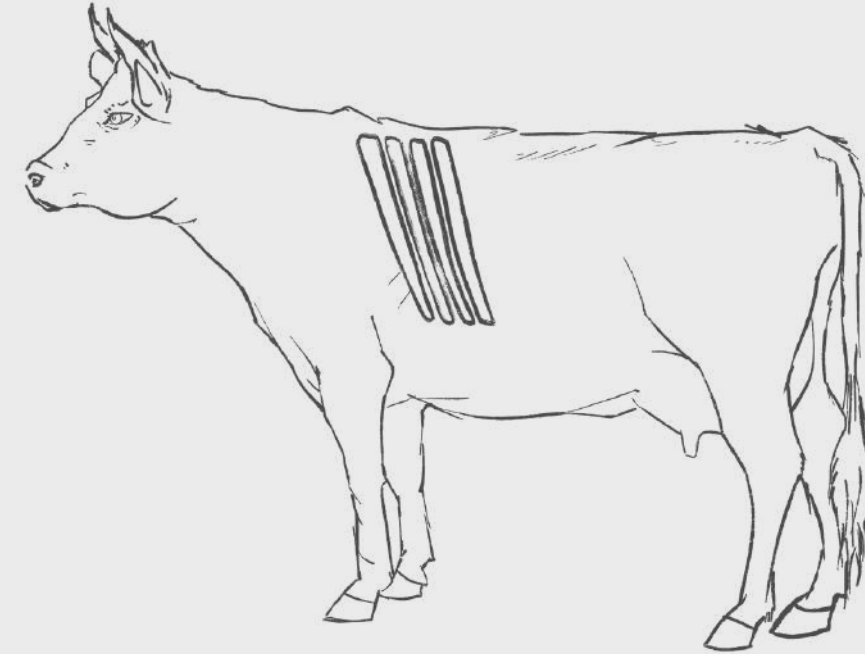
Cocción recomendada: al punto.

T-BONE



Es un corte que reúne dos piezas, el Solomillo y el Lomo Bajo. Su nombre deriva del hueso en forma de T que separa ambos cortes. Tiene una textura tierna y un sabor intenso debido a su delicado marmoleo y las diferentes características de las piezas que lo componen.
Cocción recomendada: poco hecho al punto.

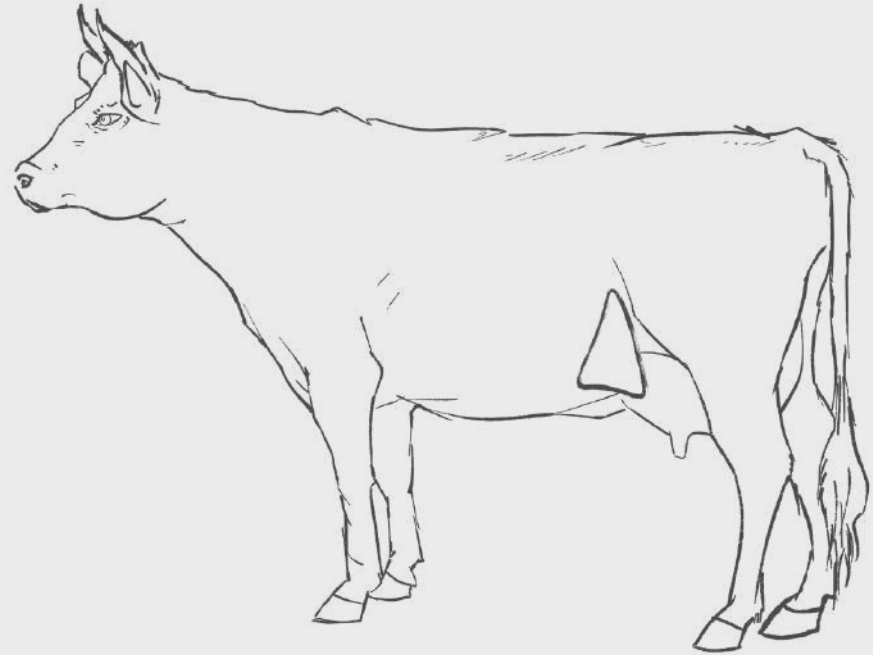
TOMAHAWK



Es también el chuletón de ternera pero con el hueso de la costilla incluido. Su nombre proviene de su apariencia similar a la de un hacha. Se trata de un corte tierno, muy sabroso y textura óptima.
Cocción recomendada: poco hecho o al punto.



BIFE DE VACÍO



También se encuentra en la falda del animal.
En USA y en UK se conoce como Flank Steak.
Es un corte magro y se diferencia de la medialuna por ser algo más sabroso y con una textura más firme.
Cocción recomendada: poco hecho al punto.

EMBUTIDOS ARTESANALES



Elaboramos a diario nuestros propios embutidos como es el caso de **nuestra salchicha**; está fabricada con una receta única y contiene queso parmesano y prosecco italiano lo que le proporciona un sabor muy particular. El **chorizo criollo**, está elaborado con un porcentaje de carne vacuna argentina combinada con una mezcla específica de especias. ¿El resultado? Un producto fantástico para la parrilla.



GRACIAS