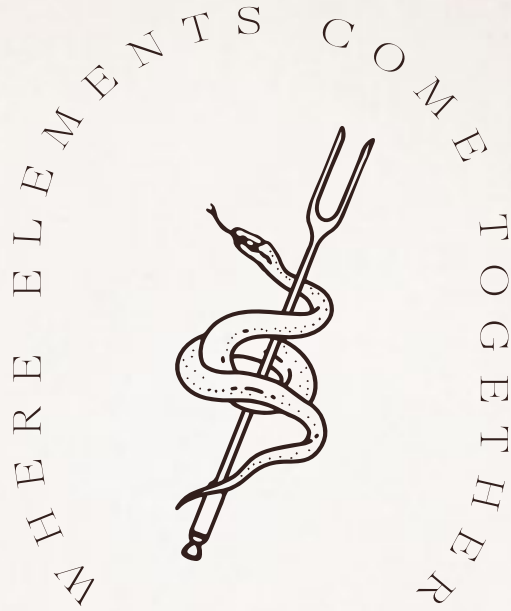




MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

Una experiencia culinaria al aire libre que
combina técnicas ancestrales a la leña
con el arte de nuestro Chef. Disfrute del
contacto directo de la arena bajo sus pies,
la brisa del mar y la esencia única de Fuego,
donde la energía de la cultura mexicana se
fusiona con un espíritu bohemio y salvaje.

FUEGO

SERVICIO DE MESA

Tlayudas, Chiltomate, Sikil Pak, Habanero Tamulada

JARDÍN

RADICCHIOS ROSTIZADOS Y ZACATE LIMÓN v \$425

Aderezo de lima de traspatio,
pasitas al mezcal de agave
tobalá, mostaza encurtida

ZANAHORIAS Y CHAYA v, TN \$375

Noh Bec, Quintana Roo.
Caramelizadas, clorofila de
espinaca Maya, crema quemada,
marañón

BETABELES AGROECOLÓGICOS EN CONSERVA v \$375

Cremoso de queso cotija ahumado,
semilla de girasol tatemada, mix de
hojas amargas, limón amarillo

K'UUM v \$460

Comunidades Mayas, Quintana Roo.
Calabaza local, calabaza mantequilla,
pattypan, zucchini, semilla y flores de
calabaza, queso ramonetti

CAMOTES DE CHEMUYIL v, TN \$400
Chemuyil, Quintana Roo.
Hongos del caribe, vinagreta de mostaza y
lima dulce, nuez de macadamia

ESQUITES ASADOS v \$374
Alioli, polvo de chile de chapulines

ENSALADA DE QUELITES

100 gr PB \$380
Aguacate, concentrado de aguamiel,
tomate heirloom, huazontles encurtidos,
verdolagas

CRUDO

PESCA AZUL PASTOR 120 g \$510

Ensenada, Baja California.
Piña miel, chile guajillo y cítricos de comunidades
de la región, cilantro criollo, chochoyotas

PESCA ARTESANAL DE ANZUELO 120 g \$500

Aguachile estilo Vallarta, cremoso de aguacate,
cebolla encurtida, tostada de maíz

TIERRA Y MAR

VOLCANES DE MOLLEJA DE RES

150 g PN, DP \$460
Chile de árbol, chile ancho, quesillo
de Etna, salsa martajada, aguacate

CAMARÓN DE CAMPECHE

150 g \$919
Emulsión de ajo rostizado, pimientos
shishitos toreados, ensalada de
rábanos, mizunas

BORREGO DORPER "RANCHO EL CHAPARRAL" 280 g \$1,238

Sucilá, Yucatán.
Barbacoa, pulque, cilantro, cebollitas
rojas orgánicas

PESCADO ENTERO A LAS BRASAS

(SUGERIDO PARA 2) **1.2 Kg** \$2,248
Chile de árbol, orégano, mayonesa,
arroz del estado de Morelos

POLLO ROCK CORNISH "LA CABAÑA" 750 g \$825

Playa Del Carmen, Quintana Roo.
Mole amarillito, vegetales
agroecológicos

CORTE DEL CARNICERO

280 g \$1,323
Res, sal de Colima, cebolla asada,
chimichurri Fuego

CHINTEXTLE DE COLIFLOR v \$450

Tacos, chile pasilla mixe, lima regional
asada, mayonesa de Xcatic, pimientos
morrones

PULPO MAYA 220 g DP \$1,135

Adobado en mezcla de chiles, puré
de berenjena quemada, chile Xcatic
encurtido

CERDO CRIOLLO "FRIJOL CON PUERCO" 280 g \$985

Jalcomulco, Veracruz, Rancho el Risueño.
Cerdo de libre pastoreo, frijoles ibes, frijol
x'pelón, xnipec, rábanos, verdolagas

POSTRES

PANQUE DE YUCA v \$360

Queso fresco, carbón
activado de coco, crema
de fruta regional

BROWNIE DE CHOCOLATE MEXICANO v \$403

Helado vegano de vainilla
o fresa

PASTEL DE QUESO A LA LEÑA v \$325

Compota de papaya verde,
queso doble crema

TOTOMOXTE v, PN \$350

Frutas de carozo, almendra
tostada, crumble de pinole,
helado de requesón y mango,
queso cotija

GT - GLUTEN | PN - CACAHUATE | TN - NUECES | F - PESCADO | C - CRUSTÁCEOS | DP - LÁCTEOS | V - VEGETARIANO | PB - A BASE DE PLANTAS

Niños de 5 años y menores comen gratis con la compra de un platillo del menú regular para adultos. Niños de 6 a 12 años disfrutan de un 50 % de descuento en las opciones del menú regular. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos incrementa el riesgo de enfermedades de transmisión alimenticia, especialmente si cuenta con alguna condición médica específica. Favor de comunicar a su mesero cualquier restricción o alergia. Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual. Los productos señalados con un * no están incluidos en el paquete todo incluido.



Nuestro café, pescados y productos locales provienen de fuentes sustentables, respetando el entorno y apoyando a comunidades locales.