



MENÚ IN-ROOM DINING
JUSTO LO QUE ESTÁ BUSCANDO



UN MENSAJE DESDE LA COCINA

Como parte del compromiso de Fairmont con el medio ambiente, este menú contiene productos orgánicos, locales y artículos sustentables. Todos los platillos son preparados sin grasas transgénicas (artificiales).

La abundancia de productos mexicanos, se apoya al ser uno de los países con mayor riqueza agrícola en el mundo, esto permite a nuestros chefs comprar más del 70% de los insumos a productores locales.

Nuestro país cuenta con algunos de los mejores productos del mundo, desde aguacate o chaya local hasta el favorito de todos: tacos y tequila. Orgullosamente servimos una variedad de opciones de mariscos sostenibles, en conjunto con pescadores locales y otros programas de conservación.

Para mis chefs y cocineros lo más importante es obtener los ingredientes más frescos para usted y su familia. Fairmont Mayakoba es también el hogar de 5,000 abejas meliponas que prosperan en esta hermosa región y residen en Fairmont Spa. Esta miel es de las más altas en calidad del mundo, se ha utilizado medicinalmente en la región por los antiguos mayas.

Si tiene alguna solicitud especial o requisito dietético, por favor póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de hacer todo lo posible para satisfacer sus necesidades.

Sinceramente,

Daniel Noguera _____
Chef Ejecutivo
Fairmont Mayakoba

DESAYUNO

SERVIDO DIARIAMENTE DE 6:00 AM A 11:30 AM



BEBIDAS

*Nuestro Té es Sustentable

TÉ DE LA COLECCIÓN LOT 35

Servido Helado o Caliente

Té Verde

Jasmine, Revitalize, Mojo Mate

Té Negro

Imperial Breakfast, Decaf English Breakfast, Earl Grey

INFUSIONES (LIBRE DE CAFÉINA)

Menta de Oregón, Jardín de Bayas de Flora, Ponche Bella Coola

JUGOS FRESCOS 240 ml / 8 oz

Naranja, Toronja, Papaya, Jugo Verde o Jugo del Día

JUGOS 240 ml / 8 oz

Manzana, Arándano o Tomate

CAFÉ

A SU ELECCIÓN: REGULAR O DESCAFEINADO. *Nuestro Café es Sustentable

Media Jarra (2-3 Tazas)

Media Jarra (2-3 Tazas)

ESPRESSO, CAPPUCCINO O MOCACCINO

LECHE O LECHE CON CHOCOLATE 355 ml

Entera, Light, Deslactosada, Soya, Almendra

MALTEADA 355 ml

Chocolate, Vainilla o Fresa

SMOOTHIES 355 ml

TÉ HELADO, LIMONADA, NARANJADA 355 ml

AGUA DE COCO 330 ml

REFRESCOS 355 ml

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Mundet, Fanta, Fresca, Ginger Ale

AGUA NACIONAL

Cristal Mineral 355 ml

Natura 1lt

Natura Mineral 1lt

AGUA NATURAL IMPORTADA Y LOCAL*

Evian 1 lt

Agua de Piedra 650 ml

BUI 290 ml

BUI 946 ml

AGUA CON GAS IMPORTADA Y LOCAL*

Perrier 250 ml

Agua de Piedra 650 ml

San Pellegrino 750 ml

BUI 290 ml

BUI 946 ml

CEREALES Y YOGURT

175 MUESLI HECHO EN CASA 180

Avena, Cacahuete, Arándano Deshidratado, Pepita, Coco, Nuez de Macadamia y Arroz Inflado Servido con Leche (200 gr) o Yogurt. (200 gr)

AVENA CALIENTE 150

Servido con Leche, Azúcar Mascabada, Pasas

YOGURT NATURAL Y MORAS SILVESTRES 215

Griego o de Sabores (200 gr)

CEREALES 155

Corn Flakes, All Bran, Choco Krispis, Froot Loops, Zucaritas

Servidos con Plátanos o Fresas

Elección de Leche Entera, Light, Deslactosada, Soya o Almendra

FRUTA

175 FRUTA ENTERA (3 PIEZAS) 150

Plátano, Manzana, Pera o Fruta Local

285 PLATO DE FRUTAS 340

Melón, Sandía, Papaya, Piña y Fruta de la estación

130 TAZÓN DE FRUTOS ROJOS (250 GR) 420

DESAYUNO DULCE

80 WAFFLE 300

Acompañado con Fresas o Plátano. Crema Batida, Mantequilla, Miel Maple o Miel de Agave.

110 HOT CAKES 3 PIEZAS 300

Rellenos de Mora Azul, Chispas de Chocolate o Guarnición de Plátano. Acompañados con Crema Batida y Compota de Frutos Rojos

240 PAN FRANCÉS 2 PIEZAS 300

Pan Brióche. Acompañados con Crema Batida y Compota de Frutos Rojos

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

*NO FORMA PARTE DEL PAQUETE TODO INCLUIDO



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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

SELECCIÓN DE DESAYUNOS COMPLETOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Elección de Jugo. Plato de Fruta, Canasta de Pan Dulce, Pan Tostado y Parfait de Yogurt. (100 ml)
Jarra Chica de Café Regular, Descafeinado o Selección de Té.

565

DESAYUNO AMERICANO

Elección De Jugo. Dos Huevos a su preferencia (120 gr). Elección de Tocino Ahumado, Jamón o Salchicha de Pavo. Acompañado de Papas Desayuno, Espárragos y Tomates Cherry. Canasta de Pan Dulce y Selección de Pan Tostado. Una Pieza de Fruta. Jarra Chica de Café Regular, Descafeinado o Selección de Té.

700

DESAYUNO MEXICANO

Elección de Jugo, Huevos Rancheros (120 gr), Huevos Motuleños (120 gr) o Chilaquiles, con Salsa Verde o Roja, Canasta de Pan Dulce y una pieza de Fruta. Jarra chica de Café, Regular o Descafeinado. Selección de Té o Chocolate Mexicano.

680

DESAYUNO SALUDABLE

Jugo verde, Omelet de Claras (200 gr) con Espinaca, Cebolla y Champiñón, Servido con Queso Panela y Espárragos. Parfait de Yogurt Bajo en Grasa, Chía y Moras. Jarra Chica de Café Regular, Descafeinado o Selección de Té.

660

ESPECIALIDADES DEL CHEF

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Tortilla Frita. Servidos con Crema Agría, Queso Fresco, Cilantro, Cebolla Morada y Aguacate. Elección de Pollo o Huevo Frito.

350

BURRITO DE DESAYUNO

Huevos Revueltos (120 gr), Frijol, Salchicha (85 gr) Desayuno, Cebolla, Pimiento y Queso Mozzarella. Acompañados de Frijoles Refritos y Pico de Gallo

360

SALMÓN AHUMADO CASERO (200 GR)

Cebollita Coctel, Alcaparra, Cebollin, Aceite Olivo y de Ajonjolí. Acompañado de Crostini y Mostaza de Grano

590

QUESOS ARTESANALES

Selección de Quesos Artesanales (150 gr), Uvas, Variedad Semillas, Mermelada Casera

450

Agregar Jamón Serrano (100 gr)

+120



FAIRMONT SPA Recomienda.

DESAYUNO VEGANO

Elección de Jugo. Tostada de Aguacate con Quinoa, Chilaquiles Veganos o Enchiladas Veganas Potosinas
Una Pieza de Fruta y Yogurt Vegano.
Jarra Chica de Café Regular, Descafeinado o Selección de Té.

740

ENCHILADAS POTOSINAS

Rellenas de Vegetales de la Estación (200 gr).
Servido con Salsa de Guajillo, Cebolla, Cilantro, Crema y Queso.

430

CHILAQUILES ROJOS O VERDES

Opción vegana disponible

350

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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

HUEVOS Y OMELETS

DOS HUEVOS PREPARADOS 395

A SU GUSTO

Elección de Tocino Crujiente, Salchicha Desayuno, Lomo Canadiense o Jamón de Pavo. Servidos con Papas Desayuno, Espárragos y Tomate Cherry

HUEVOS BENEDICTINE (2 PIEZAS) 480

Muffin Inglés Tostado, Huevos Pochados, Salsa Holandesa, Lomo Canadiense. Acompañado con Ensalada Verde

HUEVOS BENEDICTINE YUCATECOS (2 PIEZAS) 540

Muffin Inglés Tostado, Huevos Pochados, Salsa Holandesa de Achiote con Habanero, Longaniza de Valladolid. Acompañado de Ensalada Verde

OMELET DE TRES HUEVOS 460

Cebolla, Pimientos, Champiñones, Espinacas, Jitomate, Tocino y Queso Cheddar. Servido con Papas Desayuno, Espárragos y Tomate Cherry

HUEVOS RANCHEROS ROJOS O VERDES (2 PIEZAS) 370

Dos Huevos Fritos Sobre Tortilla de Maíz y Frijoles Refritos

EXTRAS

Salchicha Desayuno (125 gr) 120

Tocino (60 gr) 200

Papas Desayuno (150 gr) 90

Queso Crema (60 gr) 85

Frijoles Refritos 85

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



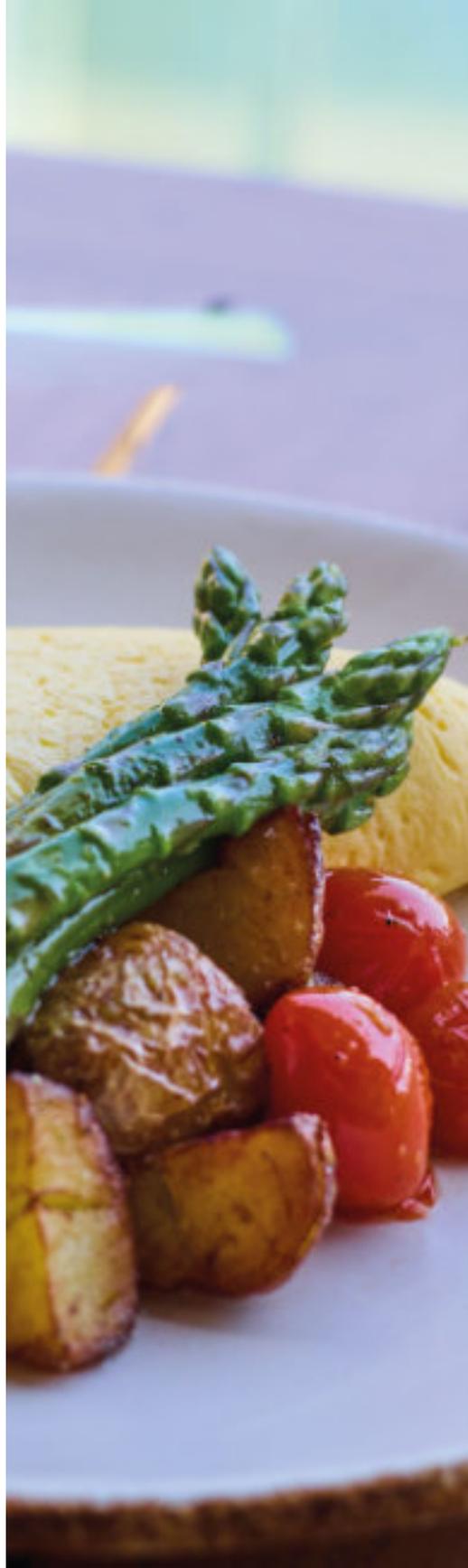
LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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



COMIDA Y CENA

SERVIDO DIARIAMENTE DE 11:30 AM A 11.00 PM

ENTRADAS

ALITAS DE POLLO (500 GR)  **405**
Acompañadas con Jícama, Zanahoria y Pepino
Aderezo Ranch de Cilantro
Elección de Salsa Búfalo o BBQ

TABLA DE QUESOS ARTESANALES (150 GR) **500**
Selección de Quesos Artesanales, Aceitunas, Uvas, Mermelada Casera y Crostinis
Agregar Jamón Serrano (100 gr) **+120**

TOSTADA DE ATÚN (150 GR) **440**
Ponzu de Jengibre y Cilantro, Mayonesa de Sriracha, Aguacate, Pepino, Ajonjolí, Camote Frito.

SALMON AHUMADO CASERO (200 GR)   **590**
Cebollita Coctel, Alcaparra, Cebollín, Aceite Olivo y de Ajonjolí, Limón. Acompañado de Crostini y Mostaza de Grano

  **FAIRMONT SPA** **Recomienda.**

SIKIL-PAK **300**
Salsa de Pepitas de Calabaza con Tomate Asado, Aceite de Oliva y Jugo de Limón

ENSALADA DE BETABEL*  **315**
Betabel, Rábano, Nuez de la India, Vinagreta de Naranja.
Elaborado con productos orgánicos, cultivados en la región.

CRUDITÉS* **340**
Zanahoria Orgánica, Remolacha Cambay, Remolacha Dorada Cambay, Pepino Reliquia, Tomate Cherry. Servido con Aderezo de Cilantro y Chile en Polvo.
Elaborado con productos orgánicos, cultivados en la región.

BOWL CAMOTE Y KALE (200 GR) **310**
Camote Rostizado, Quinoa Inflada, Miel Agave, Semilla Calabaza, Vinagre Balsámico, Lechuga Kale

ENSALADAS Y SOPAS

CLÁSICA ENSALADA CÉSAR **315**
Lechuga, Láminas de Queso Parmesano y Crutones de Focaccia
Acompañada de Aderezo César

CÉSAR CON POLLO (150 GR) **395**

CÉSAR CON CAMARÓN (150 GR) **450**

ENSALADA COBB **330**
Aguacate (40 gr), Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada, Granos de Elote, Pollo (40 gr) y Tocino (40 gr). Acompañada con Aderezo Ranch de Cilantro

ENSALADA VERDE  **280**
Mix de Lechugas, Queso Parmesano, Manzana Verde, Nueces Pecanas, Chayote Encurtido, Vinagreta de Miel y Mostaza.

ENSALADA DE BETABEL  **315**
Espinaca Baby, Arúgula, Verdolaga, Betabel, Rábano, Cebolla Morada, Queso de Cabra (28 gr), Nuez de la India, Vinagreta de Balsámico de Chile Ancho.

CONSOMÉ DE POLLO   **180**
Servido con Verduras de Temporada y Arroz

SOPA DE TORTILLA **230**
Láminas de Totopos, Crema Ácida, Queso Panela, Aguacate y Chile Pasilla

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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

FAVORITOS MEXICANOS

GUACAMOLE (220 GR)	 	300
Pico de Gallo y Totopos		
COCTEL DE MARISCOS ACAPULCO	 	430
Camarón (80 gr) y Pulpo (80 gr), Servidos con Salsa Coctelera, Pico de Gallo, Aguacate y Totopos.		
QUESADILLA		280
Tortilla de Harina, Queso Servido con Guacamole y Pico de Gallo		
Con Pollo (150 gr)		320
Con Arrachera (150 gr)		360
Con Camarón (150 gr)		400
NACHOS		260
Acompañados con Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida, Salsa de Queso Cheddar y Salsa de Frijoles Refritos		
Con Pollo (150 gr)		320
Con Arrachera (150 gr)		360
Con Camarón (150 gr)		400
TACOS DE PESCADO (120 GR)*		370
Ensalada de col Picante, Alioli de Habanero, Aguacate, Cilantro Criollo		
Elaborado con productos orgánicos, cultivados en la región y pesca sustentable.		
TACOS DE POLLO AL PASTOR (120 GR)	 	230
Cebolla, Piña Asada, Cilantro, Salsa Verde		
TACOS DE ARRACHERA (120 GR)		460
Costra de Queso, Cebolla Morada, Jalapeño Asado, Aguacate		

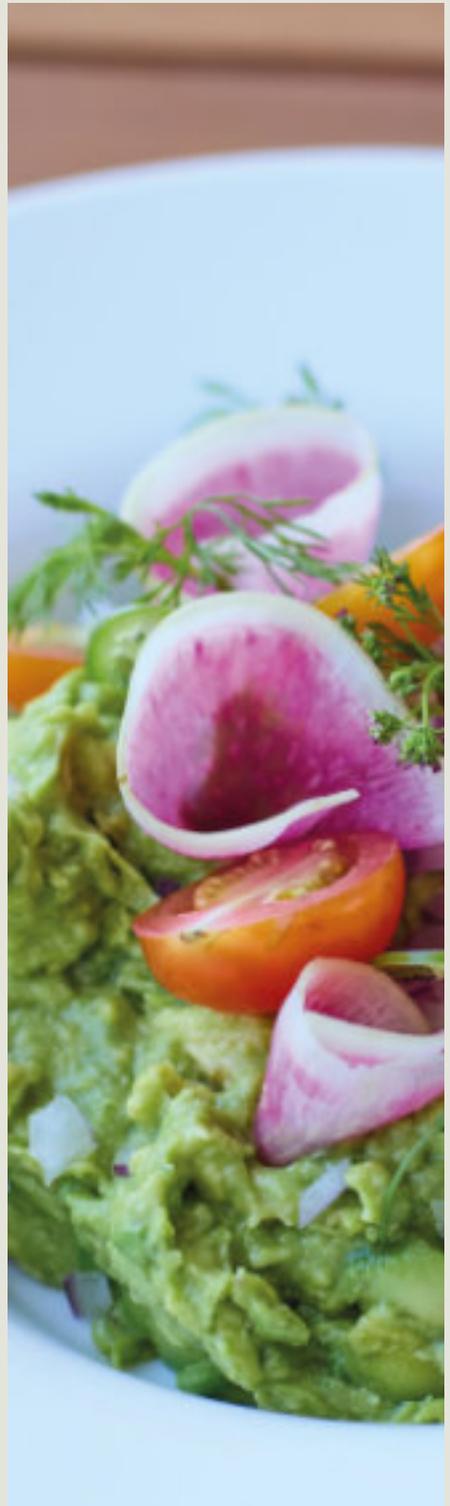


 FAIRMONT SPA **Recomienda.**

TACOS VEGANOS		330
Proteína de Soya (150 gr), Tomatillo, Salsa de Hongos, Cilantro, Aguacate, Cebolla		
COLIFOR A LA PARRILLA (300 GR)		350
Mole Almendrado, Calabacita Baby, Mix de Hojas Verdes, Rábano		
GUACAMOLE (220 GR) TRADICIONAL CON TOTOPOS		300

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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

SÁNDWICHES

Nuestros Sándwiches son Servidos a su Elección con:
Ensalada o Papas a la Francesa

CLUB SÁNDWICH MAYAKOBA 380

Pollo a la Parrilla (180 gr), Jamón de Pavo (80 gr), Tocino (100 gr), Lechuga, Jitomate, Aguacate (50 gr) y Mayonesa con Hierbas. Servido en Pan Blanco o Integral

HAMBURGUESA (200 GR) 475

Servido con Queso Azul (30 gr), Cheddar (30 gr) o Suizo (30 gr). Acompañado de Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada y Pepinillos

Agregar Tocino +80

SANDWICH VERDE 400

Queso Panela (150 gr), Pesto de Albahaca, Lechuga Hidropónica, Aguacate, Espinaca Baby, Germen de Alfalfa, Pepino, Pan de Semillas

HAMBURGUESA POLLO CRISPY (200 GR) 450

Queso Suizo (30 gr), Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada y Pepinillos, Aderezo Ranch



 FAIRMONT SPA **Recomienda.**

HAMBURGUESA VEGETARIANA 485

Proteína de Chícharo (200 gr), Champiñones, Espinaca, Tomate, Aguacate

PIZZA VEGANA 315

Salsa Pomodoro, Queso Vegano (30 gr), Champiñones, Cebolla y Pimientos

PIZZAS Y PASTAS

MARGARITA 315

Mozzarella Fresco (10 gr), Tomate Cherry y Albahaca

MEDITERRÁNEA 340

Anchoas Caseras y Aceitunas

PEPPERONI 330

CAPRICHOSA 340

Albahaca, Alcachofa, Aceitunas, Champiñones y Jamón (28 gr)

PERA Y PROSCIUTTO 370

Base de Queso Mozzarella (50 gr), Fresco, Pera, Prosciutto, Albahaca y Arúgula

PASTA ESPAGUETI O PENNE (150 GR) 315

Elección de Salsa Pomodoro, Alfredo o Boloñesa.

Opción Gluten Free y libre de lacteos disponible.

Con Pollo (120 gr) 400

Con Camarón (120 gr) 500

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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

DE LA PARRILLA

FILETE MIGNON 250 GRS **1100**

RIB-EYE 350 GRS **1100**

ARRACHERA MARINADA 250 GRS **960**

SALMÓN ENNEGRECIDO **905**
Agregar Camarón (120 gr) **+180**

Todos los Cortes y Salmón se Acompañan de 2 Guarniciones.
Elección de: Espárragos, Puré de Papa, Macarrones con Queso, Brócoli al Vapor o Arroz al Vapor

ELECCIÓN DE SALSA:

Chimichurri, Salsa Pimienta, Bearnaise, Demi-Glace, Mojo de Ajo

GUARNICIONES

Espárragos (150 gr) **180**

Puré de Papa (200 gr) **150**

Macarrones con Queso (50 gr) **150**

Brócoli al Vapor (200 gr) **130**

Arroz al Vapor (250 gr) **130**

Espinacas Cremosas (100 gr) **140**

*Como compromiso con nuestro medio ambiente, nos sentimos orgullosos de sólo utilizar pescas sustentables.

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE
GLUTEN



LIBRE DE
LACTOSA



VEGANO



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

POSTRES

PASTEL CHOCOFRAMBUESA Chocolate Amargo, Chocolate Acaramelado, Jalea de Frambuesa	270
TARTA DE MANZANA Crumble de Avellana, Arándanos, Crema Inglesa	270
BRÛLÉE DE TRES LECHEs Bizcocho de Vainilla, Jarabe Tres Leches, Crème Brûlée de Rompope, Chutney de Fresa	270
PASTEL DE QUESO TROPICAL Guayaba, Maracuyá, Plátano y Piña	270
FLAN DE CAJETA Baileys, Caramelo Cremoso, Crema Batida	270
GALLETAS GIGANTES CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y NUECES (2)	270
SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES	270
PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA Vainilla, Frambuesa, Ganache	310
COBBLER CARIBEÑO Piña, Guayaba, Canela, Coco, Nuez Pecana	300



FAIRMONT SPA Recomienda.

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS
INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE
GLUTEN



LIBRE DE
LACTOSA



VEGANO



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

REINVENTANDO RECUERDOS CÁLIDOS POR UNA CAUSA

Inspirados por el arte de brindar recuerdos inolvidables, tres chefs de distintas propiedades Fairmont alrededor del mundo han creado deliciosos postres en conmemoración al Día del Deseo, celebrado el 29 de abril, que honra el primer deseo otorgado por la fundación Make-A-Wish. Acompáñenos en Fairmont Mayakoba para disfrutar una de estas creaciones únicas y apoyar esta causa, ya que una parte de cada venta será destinada directamente a la organización.

La Fundación Make-A-Wish es una reconocida organización sin fines de lucro dedicada a cumplir los deseos de niños diagnosticados con enfermedades críticas. Deseos que brindan esperanza en momentos difíciles y la fuerza para seguir adelante para sus seres queridos. En apoyo a esta misión, nos enorgullece presentar nuestro especial Pastel de S'mores Make-A-Wish, una deliciosa reinterpretación de un postre clásico.

PASTEL DE S'MORES MAKE-A-WISH
Malvavisco, ganache de chocolate,
galletas graham anglaise, frambuesas

270



MENÚ DE NIÑOS DISCOVERY CLUB

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA SU BEBÉ. NUESTRO CHEF ESTARÁ FELIZ DE PREPARARLE VEGETALES, PROTEÍNA O PURÉ DE FRUTAS DE ACUERDO A SUS ESPECIFICACIONES. PARA BEBÉS FAVOR DE AVISAR EN CASO DE TENER ALERGIAS Y/O INTOLERANCIAS, ANTES DE ORDENAR.



POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

BUENOS DÍAS CIELO

SERVIDO DIARIAMENTE DE 7:00 AM
A 11:30 AM

TODO EN UN DESAYUNO

Elección de Jugo, Leche o Leche con Chocolate
Huevo Frito (100 gr) y Pan Tostado
Hotcakes con Chispas de Chocolate, Tocino
Yogurt con Granola y Plátano

HUEVOS REVUELTOS (100 GR)

Elección de Jamón, Tocino, Salchicha o Jitomate Acompañados de Frijoles Refritos

OMELET DE QUESO CHEDDAR (150 GR)

Servido con Pan Tostado y Frijoles Refritos

HOTCAKES CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Servidos con Miel Maple y Frutos Rojos

PAN FRANCÉS

Pan Brioche, Crema Batida y Frutos Rojos

TAZÓN DE FRUTAS (120 GR)

Espolvoreada con Granola

BEBIDAS

BEBIDAS DE NIÑOS SE SIRVEN EN VASOS DE 355 ML

JUGOS / 355ML

A su Elección Naranja o Manzana

AGUAS FRESCAS

A su Elección Sandía, Limón o Jamaica

SMOOTHIE

De Fruta Fresca y Yogurt.
A su Elección Fresa, Plátano, Durazno, Mango o Papaya con Miel

LECHE NATURAL O CON CHOCOLATE

Elección de Entera, Light, Deslactosada o Soya

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

COMIDA Y CENA

SERVIDO DIARIAMENTE DE 11:30 AM
A 11:00 PM

400 **SOPA DE POLLO (80 GR)**   160
Arroz, Vegetales y Pollo

ESPAQUETI 160
Opción Gluten Free y libre de lacteos disponible.
Salsa Pomodoro o Boloñesa

MACARRONES CON SALSA DE QUESO (120 GR) 240

QUESADILLAS 160
Tortilla de Maíz, Queso (50 gr), Jamón de Pavo (28 gr).
Acompañado de Frijoles Refritos

PAPAS A LA FRANCESA 130

LOS PLATOS FUERTES DE ESTA SECCIÓN SE SIRVEN CON SU ELECCIÓN DE: PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPA O BRÓCOLI

HAMBURGUESA (120 GR) 320
Natural o con Queso Cheddar

DEDOS DE POLLO (100 GR) 240
Servidos con Aderezo

CARNE ASADA EN CUBOS 100 GRS 240

SALMÓN A LA PARRILLA 100 GRS 245

POSTRES

PUDÍN DE CHOCOLATE 200
Malvaviscos, Chocolate Crujiente

FIESTA DE NIÑOS 200
Helado de Oreo, M&M's, Cono de Waffle, Salsa de Cajeta

MALTEADA Y GALLETA 235ml 180
Elección de Fresa, Vainilla o Chocolate

COPA ARCO IRIS 200
Crema Batida, Fresas, Jalea de Frambuesa, Galleta de Vainilla, Golosinas



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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



MEDIANOCHÉ

SERVIDO DIARIAMENTE DE 11:00 PM A 6.00 AM

APERITIVOS

ALITAS DE POLLO (500 GR) 
Acompañadas con Jícama, Zanahoria y Pepino
Aderezo Ranch de Cilantro
Elección de Salsa Búfalo o BBQ

GUACAMOLE TRADICIONAL CON TOTOPOS (220GR)  

NACHOS
Acompañados con Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida, Salsa de Cheddar y Salsa de Frijoles Refritos.
Elección de:
Pollo (150 gr)
Arrachera (150 gr)
Camarón (150 gr)

SÁNDWICHES

NUESTROS SÁNDWICHES SON
SERVIDOS A SU ELECCIÓN CON:
ENSALADA O PAPAS A LA FRANCESA

HAMBURGUESA (200 GR) **475**
Servido con Queso Azul (30 gr), Cheddar o Suizo (30 gr). Acompañado de Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada y Pepinillos
Agregar Tocino **+80**

CLUB SÁNDWICH MAYAKOBA **380**
Pollo a la Parrilla (180 gr), Jamón de Pavo, (80 gr), Tocino (100 gr), , Lechuga, Jitomate, Aguacate y Mayonesa con Hierbas.
Servido en Pan Blanco o Integral

TACOS DE ARRACHERA (120 GR) **460**
Costra de Queso, Cebolla Morada, Jalapeño Asado, Aguacate

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

SOPAS Y ENSALADAS

405 SOPA DE TORTILLA **230**
Tiras de Tortilla Frita, Crema Agría, Cubos de Queso Panela, Aguacate y Chile Pasilla

300 CLÁSICA ENSALADA CÉSAR **315**
Lechuga, Láminas de Queso Parmesano y Crutones de Focaccia.
Acompañada de Aderezo César
Con Pollo (150 gr) **395**
Con Camarón (150 gr) **450**

PIZZAS Y PASTAS

MARGARITA **230**
Mozzarella Fresco (10 gr), Tomate Cherry y Albahaca

MEDITERRÁNEA **340**
Anchoas Caseras y Aceitunas Negras

PEPPERONI **330**

PASTA ESPAGUETI O PENNE (150 GR)* **315**
Opción Gluten Free y libre de lacteos disponible.
Elección de Salsa Pomodoro o Alfredo
Con Pollo (120 GR) **400**
Con Camarón (120 GR) **500**

POSTRES

PASTEL CHOCO FRAMBUESA **270**
Chocolate Amargo, Chocolate Acaramelado, Jalea de Frambuesa

PASTEL DE QUESO TROPICAL **270**
Guayaba, Maracuyá, Plátano y Piña

GALLETAS GIGANTES CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y NUECES (2) **270**



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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



COMIDAS PARA EXCURSIONES Y FAIRMONT EN VUELO*

Permita que nuestro equipo culinario prepare alimentos para su excursión o viaje de regreso a casa.

Entregaremos en su habitación los alimentos el día de su partida a la hora que usted especifique, propiamente empacados en contenedores desechables.

Escoja una de nuestras selecciones. Marque una noche antes a la extensión 3773.



 FAIRMONT SPA Recomienda.

WRAP VEGETARIANO

Sikil-Pak, Pimiento Rostizado, Queso Mozzarella (80 gr), Espinacas Salteadas

390

CLUB SÁNDWICH MAYAKOBA

Pollo a la Parrilla (180 gr), Jamón de Pavo (80 gr), Tocino (100 gr), Lechuga, Jitomate, Aguacate (50 gr) y Mayonesa con Hierbas. Servido en Pan Blanco o Integral

450

CIABATTA DE JAMÓN SERRANO (80 GR)

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra (30 gr), Espinaca, Cebolla Caramelizada

520

SANDWICH VERDE

Queso Panela (150 gr), Pesto de Albahaca, Lechuga Hidropónica, Aguacate, Espinaca Baby, Germen de Alfalfa, Pepino, Pan de Semillas

470

"TODOS LOS SÁNDWICHES SON SERVIDOS CON PAPAS FRITAS, UNA PIEZA DE FRUTA Y AGUA NACIONAL"
COMUNÍQUESE CON IN-ROOM DINING PARA SU CREACIÓN PERSONALIZADA A LA EXTENSION 3770
*NO INCLUIDO EN EL PLAN ALL-INCLUSIVE

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



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



GUÍA DE BEBIDAS

Sparkling / Espumoso

Botella
750 ml

Copa
150 ml

Prosecco, Pergolo, La Pieve, IT	1980*	430
Chandon Brut, Mendoza AR	1980*	430
Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay FR	4100*	850*
Moët & Chandon Rosé Imperial, Epernay FR	7200*	
Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay FR (375 ml)	2500*	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Reims FR	7880*	
Dom Perignon, Brut, Valle Del Marne, FR	18200*	

White / Blanco

Botella
750 ml

Copa
150 ml

Lagar de Cervera, Albariño, Rias Baixas, SP	1720*	400
Chateau St. Michelle, Gewürztraminer, Columbia, USA	1620*	400
Nicchio Botter Veneto, Pinot Grigio, IT	1250*	400
Sauvignon Blanc, Casa del Bosque, Casablanca Valle, Chile	1720*	400
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche Burgundy, FR	1500*	430
Chardonnay, Rombauer, Napa Valley, EU	4750*	
Chardonnay, Seguin Manuel, Pouilly Fuissé, FR	3950*	

Rose / Rosado

Botella
750 ml

Copa
150 ml

Grenache, Studio Miraval, Provence, FR	1800*	430
Grenache, Cinsault, Whispering Angel, Provence, FR	2780*	

Red / Tinto

Botella
750 ml

Copa
150 ml

Pinot Noir, Heritage du Conseiller, Burgundy, FR	1580*	400
Merlot, Casa Madero, Valle de Parras, MX	1750*	400
Malbec Catena Zapata, Mendoza, AR	2150*	450
Cabernet Sauvignon, Casa Madero, MX	1750*	400
Shiraz Anxelin, Valle de Encinillas, MX	2050*	450
Bordeaux Blend Amado IV, Ensenada MX	4530*	
Cabernet Sauvignon, Emeve, Valle Guadalupe, MX	3200*	
Cabernet Sauvignon, Decoy, Duckhorn, Napa, USA	3500*	

Vino de Postre

Botella
750 ml

Copa
150 ml

Errazuris Late Harvest, Sauvignon Blanc, CH	1700*	350
---	--------------	------------

*NO INCLUIDO EN EL PLAN ALL INCLUSIVE

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

¡UNA NO ES NINGUNA!

LICORES

		Botella* 750 ml	Copa 45 ml
AMERICAN WHISKEY	Jim Beam	4743	316
	Jack Daniels	4743	316
	Makers Mark	4743	316
SINGLE MALTS	Glenfiddich 12 Years	6437	430
	Macallan 12 Years	10163	678*
SCOTCH WHISKEY	Johnnie Walker Red Label	4743	316
	Johnnie Walker Black Label	6437	429
	Chivas Regal	5082	339
	Chivas Regal 18 años	10164	678*
GIN	Beefeater	4743	316
	Tanqueray	4743	316
	Bombay Sapphire	4743	316
RON	Bacardi Blanco	4743	316
	Captain Morgan	4743	316
	Flor de Caña 7 Años	4743	316
AGAVE	Herradura Ultra	5928	395
	Patron Silver	4743	316
	Don Julio Reposado	5928	395
	Don Julio 70	7284	485
	Santo Gusano	4912	328
VODKA	Absolut	4743	316
	Titos	5082	339
	Ketel One	4743	316
	Grey Goose	5590	373
	Belvedere	5929	395
DIGESTIVOS	Kahlúa	2700	205
	Baileys	3300	250
	Sambuca Vaccari	3300	250
	Licor 43	4500	340
	Grand Marnier	4800	360

*NO INCLUIDO EN EL PLAN ALL INCLUSIVE

EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%, NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.

MENÚ DE COCTELES

MARGARITA CLÁSICA 395
Tequila Herradura Reposado,
Miel de Agave, Jugo de Limón 45 ml

MARGARITA HABANERO 395
Tequila Don Julio Reposado, Miel de Agave,
Pepino, Habanero, Jugo de Limón 45 ml

MARTINI CLÁSICO 395
Ginebra o Vodka 75 ml, Vermouth Seco 15 ml
y Aceitunas

MOJITO 316
Ron Blanco 45 ml, Menta, Agua Mineral,
Azúcar Morena, Jugo de Limón

DAIQUIRI 316
Ron Blanco 60 ml, Fruta Fresca

BLOODY MARY 316
Vodka, Salsa Tabasco, Jugo de Tomate,
Salsa Inglesa 45 ml, Jugo de Limón,
Pimienta y Sal

PIÑA COLADA 316
Ron Blanco 60 ml, Crema de Coco, Jugo
de Piña

KIR ROYAL 395
Vino espumoso 80 ml y Licor
de Cassis 15 ml

CERVEZA

NACIONALES 355 ml 140
Tecate, Tecate Light, Indio, XX Lager,
Bohemia

IMPORTADAS 140
Heineken

CERVEZA ARTESANAL 215

COCTELES SIN ALCOHOL

PIÑA COLADA VIRGEN 355 ml 155
DAIQUIRI VIRGEN 155
LIMONADA MEXICANA 135
ARNOLD PALMER 135

POR FAVOR, AVISE AL ORDENAR SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA. EXISTE UN CARGO DE 100 PESOS MEXICANOS POR ENTREGA A LA HABITACIÓN. PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. CARGO DE SERVICIO DEL 15%. NO OBLIGATORIO, MISMO QUE PODRÁ SER ELIMINADO A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR.





¿BUSCA OTRAS OPCIONES FUERA DE SU HABITACIÓN?

GAIA

Gaia, conocida como Madre Tierra en griego, es el restaurante insignia de Fairmont Mayakoba. Es una delicia de mariscos inspirada en la gratitud y está lista para traer los elementos del mar a Maykana.

FUEGO

El lugar perfecto para cenar al aire libre y completar con una parrilla a la leña, aquí los huéspedes saborean los sabores de la vida de una forma pura.

LA LAGUNA

El destino fundamental para la cocina mexicana en Fairmont Mayakoba, combinando lo tradicional y lo contemporáneo.

LA CANTINA

Un bar tradicional mexicano que brinda un ambiente acogedor con poca luz, para beber una deliciosa margarita de la casa y los tradicionales antojitos mexicanos.

TAURO

Un exclusivo restaurante de cortes estadounidense con infusión de ingredientes mexicanos que cuenta con un programa interno de añejamiento en seco y una barra de martinis.

BRISAS

Un desayuno fresco a la carta se convertirá en un menú para todo el día. Los aspectos más destacados incluirán meze, bocados mediterráneos para compartir y cócteles tropicales, inspirados en el Caribe.

AQUA

Aqua es el lugar perfecto para disfrutar de los sabores latinos más frescos y cócteles elaborados local y artesanalmente.

CIELO

Es un bar para copear entre adultos compartiendo conversaciones entretenidas. Con una vista privilegiada del Caribe y sus atardeceres.

BASSANO

Aporta un elemento de comodidad italiana, brindando un gran sabor en cada plato que se sirve, complementando con una pizzería al aire libre y un horno bellamente diseñado.

HIX

Un oasis con cócteles clásicos, una extensa lista de licores y vinos cuidadosamente seleccionados. Los huéspedes pueden encontrar un menú refrescante de sushi y platos pequeños de inspiración local. en maya significa "amistad" y en coreano "significa"

KI BEACH BAR

Ki" representa el espacio junto al mar, la palabra "delicioso".

CAFE MAYA

En el corazón de nuestro resort, deléitese con pan recién horneado, reconfortantes bebidas de café y té, pan dulce, o elija de nuestra variedad de helados.

IN ROOM DINNING

Disfrute de las selecciones del menú de Fairmont en la privacidad de su habitación, en la tranquilidad de su terraza o balcón.

MAYKANA Beach Club

Es el corazón de la propiedad, "May" (de la cultura maya) representa nuestro deseo de invitar a los huéspedes a experimentar la historia y cultura local a través de los cinco elementos de la naturaleza; aire, agua, fuego, tierra y éter.

