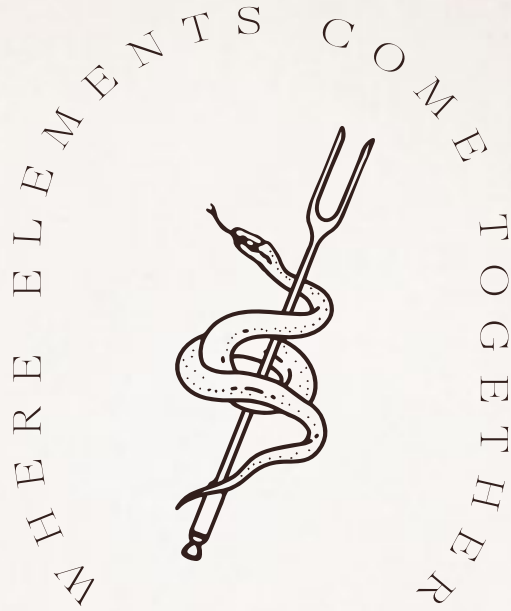




MAYKANA



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

APIONABO Y MOLE DE COCO

V, TN \$395

Hojuela de coco, amaranto, aceite de chiles y vainilla

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

AGUACATE FUEGO

PB \$400
Quelites, ceniza de chile habanero, guajillo, manzana verde

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

JAIBA DE CONCHA SUAVE, ADOBO DE TAMARINDO

\$730
Chutney de frutas tropicales, ensalada de verdolagas en conserva de limón

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 \$2,280

Chile de árbol, orégano, mayonesa, arroz del estado de Morelos

POLLO ROCK CORNISH "LA CABAÑA" & HONGOS

750 g \$825
"Menudo" de hongos de temporada, ensalada de hongos frescos, sofrito de huitlacoche

CORTE DEL CARNICERO

280 g \$1,990

Res, sal de Colima, cebolla asada, chimichurri Fuego

CHINTEXTLE DE COLIFLOR

V \$480

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

PULPO MAYA

220 g DP \$1,150

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

CERDO CRIOLLO "FRIJOL CON PUERCO"

280 g \$980

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.