

MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

FUEGO

MENÚ NIÑOS

ENTRANTES

ENSALADITA DE VEGETALES Y POLLO 90 g \$175
Tomate, pepino, calabacita, lechuga y queso de bola

PIÑA MIEL v \$175
Con limón y Tajín

ELOTITOS ASADOS v \$175
Mayonesa y queso cotija

PRINCIPALES

PESCA PARRILLADA 160gr \$300
Vegetales asados

ARRACHERA NATURAL 160gr \$300
Aguacate y jitomate

QUESADILLA DE MAÍZ AZUL v \$260
Queso Oaxaca, guacamole y pico de gallo

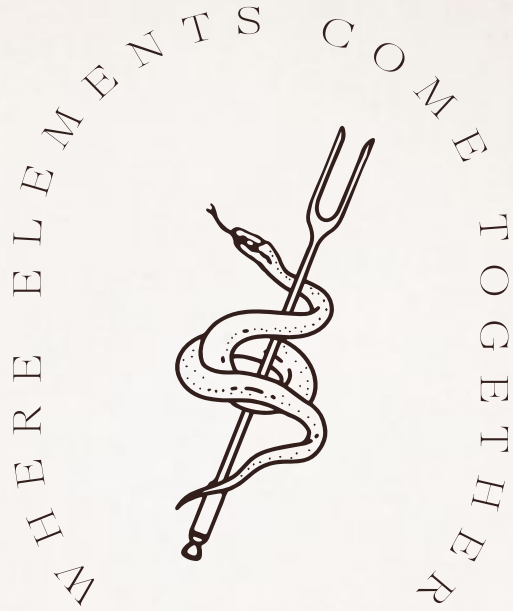
POSTRES

GALLETA CHOCOCHIPS v \$210
Malvavisco quemado

BROWNIE v \$210
Salsa de chocolate

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.



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

FUEGO

KIDS MENU

STARTERS

VEGETABLE AND CHICKEN SALAD 90 g \$175
Tomato, cucumber, zucchini, lettuce, and bola cheese

PINEAPPLE v \$175
With lime and Tajín

GRILLED CORN v \$175
Mayonnaise and cotija cheese

MAIN

GRILL FISH 160gr \$300
Roast vegetables

STEAK 160gr \$300
Avocado and tomato

BLUE CORN QUESADILLA v \$260
Oaxaca cheese, guacamole, and pico de gallo

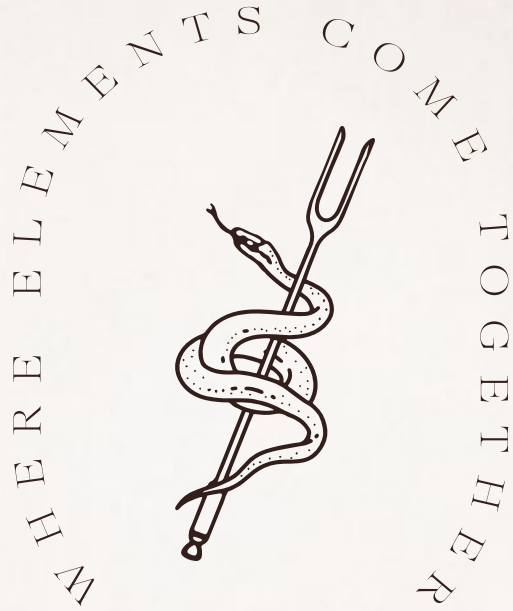
DESSERTS

CHOCOCHIPS COOKIE v \$210
Toasted marshmallow

BROWNIE v \$210
Chocolate sauce

GT - GLUTEN | PN - PEANUTS | TN - TREES NUTS | F - FISH | C - CRUSTACEANS | DP - DAIRY PRODUCTS | V - VEGETARIAN | PB - PLANT BASED

Children 5 years old and under dine for free with the purchase of an adult meal from the regular menu. Children ages 6 to 12 years old enjoy 50% off on regular menu selections. Consuming raw or undercooked products increase the risk of food poisoning, especially if you have certain medical conditions. Please advise your waiter of any allergies you may have to food products. Our menus are subject to change without previous notice. Prices are in Mexican pesos, tax included payables at the exchange rate of the day. The products with a * are not included in the All Inclusive Plan.



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 \$360
Chemuyil, Quintana Roo.
Hongos del caribe, vinagreta de mostaza y lima dulce, nuez de macadamia

ESQUITES ASADOS v \$325
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 \$835

Emulsión de ajo rostizado, pimientos shishitos toreados, ensalada de rábanos, mizunas

BORREGO DORPER "RANCHO EL CHAPARRAL" 280 g \$1,125

Sucilá, Yucatán.

Barbacoa, pulque, cilantro, cebollitas rojas orgánicas

PESCADO ENTERO A LAS BRASAS

(SUGERIDO PARA 2) **1.2 Kg** \$1,955

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 \$1,150

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 \$350

Helado vegano de vainilla o fresa

PASTEL DE QUESO A LA LEÑA v \$325

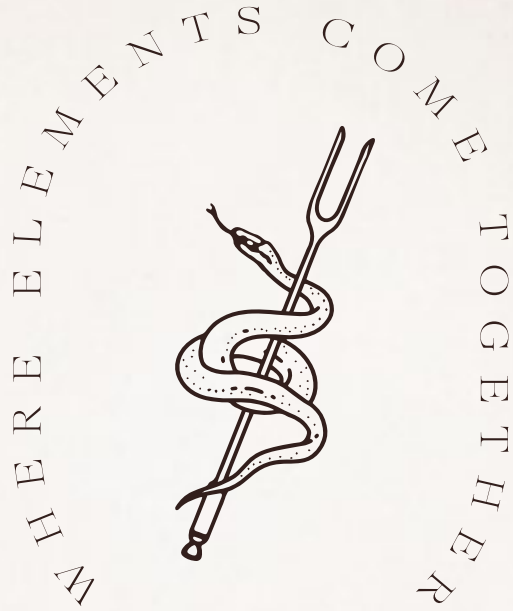
Compota de papaya verde, queso doble crema

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.



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

**An open-air culinary experience where
ancestral wood-fire cooking techniques
come to life through the artistry of our Chef.
Feel the sand beneath your feet, the ocean
breeze on your skin, and immerse yourself
in the essence of Fuego, where the energy of
Mexican culture blends with a bohemian and
untamed spirit.**

FUEGO

SERVICE TABLE

Tlayudas, Chiltomate, Sikil Pak, Habanero Tamulada

GARDEN

ROASTED RADICCHIOS & LEMON GRASS v \$425

Lime dressing, raisins in agave tobalá mezcal, pickled mustard

CARROTS & CHAYA v, TN \$375

Noh Bec, Quintana Roo. Caramelized, Mayan spinach chlorophyll, burnt cream, cashew

AGROECOLOGICAL

FERMENTED BEETS v \$375

Smoked cotija cheese cream, sunflower seeds, mizuna leaves, lemon confit

K'UUM v \$460

Mayan Communities, Quintana Roo. Local pumpkin, butternut squash, pattypan, zucchini, pumpkin seed, pumpkin flower, ramonetti cheese

YUCATAN SWEET POTATOES v, TN \$360

Chemuyil, Quintana Roo. Mushrooms, mustard dressing, macadamia nut

CHARRED CORN ESQUITES v \$325

Aioli, chapulin chilli powder, lime

QUELITES SALAD 4 oz PB \$380

Avocado, Chiapas agave syrup, heirloom tomatoes, pickled huazontles, purslane

RAW

BLUE FISH AL PASTOR 4 oz \$510

Ensenada, Baja California. Honey pineapple, guajillo chili from communities, regional citrus, criollo cilantro, chochoyotas

ARTISAN HOOK FISHING 4 oz \$500

Vallarta style aguachile, creamy avocado, pickled onion, corn toast

LAND AND SEA

SWEETBREADS VOLCAN

5 oz PN, DP \$460

Árbol chili, ancho chile, Etna cheese, martajada sauce, avocado

CAMPECHE SHRIMP 5 oz \$835

Roasted garlic emulsion, toasted shishitos peppers, radish, mizuna

DORPER LAMB "RANCHO

EL CHAPARRAL" 8 oz \$1,125

Sucilá, Yucatán. Barbacoa, pulque, cilantro, organic red onions

CATCH A LAS BRASAS (SUGGESTED

FOR 2) 42 oz \$1,955

Árbol chili, oregano, mayo, rice from the state of Morelos

CHICKEN ROCK CORNISH

"LA CABAÑA" 26 oz \$825

Playa del Carmen, Quintana Roo. Mole, agroecological vegetables

BUTCHER'S CUT 10 oz \$1,150

Beef, Colima salt, ember onion, chimichurri "Fuego"

CHINTEXTLE CAULIFLOWER v \$450

Tacos, pasilla mixe chilli, grilled local lime, xcatic chilli mayonnaise, bell peppers

MAYAN OCTOPUS 8 oz \$1,135

Dried chillies adobo, charred eggplant puree, pickled xcatic chilli

CRIOULLO PORK "FRIJOL

CON PUERCO" 10 oz \$985

Jalcomulco, Veracruz, Rancho Risueño Pasture-Raised pork, lbes, Xpelon bean, Xnipec, radishes, purslane

DESSERT

CASSAVA CAKE v \$360

Fresh cheese, activated coconut charcoal, regional fruit cream

MEXICAN CHOCOLATE

BROWNIE v \$350

With vegan vanilla or strawberry ice cream

WOOD-FIRE

CHEESECAKE v \$325

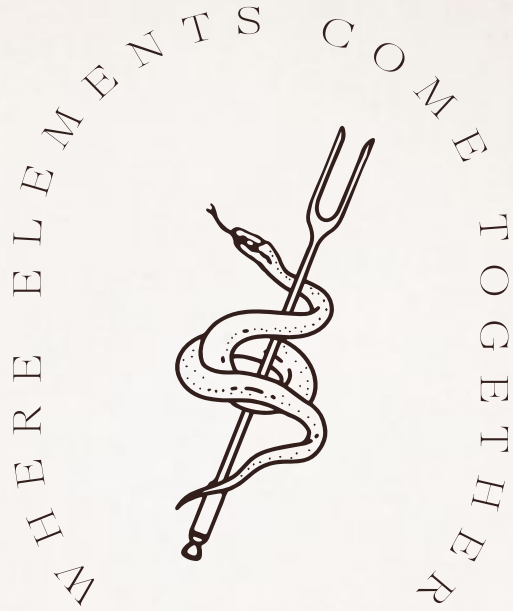
Green papaya compote, double cream cheese

TOTOMOXTE v, PN \$350

Seasonal stone fruits, toasted almonds, pinole crumble, ricotta and mango ice cream, cotija cheese

GT - GLUTEN | PN - PEANUTS | TN - TREES NUTS | F - FISH | C - CRUSTACEANS | DP - DAIRY PRODUCTS | V - VEGETARIAN | PB - PLANT BASED

Children 5 years old and under dine for free with the purchase of an adult meal from the regular menu. Children ages 6 to 12 years old enjoy 50% off on regular menu selections. Consuming raw or undercooked products increase the risk of food poisoning, especially if you have certain medical conditions. Please advise your waiter of any allergies you may have to food products. Our menus are subject to change without previous notice. Prices are in Mexican pesos, tax included payables at the exchange rate of the day. The products with a * are not included in the All Inclusive Plan.



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

FUEGO

BEBIDAS

CÓCTELES

FUEGO MEZCALITA Mezcal, jugo de piña, descafeinado estilo de olla	\$295
TROPICAL FIZZ Ginebra, maracuyá, jugo de limón, infusión de romero, ginger ale	\$250
RIKI TIKI Aperol, mezcal, maracuyá, miel de agave, jugo de limón	\$345
GUAYA-BE Chartreuse amarillo, vodka infusinado con cítricos, guayaba, jarabe natural, jugo de limón	\$295
SWEET CHILD O'MINE Aperol, tequila reposado, jugo de piña, miel de agave, jugo de limón, pepino	\$345
MR. MEZCAL Elección de fruta (jamaica, maracuyá o guayaba), licor Ancho Reyes, mezcal, jugo de limón, miel de agave	\$365
SUNSET Licor de banana, ron de coco, jugo de arándano	\$295
MACHACADO Vodka, crema de tequila, nixta, puré de plátano, vainilla, jarabe natural	\$295
SULTANA Mezcal Unión, jamaica, jugo de manzana, jugo de limón, jarabe de canela	\$475
NOCHE FRESCA Mezcal, Cointreau, ginger beer, jugo de naranja, jugo de limón, pepino, menta, jarabe natural	\$345

SIN ALCOHOL

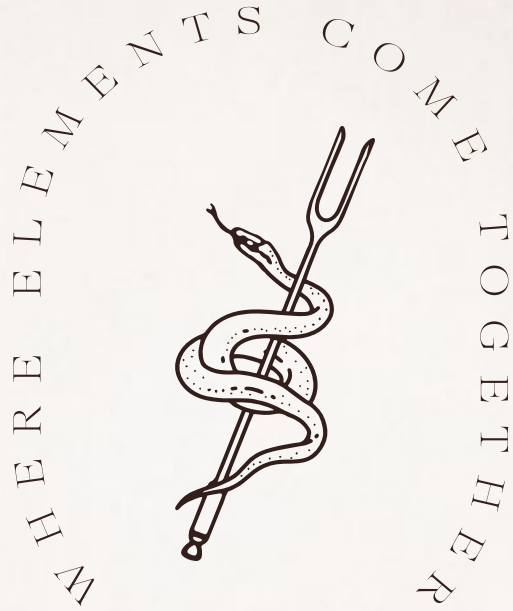
Agua de piedra sin gas 650 ml	\$136
Agua de piedra mineral 650 ml	\$136
San Pellegrino 500 ml	\$141
Perrier 330 ml	\$106
Perrier 750 ml	\$194
Agua natural o mineral 1 lt	\$117
Bui 500 ml	\$59
Coca Cola Light, Zero, Fanta, Sprite,	\$78
Mundet, Fresca	
Limonada (natural o mineral)	\$97
Naranjada (natural o mineral)	\$97
Selección de jugos	\$97

CERVEZAS

PERRO DEL MAR Artesanal, Baja California, México	\$190
JABALÍ BOCK Artesanal, Querétaro, México	\$190
SAPPORO Hokkaido, Japón	\$260
CERVEZA NACIONAL	\$120

VINOS

BOTELLA DE VINO ESPUMOSO Moët & Chandon Brut Imperial, FR* 750 ml	\$5,200
Ferrari, Brut Chardonay, IT 750 ml	\$2,500
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, Champagne 750 ml	\$6,980
COPA DE VINO ESPUMOSO Moët & Chandon Brut Imperial, FR 150 ml	\$600
Chandon Espumoso, Exta Brut, Mendoza ARG 150 ml	\$385
Ferrari, Brut Chardonay, It 150 ml	\$500
BOTELLA DE VINO BLANCO Vinho Verde, Aveleda, PT* 750 ml	\$1,470
Sauvignon Blanc Matua, NZ* 750 ml	\$1,620
Chardonnay, Casa Madero, Coahuila, MX* 750 ml	\$1,350
Albariño, Vionta, Rias Baixas* 750 ml	\$2,570
COPA DE VINO Sauvignon Blanc, Wairau, Marlborough, NZ* 150 ml	\$330
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy 150 ml	\$330
Albariño, Leira Pondal, Rias Baixas 150 ml	\$330
BOTELLA DE VINO TINTO Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, CA USA* 750 ml	\$3,300
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, FR* 750 ml	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Emeve, MX* 750 ml	\$2,840
Tempranillo, Crianza, Matarromera, Ribera del Duero, ESP* 750 ml	\$2,600
COPA DE VINO TINTO Pinot Noir, Hahn, Napa Valley, USA* 150 ml	\$350
Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Napa Valley, USA* 150 ML	\$350
Nebbiolo, Aulla, MX* 150 ml	\$350
Bourdeux Blend, Mary Taylor, FR*	\$350
Shiraz, Anxelin, MX* 150 ml	\$385
BOTELLA DE VINO ROSÉ Caves d'Esclans, Whispering Angel Provence*	\$2,450
COPA DE VINO Studio Miraval, Provence, FR* 150 ml	\$385



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

FUEGO

DRINKS

COCKTAILS

FUEGO MEZCALITA Mezcal, pineapple juice, decaf "olla" style	\$295
TROPICAL FIZZ Gin, passion fruit, lime juice, rosemary infusion, ginger ale	\$250
RIKI TIKI Aperol, mezcal, passion fruit, lime juice, agave syrup	\$345
GUAYA-BE Chartreuse, vodka citrus infusion, guava, syrup, lime juice	\$295
SWEET CHILD O'MINE Aperol, reposado tequila, pineapple juice, agave syrup, lime juice, cucumber	\$345
MR. MEZCAL Fruit election (hibiscus, passion fruit or guava) Liquor Ancho Reyes, mezcal, lime juice, agave syrup	\$365
SUNSET Banana liquor, coconut rum, cranberry juice, lime juice	\$295
MACHACADO Vodka, tequila cream, nixta, banana purée, vanilla, syrup	\$295
SULTANA Mezcal Unión, hibiscus, apple juice, lime juice, cinnamon syrup	\$475
NOCHE FRESCA Mezcal, Cointreau, ginger beer, orange juice, lime juice, cucumber, mint, syrup	\$345

NON-ALCOHOLIC

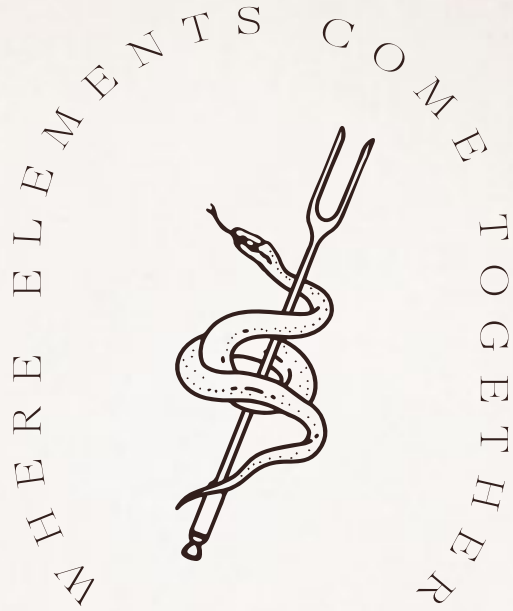
Agua de piedra still water 650 ml	\$136
Agua de piedra sparkling	
Water 650 ml	\$136
San Pellegrino 500 ml	\$141
Perrier 330 ml	\$106
Perrier 750 ml	\$194
Natura still or sparkling	
Water 1 lt	\$117
Bui 500 ml	\$59
Coca Cola Light, Zero, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca	\$78
Lemonade (still or sparkling)	\$97
Naranjada (still or sparkling)	\$97
Juices selection	\$97

BEERS

PERRO DEL MAR Hand craft, Baja California, Mexico	\$190
JABALÍ BOCK Hand craft, Queretaro, Mexico	\$190
SAPPORO Hokkaido, Japan	\$260
NATIONAL BEER	\$120

WINES

BOTTLE OF SPARKLING WINE	
Moët & Chandon Brut Imperial, FR* 750 ml	\$5,200
Ferrari, Brut Chardonay, IT 750 ml	\$2,500
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, Champagne 750 ml	\$6,980
GLASS OF SPARKLING WINE	
Moët & Chandon Brut Imperial, FR 150 ml	\$600
Chandon Espumoso, Exta Brut, Mendoza ARG 150 ml	\$385
Ferrari, Brut Chardonay, It 150 ml	\$500
BOTTLE OF WHITE WINE	
Vinho Verde, Aveleda, PT* 750 ml	\$1,470
Sauvignon Blanc Matua, NZ* 750 ml	\$1,620
Chardonnay, Casa Madero, Coahuila, MX* 750 ml	\$1,350
Albariño, Vionta, Rias Baixas* 750 ml	\$2,570
GLASS OF WINE	
Sauvignon Blanc, Wairau, Marlborough, NZ* 150 ml	\$330
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy 150 ml	\$330
Albariño, Leira Pondal, Rias Baixas 150 ml	\$330
BOTTLE OF RED WINE	
Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, CA USA* 750 ml	\$3,300
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, FR* 750 ml	\$1,200
Cabernet Sauvignon, Emeve, MX* 750 ml	\$2,840
Tempranillo, Crianza, Matarromera, Ribera del Duero, ESP* 750 ml	\$2,600
GLASS OF RED WINE	
Pinot Noir, Hahn, Napa Valley, USA* 150 ml	\$350
Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Napa Valley, USA* 150 ML	\$350
Nebbiolo, Aulla, MX* 150 ml	\$350
Bourdeux Blend, Mary Taylor, FR*	\$350
Shiraz, Anxelin, MX* 150 ml	\$385
BOTTLE OF ROSÉ	
Caves d'Esclans, Whispering Angel Provence*	\$2,450
GLASS OF WINE	
Studio Miraval, Provence, FR* 150 ml	\$385



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT