



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

Desayuno Imperial, Desayuno Inglés
Descafeinado, 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

Entera, Light, Deslactosada, Soya, Almendra

MALTEADA

Chocolate, Vainilla o Fresa

SMOOTHIES

TÉ HELADO, LIMONADA, NARANJADA O

AGUA DE COCO

REFRESCOS

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

AGUA NACIONAL

Cristal Mineral 355 ml
Natura 1lt
Natura Mineral 1lt

AGUA NATURAL IMPORTADA Y LOCAL*

Evian 750 ml
Agua de Piedra 650 ml
BUI 290 ml
BUI 946 ml

AGUA CON GAS IMPORTADA Y LOCAL*

Perrier 330 ml
Perrier 750 ml
Agua de Piedra 650 ml
San Pellegrino 500 ml
BUI 290 ml
BUI 946 ml

*NO FORMA PARTE DEL PAQUETE TODO INCLUIDO

CEREALES Y YOGURT

175 MUESLI HECHO EN CASA 180

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

AVENA CALIENTE

Servido con Leche, Azúcar Mascabada,
Pasas

YOGURT NATURAL Y MORAS SILVESTRES 215

Griego o de Sabores

CEREALES

Corn Flakes, All Bran, Choco Krispis,
Froot Loops, Zucaritas
Servidos con Plátanos o Fresas
Elección de Leche Entera, Light,
Deslactosada, Soya o Almendra

130

130

FRUTA

175 FRUTA ENTERA (3 PIEZAS) 150

Plátano, Manzana, Pera o Fruta Local

285

PLATO DE FRUTAS

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

130

110

TAZÓN DE FRUTOS ROJOS

220

DESAYUNO DULCE

110 WAFFLE BELGA 300

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

300

HOT CAKES

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

80

150

150

PAN FRANCÉS

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

240

220

130

175

130

240

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

SELECCIÓN DE DESAYUNOS COMPLETOS

DESAYUNO CONTINENTAL

Elección de Jugo. Plato de Fruta, Canasta de Pan Dulce, Pan Tostado y Parfait de Yogurt.

Jarra Chica de Café Regular, Descafeinado o Selección de Té.

565

DESAYUNO AMERICANO

Elección De Jugo. Dos Huevos a su Preferencia. 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, Huevos Motuleños 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 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

350

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

BURRITO DE DESAYUNO

360

Huevos Revueltos, Frijol, Salchicha Desayuno, Cebolla, Pimiento y Queso Mozzarella. Acompañados de Frijoles Refritos y Pico de Gallo

SALMÓN AHUMADO CASERO



590

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

QUESOS ARTESANALES

450

Selección de Quesos Artesanales, Uvas, Variedad Semillas, Mermelada Casera

Agregar Jamón Serrano

+120



FAIRMONT SPA Recomienda.

DESAYUNO VEGANO

740

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.

ENCHILADAS POTOSINAS



430

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

CHILAQUILES ROJOS O VERDES



350

Opción vegana disponible

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

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 480

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

HUEVOS BENEDICTINE YUCATECOS 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 370

O VERDES

Dos Huevos Fritos Sobre Tortilla de Maíz y Frijoles Refritos

EXTRAS

Salchicha Desayuno 120

Tocino 200

Papas Desayuno 90

Queso Crema 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.



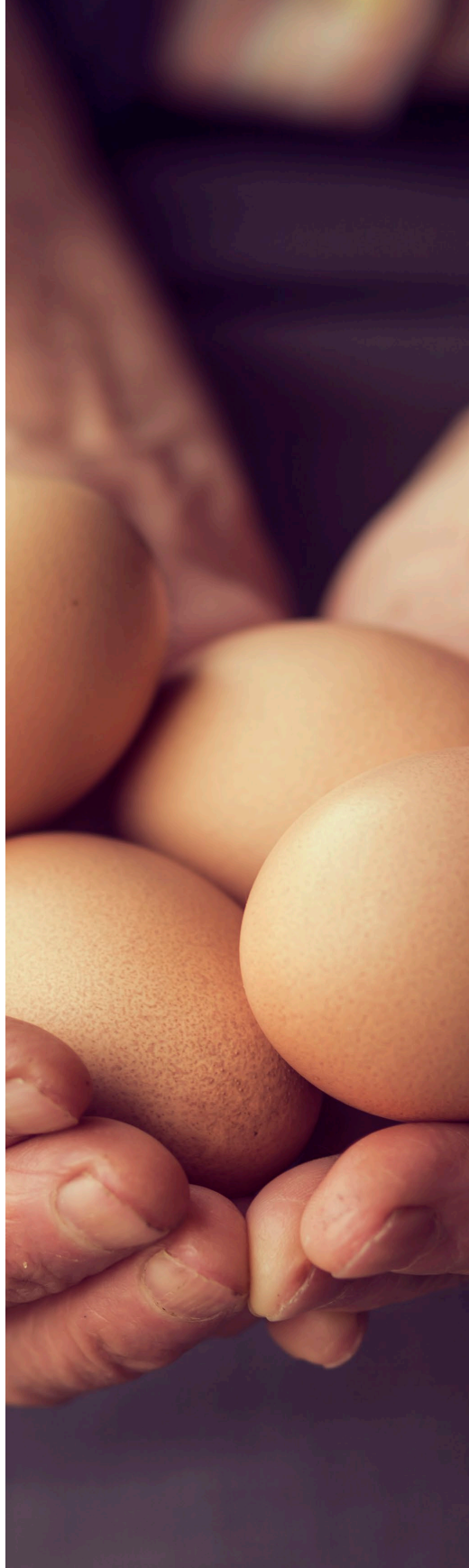
LIBRE DE
GLUTEN



LIBRE DE
LACTOSA



VEGANO



COMIDA Y CENA



SERVIDO DAIRIAMENTE DE 11:30 AM A 11.00 PM

ENTRADAS

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

TABLA DE QUESOS ARTESANALES
Selección de Quesos Artesanales, Aceitunas, Uvas, Mermelada Casera y Crostinis
Agregar Jamón Serrano


TOSTADA DE ATÚN
Ponzu de Jengibre y Cilantro, Mayonesa de Sriracha, Aguacate, Pepino, Ajonjolí, Camote Frito.

SALMON AHUMADO CASERO  
Cebollita Coctel, Alcaparra, Cebollín, Aceite Olivo y de Ajonjolí, Limón. Acompañado de Crostini y Mostaza de Grano



 FAIRMONT SPA **Recomienda.**

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

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

CRUDITES*
Zanahoria Orgánica, Remolacha Cambrey, Remolacha Dorada Cambrey, 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
Camote Rostizado, Quinoa Inflada, Miel Agave, Semilla Calabaza, Vinagre Balsámico, Lechuga Kale

ENSALADAS Y SOPAS

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

CÉSAR CON POLLO **395**

CÉSAR CON CAMARÓN **450**

+120 ENSALADA COBB **330**
Aguacate, Lechuga, Jitomate, Cebolla Morada, Granos de Elote, Pollo y Tocino.
Acompañada con Aderezo Ranch de Cilantro

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

ENSALADA DE BETABEL 
Betabel, Rábano, Queso de Cabra, Nuez de la India, Vinagreta de Naranja **315**

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

SOPA DE TORTILLA **230**
Láminas de Totopos, Crema Acida, 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

FAVORITOS MEXICANOS

GUACAMOLE   **300**
Pico de Gallo y Totopos



COCTEL DE MARISCOS   **430**
ACAPULCO
Camarón y Pulpo, 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 **320**
Con Arrachera **360**
Con Camarón **400**

NACHOS **260**
Acompañados con Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida, Salsa de Queso Cheddar y Salsa de Frijoles Refritos

Con Pollo **320**
Con Arrachera **360**
Con Camarón **400**

TACOS DE PESCADO* **370**
Adobo de Achiote, Aguacate, Salsa de Piña, Xnipek, Chile Serrano.
Elaborado con productos orgánicos, cultivados en la región y pesca sustentable.

TACOS DE POLLO   **230**
Adobo de Chipotle, Cebolla Morada, Pico de Gallo

TACOS DE ARRACHERA **460**
Costra de Queso, Cebolla Morada, Jalapeño Asado, Aguacate



 FAIRMONT SPA **Recomienda.**

TACOS VEGANOS **330**
Proteína de Soya, Tomatillo, Salsa de Hongos, Cilantro, Aguacate, Cebolla

COLIFLOR PARRILLA **350**
Mole Almendrado, Calabacita Baby, Mix de Hojas Verdes, Rábano

GUACAMOLE 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

SANDWICHES

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

CLUB SANDWICH MAYAKOBA **380**
Pollo a la Parrilla, Jamón de Pavo,
Tocino, Lechuga, Jitomate, Aguacate y
Mayonesa con Hierbas. Servido en Pan
Blanco o Integral

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

CIABATTA CAPRESSE **400**
Tomate Heirloom, Queso Mozzarella
Fresco Gratinado, Pesto de Albahaca,
Arúgula



 FAIRMONT SPA **Recomienda.**

HAMBURGUESA VEGETARIANA **485**
Proteína de Chícharo, Champiñones,
Espinaca, Tomate, Aguacate

PIZZA VEGANA **315**
Salsa Pomodoro, Queso Vegano,
Champiñones, Cebolla y Pimientos

PIZZAS Y PASTAS

MARGARITA **315**
Mozzarella Fresco, Tomate Cherry y Albahaca

MEDITERRÁNEA **340**
Anchoas Caseras y Aceitunas

PEPPERONI **330**

CAPRICIOSA **340**
Albahaca, Alcachofa, Aceitunas, Champiñones y Jamón

PERA Y PROSCIUTTO **370**
Base de Queso Mozzarella Fresco, Pera, Prosciutto,
Albahaca y Arúgula

PASTA ESPAGUETI O PENNE **315**
Elección de Salsa Pomodoro, Alfredo o Boloñesa.

Opción Gluten Free y libre de lacteos disponible.

Con Pollo **400**

Con Camarón **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.



DE LA PARRILLA

FILETE MIGNON 250 GRS **1100**

RIB-EYE 350 GRS **1100**

ARRACHERA MARINADA 250 GRS **960**

SALMÓN ENNEGRECIDO **905**
Agregar Camarón **+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 **180**

Puré de Papa **150**

Macarrones con Queso **150**

Brocoli al Vapor **130**

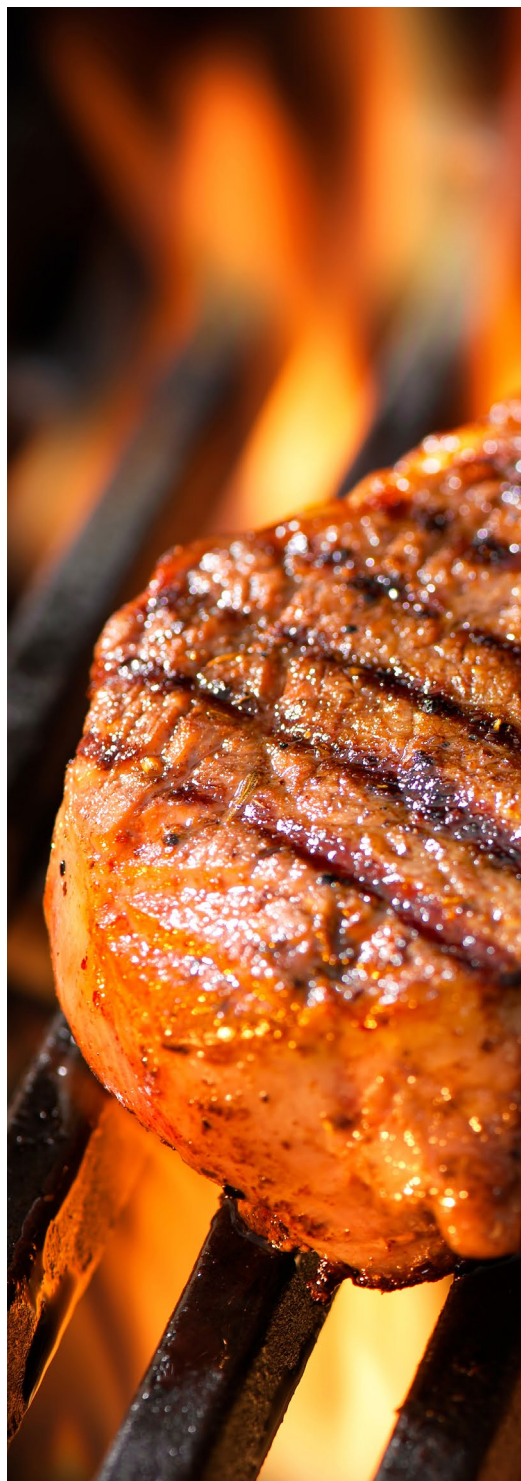
Arroz al Vapor **130**

Espinacas Cremosas **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

POSTRES

PASTEL CHOCOFRAMBUESA Chocolate Amargo, Chocolate Acaramelado, Jalea de Frambuesa	270
TARTA DE MANZANA Crumble de Avellana, Arándanos, Crema Inglesa	270
TRES LECHEs BRÛLÉE Bizcocho de Vainilla, Jarabe Tres Leches, Creme Brûlée de Rompopo, 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

MENÚ DE NIÑOS

DISCOVERY CLUB

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA SU BEBE. NUESTRO CHEF ESTARÁ FELIZ DE PREPARARLE VEGETALES, PROTEÍNA O PURÉ DE FRUTAS DE ACUERDO A SUS ESPECIFICACIONES. 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 y Pan Tostado
Hotcakes con Chispas de Chocolate, Tocino
Yóгурt con Granola y Plátano

HUEVOS REVUELTOS

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

OMELET DE QUESO CHEDDAR

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

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 Yóгурt.
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**  
Arroz, Vegetales y Pollo 160

ESPAGUETI

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

MACARRONES CON SALSA DE QUESO

180 240

QUESADILLAS

Tortilla de Maíz, Queso, Jamón de Pavo.
Acompañado de Frijoles Refritos 160

PAPAS A LA FRANCESA

200 130

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

HAMBURGUESA

Natural o con Queso Cheddar 320

DEDOS DE POLLO

Servidos con Aderezo 240

CARNE ASADA EN CUBOS 100 GRS

240

SALMÓN A LA PARRILLA 100 GRS

245

POSTRES

PUDÍN DE CHOCOLATE

Malvaviscos, Chocolate Crujiente 320

FIESTA DE NIÑOS

Helado de Oreo, M&M's, Cono de Waffle, Salsa de Cajeta 240

MALTEADA Y GALLETA 235ml

Elección de Fresa, Vainilla o Chocolate 240

COPA ARCO IRIS

Crema Batida, Fresas, Jalea de Frambuesa, Galleta de Vainilla, Golosinas 245



LIBRE DE GLUTEN



LIBRE DE LACTOSA



VEGANO



MEDIANOCHE

SERVIDO DIARIAMENTE DE 11:00 PM A 6.00 AM

APERITIVOS

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

**GUACAMOLE TRADICIONAL
CON TOTOPOS**  

NACHOS
Acompañados con Guacamole, Pico
de Gallo, Jalapeños, Crema Ácida,
Salsa de Cheddar y Salsa de Frijoles
Refríos.
Elección de:
Pollo
Arrachera
Camarón

SANDWICHES

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

HAMBURGUESA
Servido con Queso Azul, Cheddar
o Suizo. Acompañado de Lechuga,
Jitomate, Cebolla Morada y Pepinillos
Agregar Tocino

CLUB SANDWICH MAYAKOBA
Pollo a la Parrilla, Jamón de Pavo,
Tocino, Lechuga, Jitomate, Aguacate y
Mayonesa con Hierbas.
Servido en Pan Blanco o Integral

TACOS DE ARRACHERA
Costra de Queso, Cebolla Morada,
Jalapeño Asado, Aguacate

SOPAS Y ENSALADAS

405 SOPA DE TORTILLA **230**
Tiras de Tortilla Frita, Crema Agria,
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
395
Con Pollo **450**
Con Camarón

320 PIZZAS Y PASTAS
360
400

MARGARITA **230**
Mozzarella Fresco, Tomate Cherry y
Albahaca

MEDITERRÁNEA **340**
Anchoas Caseras y Aceitunas Negras

PEPPERONI **330**

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

380 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 CHISPA
DE CHOCOLATE Y NUECES (2)** **270**

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



COMIDAS PARA EXCURSIONES & 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, Espinacas Salteadas

390

CLUB SANDWICH MAYAKOBA

Pollo a la Parrilla, Jamón de Pavo, Tocino, Lechuga, Jitomate, Aguacate y Mayonesa con Hierbas. Servido en Pan Blanco o Integral

450

CIABATTA CAPRESSE

Tomate Heirloom, Queso Mozzarella Fresco Gratinado, Pesto de Albahaca, Arúgula fresca

520

CIABATTA DE JAMÓN SERRANO

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra, Espinaca, Cebolla Caramelizada

520

"TODOS LOS SANDWICHES 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



GUÍA DE BEBIDAS

Sparkling / Espumoso

Bottle / Botella

Glass / Copa

Prosecco, Pergolo, La Pieve, IT	1550*	355
Chandon Brut, Mendoza AR	1700*	380
Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay FR	3335*	515*
Moët & Chandon Rosé Imperial, Epernay FR	4670*	
Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay FR (375 ml)	2600*	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Reims FR	4000*	
Dom Perignon, Brut, Valle Del Marne, FR	9200*	
Champagne Blend, Bollinger Special Cuvee NV, Epernay, FR	6400*	

White / Blanco

Bottle / Botella

Glass / Copa

Vinho Verde, Avelada, Portugal	1750*	345
Dry Riesling, Kung Fu Girl, Washington, USA	1800*	345
Pinot Grigio, Terra Alpina Alois Lageder, Dolomiti, IT	1800*	345
Sauvignon Blanc, Casa del Bosque, Casablanca Valle, Chile	1750*	345
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche Burgundy, FR	2050*	375
Sauvignon Blanc, La Crema, Sonoma Country, EU	4100*	
Chardonnay, Gran Reserva Casa Madero, Coahuila,	1800*	
Chardonnay, Rodney Strong, Sonoma Country, EU	3500*	

Rose / Rosado

Bottle / Botella

Glass / Copa

Grenache Gueisard Rosé, Côtes de Provence, FR	1850*	340
Cabernet Sauvignon, Casa Madero Rosé, Valle de Parras, MX	1650*	

Red / Tinto

Bottle / Botella

Glass / Copa

Pinot Noir, Heritage du Conseiller, Burgundy, FR	1800*	345
Merlot, Casa Madero, Valle de Parras, MX	2200*	345
Malbec Terrazas de los Andes, Mendoza, AR	2400*	345
Cabernet Sauvignon, Terrazas de los Andes, AR	2400*	345
Shiraz Anxelin, Valle de Encinillas, MX	2550*	355
Bordeaux Blend Amado IV, Ensenada MX	4100*	
Cabernet Sauvignon, Emeve, Valle Guadalupe, MX	2600*	
Cabernet Sauvignon, Decoy, Duckhorn, Napa, USA	3100*	

Rose / Rosado

Bottle / Botella

Glass / Copa

Semillon Late Harvest, Casa Madero, MX	1550*	340
--	-------	-----

*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*	Copa
AMERICAN WHISKEY	Jim Beam	3200	235
	Jack Daniels	4100	290
	Makers Mark	4500	300
SINGLE MALTS	Glenfiddich 12 Years	4100	295
	Macallan 12 Years	7000	510*
SCOTCH WHISKEY	Johnnie Walker Red Label	3300	240
	Johnnie Walker Black Label	5500	320
	Chivas Regal	5300	320
	Buchanans 12 Años	5800	320
GIN	Beefeater	3600	235
	Tanqueray	3900	260
	Bombay Sapphire	4200	280
RON	Bacardi Blanco	2200	200
	Captain Morgan	2500	240
	Flor de Caña 7 Años	2600	240
AGAVE	Herradura Blanco	3400	315
	Patron Silver	4400	300
	Don Julio Reposado	4400	300
	Don Julio 70	5500	340*
	Bruxo no. 5 Tobala Mezcal	5000	500*
	Union Espadín Mezcal	3800	240
VODKA	Absolut	2780	295
	Titos	3600	260
	Ketel One	3500	295
	Grey Goose	5000	300
	Belvedere	5300	300
DIGESTIVOS	Kahlúa	1800	180
	Baileys	2780	220
	Sambuca Vaccari	2800	220
	Licor 43	4900	300
	Grand Marnier	5400	320
COGNAC	Remy Martin VSOP	6320	360
	Hennessy VSOP	7300	450*
	Remy Martin XO		1000*
	Hennessy VSOP		800*
PORTS	Ferreira		200
	Taylor's 10 Años		640*

*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 280
Tequila Herradura Reposado,
Miel de Agave, Jugo de Limón

MARGARITA HABANERO 340
Tequila Don Julio Reposado, Miel de
Agave, Pepino, Habanero, Jugo de Limón

MARTINI CLÁSICO 340
Ginebra o Vodka, Vermouth Seco
y Aceitunas

MOJITO 280
Ron Blanco, Menta, Agua Mineral,
Azúcar Morena, Jugo de Limón

DAIQUIRI 280
Ron Blanco, Fruta Fresca

BLOODY MARY 280
Vodka, Salsa Tabasco, Jugo de Tomate,
Salsa Inglesa, Jugo de Limón, Pimienta
y Sal

PIÑA COLADA 280
Ron Blanco, Crema de Coco, Jugo
de Piña

KIR ROYAL 320
Vino espumoso y Licor de Cassis

CERVEZA

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

IMPORTADAS 160
Heineken

CERVEZA ARTESANAL 180

COCTELES SIN ALCOHOL

PIÑA COLADA VIRGEN 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.

KI BEACH

Ki' representa el espacio junto al mar, la palabra en maya significa "amistad" y en coreano significa "delicioso".

KI KOREAN BBQ

Al ponerse el sol, el bar se transforma en una experiencia íntima de parrillada coreana con los pies en la arena.

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.

