



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

Una experiencia culinaria al aire libre, con técnicas ancestrales a la leña de nuestro Chef mientras puede sentir la arena en contacto directo con los pies, la brisa del mar y disfrutar de la experiencia que Fuego ofrece representando la energía de la cultura mexicana, bohemia y salvaje.

FUEGO

SERVICIO DE MESA Tlayudas, Chiltomate, Sikil Pak, Habanero Tamulada

JARDÍN

CAMOTES DE CHEMUYILO \$370

Hongos del Caribe, Vinagreta de Mostaza y Lima Dulce, Nuez de Macadamia

PEPINO YUCATECO \$320

Cremoso de Cilantro Cimarrón, Calabacita Tierna Local, Aguacate, Rábanos, Vinagre de Piña

AGUACATE FUEGO 60 G \$330
Quelites, Ceniza de Chile Habanero, Guajillo

ELOTE \$310
Alioli de Huitlacoche, Mantequilla de Chicatana, Cotija 30 G

PIB DE VEGETALES DEL MAYAB \$310
Recado Blanco, Peanut Mole, Maguey

LECHUGAS NECTAR FARM \$330
Tomates, Rabanitos, Cebolla Morada, Queso de Bola 30 G, Aderezo César Ahumado

CALABAZA MANTEQUILLA \$360
Miel de Ajo Fermentado, Vinagre de Manzanilla, Brásicas, Queso Ramonetti, Ramonetti Cheese from Ensenada 60 G

CEVICHES

PESCA AZUL 120 G \$430
Totomoxtle, Concentrado de Aguamiel, Aceite de Chile Simojovel, Esencia de Cítricos Locales

PESCA DE ANZUELO CARIBE 120 G \$440
Alga Sagarame de Ensenada, Naranja Agria, Pepino, Cilantro, Cebolla

TIERRA Y MAR

CAMARÓN DEL GOLFO 160 G \$720
Chile Guajillo, Zacate Limón, Emulsión de Epazote

MARISCADA 160 G \$880
Arroz del Estado de Morelos, Almejas, Mejillón, Collares de Pescado, Mayonesa de Ajo y Xcatic

CORTE DEL CARNICERO 280 G \$995
Res, Sal de Colima, Cebolla a las Brasas, Chimichurri Fuego

BORREGO DORPER "RANCHO EL CHAPARRAL" 280 G \$970
Barbacoa, Nopal Curtido, Cacao, Chile Mulato, Tortillas Hechas a Mano, Ibes Chiapanecos

PESCADO ENTERO SUSTENTABLE SUGERIDO PARA 2 1 KG \$1690
A la Talla Estilo Nayari

POLLO ORGÁNICO KUUM K'ÁAK' 350 G \$710
Caldo de Lima, Camote, Calabacita Tierna, Quelites

POLCAN PETO 160 G \$400
Chistorra Artesanal 60 G, Maíz Azul, Col, Naranja Agria, Ibes, Cilantro de Monte

CERDO CRIOLLO DE PASTURA 280 G \$850
Naranja Agria, Frijol Espejón Crujiente, Piña Miel, Vainilla de Chinantla, Verdolagas Asadas

PULPO MAYA 220 G \$980
Recado Negro, Lima Regional

POSTRES

PIÑA MIEL ASADA \$290
Pepitas Garapiñadas, Toffe de Caramelo Especiado

BROWNIE DE CHOCOLATE MEXICANO \$320
Helado Vegano de Vainilla, Fresa

PASTEL DE QUESO A LA LEÑA \$300
Compota de Papaya Verde, Queso Doble Crema

GAZPACHO MORELIAN \$280
Sorbete de Fruta de Temporada, Salsa Chamoy, Queso Cotija



Vegano



Vegetariano



NUECES (Contiene Nueces)



Recomendación de Spa

Trabajamos con productores, baluartes y alimentos que reflejan nuestro compromiso como "Aliados Slow Food México". En esta búsqueda de sabores honestos conjugados con el fuego, y alimentos buenos, limpios y justos para todos. Productores como Nectar Farms (vegetales sin agroquímicos, locales), Rancho El Chaparral (borrego Dorper y cerdo criollo), JAMAT (alta pesca mexicana), La Cabaña (pollo orgánico), Alimentos Mayas (productos de comunidades mayas), Slow Foods (productos del Alto Chiapas, frijoles, sales de comunidades tzotziles), AKIH (vainillas silvestres de la Chinantla), arroz de Morelos, Algamar (granja de algas en Baja California), entre muchos otros.

Somos "Libres de Plástico", en nuestro afán por generar conciencia y promover una gastronomía sostenible, hemos eliminado el plástico de un solo uso de nuestra cocina, invitando a proveedores a optar por otras alternativas y reduciendo su uso al mínimo.

FUEGO

BEBIDAS

COCTELES

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, Mundet, Fresca	\$78
Limonada (Natural o Mineral)	\$97
Naranjada (Natural o Mineral)	\$97
Selección de Jugos	\$97

CERVEZA

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

VINO

BOTELLA DE VINO ESPUMOSO	
Veuve Clicquot Ponsardin, Fr*	\$6,340
Möet & Chandon Brut Imperial, Fr*	\$4,701
BOTELLA DE VINO BLANCO	
Pinot Grigio, Santa Margherita, Alto Adige It*	\$1,924
Albarinho Coleheta Aveleda, Pt*	\$1,335
Sauvignon Blanc Matua, Nz*	\$1,465
Chardonnay, Gran Reserve Cada Madero, Coahuila, Mx*	\$1,821
COPA DE VINO	
Sauvignon Casa Del Bosque, Casa Blanca, Ch	\$280
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy	\$280
Falanghina Bio Nifo, Taburno, It	\$270
BOTELLA DE VINO TINTO	
Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, Ca Usa*	\$2,975
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, Fr*	\$1,550
Merlot, Frogs Leap, Napa Valley, Usa*	\$5,089
COPA DE VINO	
Pinot Noir, Heritage Du Conseiller, Burgundy	\$270
Cabernet Sauvignon, Terrazas Ar	\$350
BOTELLA DE VINO ROSÉ	
Cabernet Sauvignon, V, Casa Madero, Coahuila, Mx*	\$1,400
Caves d'Esclans, Whispering Angel Provence*	\$2,230
COPA DE VINO	
Cuvee, Gueissard, Cotes De Provence, Fr	\$350