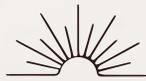


MAYKANA



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

## JARDÍN

### CAMOTES DE CHEMUYIL \$370

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

### PEPINO YUCATECO \$320

Cre moso de Cilantro Cimarrón, Calabacita Tierna Local, Aguacate, Rábanos, Vinagre de Piña

**AGUACATE FUEGO 60 gr \$340**  
Quelites, Ceniza de Chile Habanero, Guajillo

**ELOTE \$290**  
Alioli de Huitlacoche, Mantequilla de Chicatana, Cotija 30 gr

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

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

**CALABAZA MANTEQUILLA \$360**  
Miel de Ajo Fermentado, Vinagre de Manzanilla, Brásicas, Queso Ramonetti de Ensenada 60 gr

## CEVICHE

**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 Nayarit

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

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

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

**PULPO MAYA 200 G \$980**  
Recado Negro, Lima Regional

## POSTRES

**PIÑA MIEL ASADA \$290**  
Pepitas Garapiñadas, Toffee 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 MORELIANO \$280**  
Sorbete de Fruta de Temporada, Salsa Chamoy, Queso Cotija



Vegano



Vegetariano



Recomendación de Spa



Trabajamos con productores y proveedores que reflejan nuestro compromiso de ser parte de slow food México, en búsqueda siempre alimentos buenos, limpios, justos y sabrosos para todos. Productores como nectar farms, rancho chaparral, jamat, la cabaña, alimentos mayas, alimentos lentos, akih, arroz Morelos, algamar, por mencionar algunos.

Somos libres de plástico de un solo uso en fuego, ya que nuestro objetivo es generar gastronomía consciente y una cocina sostenible