



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