

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 \$425

Hongos del caribe, vinagreta de mostaza, lima dulce y nuez de macadamia

#### PEPINO YUCATECO \$375

Cremoso de cilantro cimarrón, calabacita tierna local, aguacate, rábanos y vinagre de piña

#### AGUACATE FUEGO 60 gr \$360

Quelites, ceniza de chile habanero y guajillo

#### ELOTE \$325

Alioli de huitlacoche, mantequilla de chicatana y cotija 30 gr

#### PIB DE VEGETALES

DEL MAYAB \$375  
Recado blanco, mole encacahuatado y magüey

#### LECHUGAS NECTAR FARM \$380

Tomates, rabanitos, cebolla morada, queso de bola 30 gr y aderezo Cesar ahumado

#### CALABAZA

#### MANTEQUILLA \$460

Miel de ajo fermentado, vinagre de manzanilla, brasicas queso ramonetti 60 gr

## CEVICHE

#### PESCA AZUL 120 gr \$500

Totomoxtle concentrado de aguamiel, aceite de chile simojovel, esencial de cítricos locales

#### PESCA DE ANZUELO CARIBE 120 gr \$510

Alga sagarame de Ensenada, naranja agria, pepino, cilantro y cebolla

## MAR Y TIERRA

#### CAMARÓN DEL GOLFO



160 gr \$835

Chile guajillo, zacate de limón y emulsión de epazote

#### MARISCADA 160 gr \$1,020

Arroz del estado de Morelos, almejas, mejillón, collares de pescado, mayonesa de ajo y xcatic

#### CORTE DEL CARNICERO 280 gr \$1,150


Res, sal de Colima, cebolla a las  

#### BORREGO DORPER "RANCHO EL

CHAPARRAL" 280 gr \$1,125  

Barbacoa, nopal curtido, cacao, chile mulato, tortillas torteadas en hoja de plátano e ibes Chiapanecos

#### PESCADO ENTERO SUSTENTABLE

(SUGERIDO PARA 2) 1 kg \$1,955 

A la talla estilo Nayarit

#### POLLO ORGÁNICO

KUUM K'ÁAK' 350 gr \$825

Caldo de lima, camote, calabacita tierna y quelites

#### POLCAN PETO 160 gr \$460

Chistorra artesanal 60gr, maíz de origen azul, col, naranja agria, ibes y cilantro de monte

#### CERDO CRIOLLO DE

PASTURA 280 gr \$985

Naranja agria, frijol espelon crujiente, piña miel, vainilla de chinantla y verdolagas asadas

#### PULPO MAYA 200 gr \$1,135

Recado negro y lima regional

## POSTRES

#### PIÑA MIEL ASADA \$350

Pepitas garapiñadas y toffe de caramelo especiado



#### BROWNIE DE CHOCOLATE MEXICANO \$360

Helado vegano de vainilla



#### PASTEL DE QUESO A LA LEÑA \$350

Compota de papaya verde y queso doble crema



#### GAZPACHO MORELIANO \$325

Sorbet de fruta de temporada, salsa chamoy y queso Cotija



Vegano



Vegetariano



Contiene nueces



Libre de lactosa



Libre de gluten



Pescado



Mariscos



Recomendación 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