



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

# FUEGO

## BEBIDAS

### CÓCTELES

<b>FUEGO MEZCALITA</b> Mezcal, jugo de piña, descafeinado estilo de olla	<b>\$295</b>
<b>TROPICAL FIZZ</b> Ginebra, maracuyá, jugo de limón, infusión de romero, ginger ale	<b>\$250</b>
<b>RIKI TIKI</b> Aperol, mezcal, maracuyá, miel de agave, jugo de limón	<b>\$345</b>
<b>GUAYA-BE</b> Chartreuse amarillo, vodka infusinado con cítricos, guayaba, jarabe natural, jugo de limón	<b>\$295</b>
<b>SWEET CHILD O'MINE</b> Aperol, tequila reposado, jugo de piña, miel de agave, jugo de limón, pepino	<b>\$345</b>
<b>MR. MEZCAL</b> Elección de fruta (jamaica, maracuyá o guayaba), licor ancho reyes, mezcal, jugo de limón, miel de agave	<b>\$365</b>
<b>SUNSET</b> Licor de banana, ron de coco, jugo de arándano	<b>\$295</b>
<b>MACHACADO</b> Vodka, crema de tequila, nixta, puré de plátano, vainilla, jarabe natural	<b>\$295</b>
<b>SULTANA</b> Mezcal unión, jamaica, jugo de manzana, jugo de limón, jarabe de canela	<b>\$475</b>
<b>NOCHE FRESCA</b> Mezcal, cointreau, ginger beer, jugo de naranja, jugo de limón, pepino, menta, jarabe natural	<b>\$345</b>

### SIN ALCOHOL

<b>Agua de piedra sin gas</b> 650 ml	<b>\$136</b>
<b>Agua de piedra mineral</b> 650 ml	<b>\$136</b>
<b>San Pellegrino</b> 500 ml	<b>\$141</b>
<b>Perrier</b> 330 ml	<b>\$106</b>
<b>Perrier</b> 750 ml	<b>\$194</b>
<b>Agua natural o mineral</b> 1 lt	<b>\$117</b>
<b>Bui</b> 500 ml	<b>\$59</b>
<b>Coca Cola Light, Zero, Fanta, Sprite,</b>	<b>\$78</b>
<b>Mundet, Fresca</b>	
<b>Limonada</b> (natural o mineral)	<b>\$97</b>
<b>Naranja</b> (natural o mineral)	<b>\$97</b>
<b>Selección de jugos</b>	<b>\$97</b>

### CERVEZAS

<b>PERRO DEL MAR</b> Artesanal, Baja California, México	<b>\$190</b>
<b>JABALÍ BOCK</b> Artesanal, Querétaro, México	<b>\$190</b>
<b>SAPPORO</b> Hokkaido, Japón	<b>\$260</b>
<b>CERVEZA NACIONAL</b>	<b>\$120</b>

### VINOS

<b>BOTELLA DE VINO ESPUMOSO</b> Moët & Chandon Brut Imperial, FR* 750 ml	<b>\$5,200</b>
Ferrari, Brut Chardonay, IT 750 ml	<b>\$2,500</b>
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, Champagne 750 ml	<b>\$6,980</b>
<b>COPA DE VINO ESPUMOSO</b> Moët & Chandon Brut Imperial, FR 150 ml	<b>\$600</b>
Chandon Espumoso, Exta Brut, Mendoza ARG 150 ml	<b>\$385</b>
Ferrari, Brut Chardonay, It 150 ml	<b>\$500</b>
<b>BOTELLA DE VINO BLANCO</b> Vinho Verde, Aveleda, PT* 750 ml	<b>\$1,470</b>
Sauvignon Blanc Matua, NZ* 750 ml	<b>\$1,620</b>
Chardonnay, Casa Madero, Coahuila, MX* 750 ml	<b>\$1,350</b>
Albariño, Vionta, Rias Baixas* 750 ml	<b>\$2,570</b>
<b>COPA DE VINO</b> Sauvignon Blanc, Wairau, Marlborough, NZ* 150 ml	<b>\$330</b>
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy 150 ml	<b>\$330</b>
Albariño, Leira Pondal, Rias Baixas 150 ml	<b>\$330</b>
<b>BOTELLA DE VINO TINTO</b> Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, CA USA* 750 ml	<b>\$3,300</b>
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, FR* 750 ml	<b>\$1,200</b>
Cabernet Sauvignon, Emeve, MX* 750 ml	<b>\$2,840</b>
Tempranillo, Crianza, Matarromera, Ribera del Duero, ESP* 750 ml	<b>\$2,600</b>
<b>COPA DE VINO TINTO</b> Pinot Noir, Hahn, Napa Valley, USA* 150 ml	<b>\$350</b>
Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Napa Valley, USA* 150 ML	<b>\$350</b>
Nebbiolo, Aulla, MX* 150 ml	<b>\$350</b>
Bourdeux Blend, Mary Taylor, FR*	<b>\$350</b>
Shiraz, Anxelin, MX* 150 ml	<b>\$385</b>
<b>BOTELLA DE VINO ROSÉ</b> Caves d'Esclans, Whispering Angel Provence*	<b>\$2,450</b>
<b>COPA DE VINO</b> Studio Miraval, Provence, FR* 150 ml	<b>\$385</b>