

MENÚ DEGUSTACIÓN



Hemos diseñado este menú, con el que usted podrá degustar de una manera creativa nuestro menú latino

elija una opción de su preferencia entre:

entrada

o

ensalada

o

sopa



plato fuerte



postre

Este menú incluye café regular o descafeinado
o té de la colección fairmont

57 dólares por persona

Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA
Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día

ENTRADAS FRÍAS



TÁRTARA DE AGUACATE chile poblano, calabaza italiana, piña, queso de cabra fundido, totopos, ensalada de cilantro	13
CAMARONES AL AJILLO ensalada de amaranto tostado, mango, semillas de girasol coco, salsa de mango	15
CALLOS DE HACHA AL TAMARINDO a la plancha, vegetales crujientes, frutas tropicales ensalada de lechugas tiernas	15
TACOS DE ENSALADA DE CANGREJO AZUL CON MELÓN crema agria, cebollin, echalote, aderezo de mango y chipotle ensalada mixta	16
CEVICHES DE MARISCOS ESTILO VERACRUZ callo de hacha, huachinango, camarón, jitomate aceitunas, alcaparras, cebolla morada, perejil, jalapeño aceite de oliva arbequina	15
TIMBAL DE BETABEL Y TOFÚ FRITO nuez caramelizada, cebollin, gelatina de naranja ensalada de arúgula, vinagreta de frambuesa	12
ENSALADA CREMOSA CON CAMARÓN BABY sobre jicama marinada a la parrilla, reducción de jamaica crujiente de maíz	14
TIRADITO DE MERO camote hervido con naranja y especias, elote dulce, cebolla pepino, jicama, sal negra, sorbete de cerveza y jitomate	14
CEVICHE DE ATÚN ROJO plátano macho frito, manzana verde, echalote coulis de maracuyá	16
DEGUSTACIÓN DE CEVICHE una degustación de nuestros dos ceviches	18

El Consumo de productos animales crudos o semicrudos implica un riesgo
el cual es asumido por la persona que los consume
Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA
Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día

ENTRADAS CALIENTES



EMPANADAS DE MANCHEGO ESPAÑOL	13
empanadas de plátano macho, rellenas de queso manchego español y espinacas, escabeche de alcachofas y tostones crujientes de plátano	
CALAMARES BABY A LA PLANCHA	13
finas rebanadas de papa crujiente, salsa de mango y lima albahaca fresca	
COCHINITA PIBIL	11
tacos crujientes rellenos de cerdo braseado estilo yucatán mermelada de chile habanero y naranja, cebolla morada curtida	
EMPANADAS ARGENTINAS	16
a su elección: res o camarón, servidas con chimichurri al ají	

ENSALADAS



ENSALADA DE PECHUGA DE PATO AHUMADA	14
sobre pan de especias tostado, reducción de balsámico pesto de cilantro, ensalada de brotes mixtos	
ENSALADA DE LECHUGA ORGÁNICA Y HUEVO DE CODORNIZ	13
jitomate cherry, ñame marinado y rostizado reducción de betabel-pedro ximénez	
ENSALADA CÉSAR	12
tierna lechuga romana, crujiente de parmesano jitomate cherry, aderezo de anchoas y ajo confitado en soya	
ENSALADA DE ARÚGULA Y PERA	14
arándanos secos, mango enchilado deshidratado, cebolla morada, cebolla cambray glaseada en balsámico, almendras tostadas, crujiente de eneldo, aderezo de queso azul y yogurt	

SOPAS



SOPA DE ELOTE DULCE	12
esencia de epazote, succotash de chile poblano envuelta de panceta de cerdo	
SANCOCHO DE RES	13
esencia de lima, raviolis de costilla, elotes salteados, habas ejotes, pimiento asado, salpicón de rábano	
GAZPACHO DE FRESA Y JAMAICA	13
ragout de fresa, queso brie, croton crujiente, micro ensalada	

PLATOS FUERTES



COSTILLAR DE RES short rib braseado 12 horas con cerveza oscura polenta cremosa con queso cotija, cebolla caramelizada ensalada de cilantro	27
PECHUGA DE PATO glaseada con café colombiano, salsa de cítricos con especias setas de ostión, arroz salvaje con pimientos piquillos	32
ATÚN BLANCO en costra de especias latinas, calamares baby salteados tian de vegetales asados, salsa de cilantro cremoso	28
RACK DE CORDERO MARINADO CON HIERBAS pastel de arroz con piñones y piña infusionada con vainilla espárragos rostizados, salsa de chocolate y chile	34
RÓBALO AL PASTOR filete marinado con chile guajillo, arroz jazmín con piña salsa de tomatillo, ensalada fresca de hierbas con tortilla	26
FILETE DE RES CON COSTRA DE ALMENDRA Y JITOMATE SECO champiñones al ajo, pupusa de plátano macho con xtabentún rellena de queso azul	29
FILETE DE HUACHINANGO pochado con hierba limón, risotto de quinoa con vegetales salsa de jitomate	27
PASTA PAPPARDELLE hecha en casa, salsa de jitomate cherry, albahaca morada a su elección: chorizo argentino o camarones	25
POLLO ORGÁNICO ROSTIZADO humita de polenta dulce, esencia de pollo con durazno ejotes salteados	27
CHURRASCO DE RES CON ESENCIA DE ROMERO ✨ gratin de papa con huitlacoche y queso de cabra fundido espárragos a la parrilla	36
LANGOSTA SIAN KA'AN MARINADA AL ACHIOTE ✨ risotto de cebada con quinoa roja, gremolata de cítricos vegetales y parmesano, alcachofas salteadas, espuma de naranja agria	38
ESPECIAL DEL DÍA por favor, pregunte a su mesero	

✨ Este Platillo no está Incluido en los Planes de Alimentos,
Aplicará un Cargo Adicional de 10 Dólares por Platillo



Comidas nutritivas diseñadas en torno a cubrir sus necesidades alimenticias y dietéticas
Creado con ingredientes frescos y nutricionalmente equilibrados, los platillos de la Cocina Saludable Fairmont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo

VEGANO & VEGETARIANO



ENTRADAS

TÁRTARA DE AGUACATE 11
totopos y ensalada de cilantro

GAZPACHO DE FRESA Y JAMAICA 13
ragout de fresa, croton crujiente, micro ensalada

PLATOS FUERTES

TIAN DE VEGETALES ROSTIZADOS 19
crema de cilantro y ragout de jitomate

TOFÚ FRITO 19
marinado con pesto de cilantro sobre ensalada tibia de quinoa, salsa cremosa de frijol

POSTRES

CARPACCIO DE PIÑA 9
miel de maple y almendras

El Consumo de productos animales crudos o semicrudos implica un riesgo el cual es asumido por la persona que los consume
Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA
Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día



Comidas nutritivas diseñadas en torno a cubrir sus necesidades alimenticias y dietéticas
Creado con ingredientes frescos y nutricionalmente equilibrados, los platillos de la Cocina Saludable Fairmont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo

HIPERTENSO



ENTRADAS

ENSALADA DE ARUGULA Y PERA	12
cebolla morada, cebollita de cambray glaseada con balsámico, uvas y almendras tostadas	
SOPA DE ELOTE DULCE	12
vegetales y ragout de camarones	

PLATOS FUERTES

PECHUGA DE POLLO	24
marinada con tomillo, potaje de lentejas y vegetales salsa de adobo	
RISOTTO DE PIÑA	21
espárragos asados, jitomate cherry	

POSTRES

SOPA DE FRESA Y MENTA	10
parfait de leche de soya y miel de abeja	

MACROBIÓTICO



ENTRADAS

SOPA DE ALGAS Y CHAMPIÑONES	10
alga seca, champiñones salteados, salsa de soya	

PLATOS FUERTES

FILETE DE RÓBALO	26
pochado en caldo de miso, nabo, germen de soya chicharos verdes, camote	

POSTRES

PERA POCHADA EN FLOR DE JAMAICA	10
crema de vainilla	



Comidas nutritivas diseñadas en torno a cubrir sus necesidades alimenticias y dietéticas
Creado con ingredientes frescos y nutricionalmente equilibrados, los platillos de la Cocina Saludable Fairmont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo

DIABETES



ENTRADAS

LECHUGA ROMANA BABY	10
queso panela, jitomate cherry, rodajas de manzana pesto de cilantro	
CALDO DE RES CON ESENCIA DE LIMA	12
encerradito de col relleno de carne, habas, ejotes salpicón de rábano	

PLATOS FUERTES

FILETE MIGNON PETIT	29
marinado con comino y orégano, timbal de espinaca y champiñones salteados	
ATÚN BLANCO EN COSTRA DE ESPECIAS LATINAS	28
espagueti de vegetales salteados con aceite de ajonjolí jitomate asado, salsa de jitomate con aceitunas	

POSTRES

ENSALADA DE CÍTRICOS Y CANELA	10
yogurt de nuez	

El Consumo de productos animales crudos o semicrudos implica un riesgo
el cual es asumido por la persona que los consume
Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA
Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día



Comidas nutritivas diseñadas en torno a cubrir sus necesidades alimenticias y dietéticas
Creado con ingredientes frescos y nutricionalmente equilibrados, los platillos de la Cocina Saludable Fairmont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo

LIBRE DE GLUTEN



ENTRADAS

TACOS DE JICAMA 16
rellenos de cangrejo azul, ensalada de cangrejo
salsa de mango

SOPA DE LENTEJA CON VEGETALES 10
plátano macho frito, epazote y jitomate cherry asado

PLATOS FUERTES

CHULETAS DE CORDERO 34
en costra de hierbas, ensalada de amaranto tibio
espárragos, salsa de hierbas

SALMÓN ASADO 24
marinado con chimichurri, arroz salvaje con vegetales
y ejotes salteados

POSTRES

TÁRTA DE FRUTAS EXÓTICAS 10
sorbete de mango y coulis de frambuesa

ALIMENTOS CRUDOS



ENTRADAS

CARPACCIO DE CALABAZA ITALIANA 10
marinado con limón, cajun y aceite de oliva, naranja
jitomate cherry, ensalada mixta de brotes

PLATOS FUERTES

WRAP DE PAPEL ARROZ 11
aguacate, cebolla marinada, vegetales en juliana marinados
con soya, arúgula, manzana, coulis de fresa y chile

POSTRES

CEVICHE DE MANGO Y FRESA 11
sorbete de frambuesa

TASTING MENU



Our culinary brisas team has created this tasting menu for you to choose from where you can experience our new latin flavors

choose one option of your preference between:

appetizer

or

salad

or

soup



main course



dessert

This menu is inclusive of regular or decaffeinated coffee or the fairmont tea collection

57 usd per person

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day

COLD APPETIZERS



AVOCADO TARTAR	13
poblano chili pepper, zucchini, pineapple, topped with melted goat cheese, tortilla chips and cilantro salad	
AJILLO SHRIMP	15
toasted amaranth salad, mango, sunflower seed, coconut, mango sauce	
TAMARIND SCALLOPS	15
seared scallops, crunchy vegetables, tropical fruits, baby lettuce salad	
BLUE CRAB MELON TACOS	16
sour cream, chives, shallot, mango chipotle dressing, mixed salad	
SEAFOOD CEVICHE “VERACRUZ STYLE”	15
sea scallops, snapper, shrimp, tomato, olives, capers red onion, parsley, jalapeño, arbequina olive oil	
BEETROOT TIMBALE AND FRIED TOFU	12
with caramelized pecans, chives, topped with orange jelly, arugula salad, raspberry vinaigrette	
CREAMY BABY SHRIMP SALAD	14
over grilled marinated jicama, hibiscus flower reduction and crispy corn dough chip	
GROUPE TIRADITO	14
garnished with orange- spiced boiled sweet potato, sweet corn, onion cucumber, jicama, black salt, topped with beer tomato sorbet	
RED TUNA CEVICHE	16
fried plantain, green apple, shallot, passion fruit coulis	
CEVICHE TASTING	18
a sampler of our two ceviches	

Consuming Raw or Undercooked Products
Increases the Risks of Food Bourne Illness

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day

HOT APPETIZERS



SPANISH MANCHEGO EMPANADAS	13
plantain empanadas filled with spanish manchego cheese and spinach, artichoke escabeche, crispy plantain tostones	
ARGENTINEAN EMPANADAS	16
your choice of: beef or shrimp. served with ají chimichurri	
PAN SEARED BABY SQUID	13
sliced crunchy potatoes, mango-lime salsa, fresh basil	
COCHINITA PIBIL	11
crispy taco filled with yucatan style braised pork, orange-habanero chili marmalade, pickled red onions	

SALADS



HOME-SMOKED DUCK BREAST SALAD	14
over spiced toasted bread, balsamic reduction, cilantro pesto, mixed sprout salad	
ORGANIC LETTUCE & QUAIL EGG SALAD	13
cherry tomato and roasted marinated yam beetroot reduction-pedro ximénez vinaigrette	
CAESAR SALAD	12
baby romaine lettuce, crispy cracker parmesan, cherry tomato, anchovies, soy confit garlic dressing	
ARUGULA AND PEAR SALAD	14
dry cranberries, chili seasoned dried mango, red onion, balsamic glazed spring onion, toasted almond, crispy dill crouton, blue cheese dressing	

SOUPS



SWEET CORN SOUP	12
epazote essence, poblano pepper succotash and pork belly dumplings	
SANCOCHO BEEF VEGETABLE SOUP	13
lime essence, rib ravioli, sautéed corn, fava and string beans roasted bell pepper, radish salpicon	
STRAWBERRY HIBISCUS GAZPACHO	13
strawberry ragout, brie cheese, crunchy croutons, micro salad	

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day

MAIN COURSES



BEEF SHORT RIB	27
short rib braised 12 hours in dark beer, creamy polenta with cotija cheese, caramelized onion, cilantro salad	
DUCK BREAST	32
glazed with colombian coffee, spiced citrus-basil sauce, oyster mushroom, wild rice with piquillo peppers	
LATIN SPICES CRUSTED WHITE TUNA	28
sautéed squid, roasted vegetables tian, cilantro cream sauce	
HERB MARINATED RACK OF LAMB	34
served with rice cake with pine nut and vanilla flavored pineapple, garnished with roasted asparagus, chocolate chili sauce	
“AL PASTOR” GULF SNOOK	26
filet marinated with guajillo chili, jasmine-pineapple rice, tomatillo salsa, fresh herb tortilla crispy salad	
ALMOND AND DRIED TOMATO CRUSTED BEEF TENDERLOIN	29
garlic mushroom, xtabentun plantain pupusa stuffed with blue cheese	
RED SNAPPER FILET	27
poached with lemongrass, quinoa vegetable risotto, tomato sauce	
PAPPARDELLE PASTA	25
homemade pasta, cherry tomato sauce, opal basil your choice of: shrimp or argentinean chorizo	
ROASTED ORGANIC BABY CHICKEN	27
sweet polenta humita, chicken essence with peach, sautéed string beans	
ROSEMARY SCENTED CHURRASCO	36
huitlacoche potato gratin with melted goat cheese, grilled asparagus	
ACHIOTE MARINATED SIAN KA’AN	38
LOBSTER	
barley, red quinoa, citrus gremolata, vegetables, parmesan risotto, sautéed artichoke, sour orange foam	
CHEF’S DAILY SPECIAL	
please, ask your server	



*This Menu Item Is Not Included in Meal Plans,
A Surcharge Of 10 usd Per Item Will Apply*



Nutritious meals designed around select dietary needs
and diet-dependent requirements
Created using fresh and nutritionally balanced
ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus
dishes contribute to optimal health & wellness

VEGAN & VEGETARIAN



APPETIZERS

AVOCADO TARTAR	11
tortilla chips and cilantro salad	
STRAWBERRY HIBISCUS GAZPACHO	13
strawberry ragout, crunchy crouton, micro salad	

MAIN COURSES

ROASTED VEGETABLES TIAN	19
cilantro cream sauce and tomato ragout	
FRIED TOFU	19
cilantro pesto marinated over warm quinoa salad	
black beans cream sauce	

DESSERTS

PINEAPPLE CARPACCIO	9
maple syrup and almonds	

Consuming Raw or Undercooked Products
Increases the Risks of Food Bourne Illness
Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day



Nutritious meals designed around select dietary needs
and diet-dependent requirements
Created using fresh and nutritionally balanced
ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus
dishes contribute to optimal health & wellness

DASH & HEART



APPETIZERS

ARUGULA AND PEAR SALD	12
red onion, balsamic glazed spring onion, grapes toasted almond	
SWEET CORN SOUP	12
vegetables and shrimp ragout	

MAIN COURSES

GRILLED CHICKEN	24
thyme marinated, lentil vegetable potage, adobo sauce	
PINEAPPLE RISOTTO	21
roasted asparagus and cherry tomatoes	

DESSERTS

STRAWBERRY AND MINT SOUP	9
soy milk and honey parfait	

MACROBIOTIC



APPETIZERS

SEAWEED MUSHROOM SOUP	10
dry seaweed, sautéed mushroom, soy sauce	

MAIN COURSES

GULF SNOOK FILET	26
miso broth poached, turnip, soy sprout, green pea sweet potato	

DESSERTS

HIBISCUS POACHED PEAR	10
vanilla cream	

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day



Nutritious meals designed around select dietary needs
and diet-dependent requirements
Created using fresh and nutritionally balanced
ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus
dishes contribute to optimal health & wellness

DIABETES



APPETIZERS

BABY ROMAINE LETTUCE	10
panela cheese, cherry tomato, apple sliced and cilantro pesto	
BEEF BROTH WITH LIME ESSENCE	12
boiled beef encerradito with napa cabbage fava and string beans, radish salpicon	

MAIN COURSES

PETIT FILET MIGNON	29
cumin and oregano marinated, spinach timbal sautéed mushroom	
WHITE TUNA LATIN SPICES CRUSTED	28
sesame seed oil sautéed vegetables spaghetti roasted tomato tomato-olives sauce	

DESSERTS

CITRUS AND CINNAMON SALAD	10
pecan yogurt	

Consuming Raw or Undercooked Products
Increases the Risks of Food Bourne Illness
Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included,
Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day



Nutritious meals designed around select dietary needs
and diet-dependent requirements
Created using fresh and nutritionally balanced
ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine Plus
dishes contribute to optimal health & wellness

GLUTEN FREE



APPETIZERS

BLUE CRAB JICAMA TACOS	16
crab salad and mango sauce	
LENTIL VEGETABLE SOUP	10
fried plantain, epazote, roasted cherry tomato	

MAIN COURSES

HERBS CRUSTED LAMB CHOPS	34
warm amaranth salad, asparagus and herbs sauce	
ROASTED SALMON	24
chimichurri marinated, wild rice with vegetable sautéed string beans	

DESSERTS

EXOTIC FRUIT TARTAR	10
mango sorbet and raspberry coulis	

RAW FOOD



APPETIZERS

ZUCHINNI CARPACCIO	10
lime, cajun and olive oil marinated, orange cherry tomato and mixed sprout salad	

MAIN COURSES

RICE PAPER WRAP	11
avocado, marinated onion, soy sauce marinated julienne vegetables, arugula, apple and strawberry-chili sauce	

DESSERTS

MANGO AND STRAWBERRY CEVICHE	11
raspberry sorbet	