



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

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 Faimont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo

vegetariano



vegetarian

sopas soups

GAZPACHO DE JITOMATE CON MANGO <i>Tomato Gazpacho with Mango, Cucumber Linguini and Lemon Oil</i> Linguini de Pepino y Aceite de Limón	12
SOPA DE TORTILLA <i>Traditional Tortilla Soup with Tortilla Strips, Pasilla Chili, Avocado</i> Juliana de Tortilla, Chile Pasilla, Crema Agria, Queso Fresco y Aguacate	10

platos fuertes *main courses*

RÓBALO A LA PARRILLA ESTILO CARIBEÑO <i>Grilled Local Sea Bass Caribbean Style, on Vegetables Julianne, Mango Relish, Ginger and Mint</i> Sobre Juliana de Vegetales, Salsa de Mango con Jitomate, Jengibre y Menta	24
HAMBURGUESA VEGETARIANA <i>Veggie Burger with Lettuce, Pickles, Onion, Tomato on Homemade Sesame Bun</i> Lechuga, Pepinillos, Jitomate, servida en Bollo de Ajonjolí Hecho en Casa	17
SÁNDWICH DE VEGETALES ASADOS <i>Roasted Veggie Sandwich with Bell Peppers, Eggplant, Portobello Mushroom, Arugula and Pesto</i> Pimientos, Berenjena, Portobello, Arugula y Pesto	14
FAJITAS VEGETARIANAS <i>Veggie Fajitas with Bell Peppers, Zucchini, Grilled Eggplant, Onion, Flour or Corn Tortilla, Guacamole, Refried Beans</i> Pimientos, Calabaza, Berenjena Parrillada, Cebolla, Tortilla de Maíz o Harina, Guacamole, Frijoles Refritos	18
LINGUINI AL POMODORO <i>Linguini with Pomodoro, Rustic Tomato Sauce, Fresh Basil</i> Salsa Rústica de Jitomate, Albahaca Fresca	20
“ENFRIJOLADAS” <i>Sautéed Zucchini Blossom wrapped in Corn Tortilla with Black Bean Sauce</i> Rellenas de Flor de Calabaza	16



*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*

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



dash & heart

entradas *appetizers*

GUACAMOLE <i>Mexican Salsa with Fried Tortilla Chips</i> Salsa Mexicana con Totopos	9
TOSTADA DE CANGREJO A LA MEXICANA <i>Crab Meat over Baked Corn Tortilla with Guacamole, Red Bell Pepper Coulis and Jicama Slaw</i> Con Guacamole, Coulis de Pimiento Rojo y Ensalada de Jicama	14

platos fuertes *main courses*

FILETE DE PESCADO TIKIN-XIC <i>Filet of Fish Tikin-Xic Style, This Yucatan Signature Dish is Made by Marinating the Fish in Bitter Orange Juice and Achiote Paste, cover with Red Onion, Tomato, Bell Pepper, Oregano and Olive Oil</i> <i>Wrap in Banana Leaf and Baked in the Oven</i> Tradicional Pescado Yucateco Marinado con Naranja Agria, Achiote, Cubierto con Cebolla Jitomate, Pimiento y Orégano; Horneado en Hoja de Plátano	27
SALMÓN HORNEADO CON UN TOQUE DE ACEITE DE LIMÓN <i>Baked Salmon with Lemon, Olive Oil, Mexican Rice with Carrots, Onions, Peas, Cilantro and Grilled Asparagus</i> Acompañado de Arroz a la Mexicana con Zanahoria, Cebolla, Cilantro y Espárragos a la Parilla	22

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food boume illness
El Consumo de productos animales crudos o semicrudos implica un riesgo el cual es asumido por la persona que los consume

Prices are in American Dollars, 11% Federal Tax Included, Payable in Mexican Pesos at the Exchange Rate of the Day
Precios en Dólares Americanos, Incluyen el 11% IVA, Pagables en Pesos al Tipo de Cambio del Día



*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*

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



entradas *appetizers*

SOPA DE ASPARAGUS	12
<i>Asparagus Soup Served with Herbed Crispy Crouton</i>	
Servido con un Croton con Hierbas	
RISOTTO DE FLOR DE CALABAZA	13
<i>Zucchini Blossoms Risotto With Sweet Corn and Poblano Pepper</i>	
Con Elote y Chile Poblano	

platos fuertes *main courses*

BURRITO	16
<i>Flour Tortilla Stuffed with Tofu, Rice, Refried Beans, Lettuce and Peanuts with Mortar Spicy Sauce on the Side</i>	
Tortilla de Harina Rellena con Tofu, Arroz, Frijoles Refritos, Lechuga y Cacahuete, Acompañado de Salsa Molcajete	
“ENFRIJOLADAS”	16
<i>Sautéed Zucchini Blossom Wrapped in Corn Tortilla with Black Bean Sauce</i>	
<i>Topped with Crumbled Tofu, Lettuce and Pickled Red Onion</i>	
Tortillas de maíz Rellenas de Flor de Calabaza salteada con Salsa de Frijol, servido con Tofu Lechuga y Cebolla Morada Curtida	



entradas *appetizers*

GAZPACHO	12
<i>Tomato Gazpacho with Mango, Cucumber and Lemon Oil</i>	
Gazpacho de Jitomate con Mango Pepino y Aceite de Limón	

platos fuertes *main courses*

ENSALADA LA LAGUNA	14
<i>Baby Mixed Greens, Spinach with Grapes, Mushrooms, Soy Bean Sprouts, Nuts</i>	
<i>Sun Dried Tomatoes with a Citrus Fennel Vinaigrette</i>	
Lechugas Mixtas, Espinaca, Nuez, Uvas, Gemen de Soya, Champiñones, Jitomate Deshidratado Vinagreta de Cítricos con Eneldo	