

ensaladas *salads*

CÍTRICOS 	15
Camarón Salteado, Arúgula, Espinaca, Supremas de Naranja, Piñones, Queso de Cabra, Jicama con Vinagreta de Naranja y Chile Seco <i>Sautéed Shrimp Salad with Arugula, Spinach, Orange Segments, Pine Nuts, Goat Cheese, Jicama and Orange-Dried Pepper Powder Vinaigrette</i>	
CÉSAR 	12
Corazones de Lechuga Romana, Hojuelas de Parmesano, Crotones de Ajo, Aderezo César. A su Elección: <i>Romaine Hearts, Shaved Parmesan Cheese, Garlic Croutons, Caesar Dressing. Your Choice of:</i>	
	Pollo a la Parrilla / <i>Grilled Chicken</i> 14
	Camarón Asado / <i>Sautéed Shrimp</i> 18
LA ISLA 	12
Sashimi de Atún Sellado con Lechuga Picada, Jitomate, Pepino, Aguacate, Mango, Aderezo de Jengibre y Miel <i>Seared Sashimi Tuna Salad with Chopped Lettuce, Tomato, Cucumber, Avocado, Mango, Honey-Ginger Dressing</i>	
COBB	15
Pechuga de Pollo a la Parrilla con Lechuga Romana, Aguacate, Jitomate Cherry, Tocino Crujiente, Queso Azul Pepino, Elote, Cebolla Cambray, Aderezo Ranch <i>Grilled Chicken Breast Salad with Romaine Lettuce, Avocado, Cherry Tomato, Crispy Bacon, Blue Cheese Cucumber, Sweet Corn, Spring Onions, Ranch Dressing</i>	
TULUM	14
Ensalada de Sandía en cubos con Lechuga Frisée, Queso de Cabra Desmoronado, Albahaca, Jitomate Cherry Espárragos Asados, Crotones, Aderezo Italiano de Hierbas <i>Chunky Seedless Watermelon with Frisée, Crumbled Goat Cheese, Basil, Cherry Tomato, Roasted Asparagus Croutons, Italian Herb Dressing</i>	
BRISA	14
Salmón a la Mostaza Desmoronado, Espinaca, Arugula, Lechugas Mixtas, Supremas de Naranja, Jitomate Espárragos, Mango, Vinagreta de Cítricos con Eneldo <i>Grain Mustard Crust Flaked Salmon Salad, Spinach, Arugula, Mixed Greens, Orange Segments, Tomato Asparagus, Mango, Citrus-Fennel Vinaigrette</i>	
AGREGUE A SU ENSALADA: <i>ADD TO YOUR SALAD:</i>	
	Pollo a la Parrilla / <i>Grilled Chicken</i> 4
	Camarón Asado / <i>Sautéed Shrimp</i> 5



"Creado con ingredientes frescos y nutricionalmente equilibrados, los platillos de la Cocina Saludable Fairmont, contribuyen para la salud y bienestar óptimo"

"Created using fresh and nutritionally balanced ingredients, Fairmont Lifestyle Cuisine dishes contribute to optimal health and wellness"

pizza pizza

DOS QUESOS

Salsa de Jitomate, Quesos Mozzarella y Parmesano

Tomato Sauce with Mozzarella and Parmesan Cheeses

14

MARGARITA

Salsa de Jitomate, Rebanadas de Jitomate, Queso Mozzarella, Albahaca Fresca, Aceite de Oliva Extra Virgen

Tomato Sauce, Fresh Sliced Tomato, Mozzarella Cheese, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

14

DIAVOLA

Salsa de Jitomate, Queso Mozzarella, Salami Italiano, Orégano, Aceite de Ajo

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Italian Salami, Oregano, Garlic Oil

15

CUATRO ESTACIONES

Salsa de Jitomate, Espárragos, Champiñones, Jamón, Aceitunas Negras, Queso Mozzarella

Tomato Sauce, Asparagus, Mushrooms, Ham, Black Olives, Mozzarella Cheese

15

quesadillas y tacos *quesadillas & tacos*

TACOS FRITOS DE PESCADO

Ensalada de Col, Salsa Mexicana, Cebollas curtidas al Orégano

Fried Fish Tacos, Coleslaw, Mexican Salsa, Oregano Pickled Onions

15

TACOS DE CAMARON

Ensalada de Col, Salsa Mexicana, Cebolla curtidas al Orégano

Shrimp Tacos, Coleslaw, Mexican Salsa, Oregano Pickled Onions

15

QUESADILLA GIGANTE

Tortilla de Harina, Queso Oaxaca, Jitomate y Espinaca. A su Elección:

Flour Tortilla, Melted Oaxaca Cheese, Tomato and Spinach. Your Choice of:

14

Pollo / *Chicken*

14

Arrachera / *Skirt Steak*

15

Champiñones Salteados / *Sautéed Mushrooms*

14

TACOS DE CARNE ASADA

Nueva York Prime Asado, Cebollas Asadas en Tortilla de Maíz, Acompañados con Frijoles Negros, Guacamole y Ensalada de Nopales

Silvered Grilled Prime Strip Loin Tacos, Browned Onions on Corn Tortillas, Black Beans, Guacamole

Cactus Leaf Salad

15

FLAUTAS DE POLLO

Tacos Dorados con Juliana de Lechuga, Crema Agria, Queso Fresco y Salsa Roja

Crispy Fried Chicken Tacos, Shredded Lettuce, Sour Cream, Fresh Cheese, Tomato-Serrano Sauce

14

El Consumo de productos animales crudos o semi crudos implica un riesgo, el cual es asumido por la persona que los consume, sobre todo si tiene ciertas condiciones médicas. Por favor, avise a su mesero de cualquier alergia alimentaria antes de ordenar.
Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness, especially if you have certain medical conditions. Please advise your server of any allergies you may have to food products

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



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

*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*

vegetariano *vegetarian*

entradas *appetizers*

GUACAMOLE, SALSA MEXICANA Y TOTOPOS <i>Guacamole, Mexican Salsa and Tortilla Chips</i>	9
CHAMPIÑONES AL AJILLO Salteados con Ajo, Chile Guajillo, Aceite de Oliva, Jitomate y Cebollin <i>Mushroom Ajillo Style, Sautéed with Garlic, Guajillo Pepper, Olive Oil, Tomato and Chives</i>	10
CEVICHE DE CHAMPIÑONES ESTILO YUCATÁN Marinado con Limón local y un Toque de Habanero <i>Yucatan Style Mushroom Ceviche with local Citrus and a Hint of Habanero Pepper</i>	18
SOPECITOS DE HUITLACOCHE Con Frijoles Refritos y Salsa Picante <i>Corn Dough with Refried Beans, Black Corn Mushroom and Spicy Sauce</i>	12

ensaladas *salads*

CÍTRICOS Arúgula, Espinaca, Supremas de Naranja, Piñones, Jicama y Vinagreta de Naranja y Chile Seco <i>Arugula, Spinach, Orange Segments, Pine Nuts, Jicama and Orange-Dried Pepper Powder Vinaigrette</i>	15
COBB Lechuga Romana, Aguacate, Jitomate Cherry, Pepino, Elote, Cebolla Cambray, Vinagreta de Balsámico <i>Romaine Lettuce, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber, Sweet Corn, Spring Onions, Balsamic Vinaigrette</i>	15
TULUM Ensalada de Sandía en cubos con Lechuga Frisée, Albahaca, Jitomate Cherry, Espárragos Asados, Crotones Aderezo Italiano de Hierbas <i>Chunky Seedless Watermelon with Frisée, Basil, Cherry Tomato, Roasted Asparagus, Croutons Italian Herb Dressing</i>	14



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

*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 *diabetes* entradas *appetizers*

TOSTADAS DE ATÚN Y JICAMA

15

Rebanadas de Jicama Cubiertas de Atún Ligeramente Picante, Cebolla Cambray y Tobiko
Spicy Tuna Tartar served over Jicama Slices, Spring Onions and Tobiko

ENSALADA DE POLLO

15

Pechuga de Pollo a la Parrilla, Lechuga Mixta, Aguacate Rebanado, Jitomate Cherry, Nuez de la India
Pepino, Elote, Cebollín y Vinagreta de Perejil con Limón
*Grilled Chicken Breast Salad, Mixed Greens, Sliced Avocado, Cherry Tomato, Cashews, Cucumber
Sweet Corn, Scallions and Parsley Lemon Vinaigrette*

platos fuertes *main courses*

TACOS DE PESCADO ASADO

15

Filete de Mero a la Plancha con Ensalada de Col, Salsa Mexicana, Cebolla curtida al Orégano en Tortilla de Maíz
Seared Grouper Filet Tacos with Coleslaw, Mexican Salsa, Oregano Pickled Onions on Corn Tortilla

PECHUGA DE POLLO EN ADOBO A LA PARRILLA

25

Con Arroz a la Mexicana y Cebollitas Cambray Asadas
Adobo Marinated Grilled Chicken Breast with Mexican Rice and Roasted Spring Onions

macrobiótico *macrobiotic* entradas *appetizers*

SOPA DE FRIJOL NEGRO

10

Con Tofu, Poro Crujiente y Epazote Fresco
Black Bean Soup with Tofu, Crispy Leek and Fresh Epazote

platos fuertes *main courses*

HUACHINANGO ENNEGRECIDO

25

Ragout de Hongos, Cebolla y Ajo, Salsa de Jengibre y Soya
Blackened Seared Red Snapper, Ragout of Mushrooms with Onion and Garlic, Ginger Soy Sauce



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

*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*

libre de gluten *gluten free* entradas *appetizers*

ENSALADA DE CÍTRICOS

Camarón Salteado, Arúgula, Espinaca, Supremas de Naranja, Piñones, Queso de Cabra, Jicama con Vinagreta de Naranja y Chile Seco

Sautéed Shrimp Salad with Arugula, Spinach, Orange Segments, Pine Nuts, Goat Cheese, Jicama and Orange-Dried Pepper Powder Vinaigrette

15

CEVICHE DE MARISCOS ESTILO YUCATÁN

Marinado con Limón local y un Toque de Habanero

Yucatan Style Seafood Ceviche with local Citrus and a Hint of Habanero Pepper

18

platos fuertes *main courses*

MERO AL AJILLO

Papas Rostizadas al Cilantro, Vegetales Salteados, Chile Guajillo en Salsa de Ajo

Grilled Grouper "al Ajillo", Roasted Potatoes with Coriander, Seared Vegetables, Guajillo Pepper and Garlic Sauce

25

TACOS DE CARNE ASADA

Nueva York Prime, Cebollas en Tortilla de Maíz, Frijoles Negros, Aguacate, Ensalada de Nopales

Silvered Seared Prime Strip Loin Beef Tacos, Browned Onions on Corn Tortillas, Black Beans, Avocado and Cactus Leaf Salad

16

alimentos crudos *raw food*

entradas *appetizers*

CEVICHE DE CHAMPIÑONES ESTILO YUCATÁN

Envuelto en Hoja de Arroz, marinado con Limón local y un Toque de Habanero

Yucatan Style Mushroom Ceviche, wrapped in Rice Paper with local Citrus and a Hint of Habanero Pepper

18

platos fuertes *main courses*

TACOS DE JÍCAMA VEGETARIANOS

Vegetales Mixtos, Germen de Soya, Cacahuete y Salsa Verde con Aguacate

Vegan Jicama Root Tacos, Mixed Vegetables with Soy Bean Sprouts, Peanuts, Green Tomatillo Sauce

13