ensaladas *salads*

CÍTRICOS 15
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

CÉSAR 12
Corazones de Lechuga Romana, Hojuelas de Parmesano, Crotones de Ajo, Aderezo César. A su Elección:
Romaine Hearts, Shaved Parmesan Cheese, Garlic Croutons, Caesar Dressing. Your Choice of:

Pollo a la Parrilla / *Grilled Chicken* 14

Camarón Asado / *Sautéed Shrimp* 18

LA ISLA 12
Sashimi de Atún Sellado con Lechuga Picada, Jitomate, Pepino, Aguacate, Mango, Aderezo de Jengibre y Miel
Seared Sashimi Tuna Salad with Chopped Lettuce, Tomato, Cucumber, Avocado, Mango, Honey-Ginger Dressing

COBB 15
Pechuga de Pollo a la Parrilla con Lechuga Romana, Aguacate, Jitomate Cherry, Tocino Crujiente, Queso Azul Pepino, Elote, Cebolla Cambray, Aderezo Ranch
Grilled Chicken Breast Salad with Romaine Lettuce, Avocado, Cherry Tomato, Crispy Bacon, Blue Cheese Cucumber, Sweet Corn, Spring Onions, Ranch Dressing

TULUM 14
Ensalada de Sandía en cubos con Lechuga Frisée, Queso de Cabra Desmoronado, Albahaca, Jitomate Cherry Espárragos Asados, Crotones, Aderezo Italiano de Hierbas
Chunky Seedless Watermelon with Frisée, Crumbled Goat Cheese, Basil, Cherry Tomato, Roasted Asparagus Croutons, Italian Herb Dressing

BRISA 14
Salmón a la Mostaza Desmoronado, Espinaca, Arugula, Lechugas Mixtas, Supremas de Naranja, Jitomate Espárragos, Mango, Vinagreta de Cítricos con Eneldo
Grain Mustard Crust Flaked Salmon Salad, Spinach, Arugula, Mixed Greens, Orange Segments, Tomato Asparagus, Mango, Citrus-Fennel Vinaigrette

AGREGUE A SU ENSALADA: *ADD TO YOUR SALAD:*

Pollo a la Parrilla / *Grilled Chicken* 4

Camarón Asado / *Sautéed Shrimp* 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"

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

pizza *pizza*

DOS QUESOS 14
Salsa de Jitomate, Quesos Mozzarella y Parmesano
Tomato Sauce with Mozzarella and Parmesan Cheeses

MARGARITA 14
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

DIAVOLA 15
Salsa de Jitomate, Queso Mozzarella, Salami Italiano, Orégano, Aceite de Ajo
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Italian Salami, Oregano, Garlic Oil

CUATRO ESTACIONES 15
Salsa de Jitomate, Espárragos, Champiñones, Jamón, Aceitunas Negras, Queso Mozzarella
Tomato Sauce, Asparagus, Mushrooms, Ham, Black Olives, Mozzarella Cheese

quesadillas y tacos *quesadillas & tacos*

TACOS FRITOS DE PESCADO 15
Ensalada de Col, Salsa Mexicana, Cebollas curtidas al Orégano
Fried Fish Tacos, Coleslaw, Mexican Salsa, Oregano Pickled Onions

TACOS DE CAMARON 15
Ensalada de Col, Salsa Mexicana, Cebolla curtidas al Orégano
Shrimp Tacos, Coleslaw, Mexican Salsa, Oregano Pickled Onions

QUESADILLA GIGANTE 14
Tortilla de Harina, Queso Oaxaca, Jitomate y Espinaca. A su Elección:
Flour Tortilla, Melted Oaxaca Cheese, Tomato and Spinach. Your Choice of:

Pollo /*Chicken* 14
Arrachera / *Skirt Steak* 15
Champiñones Salteados /*Sautéed Mushrooms* 14

TACOS DE CARNE ASADA 15
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

FLAUTAS DE POLLO 14
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

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

LIFESTYLE CUISINE *Plus*

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 9
Guacamole, Mexican Salsa and Tortilla Chips

CHAMPIÑONES AL AJILLO 10
Salteados con Ajo, Chile Guajillo, Aceite de Oliva, Jitomate y Cebollin
Mushroom Ajillo Style, Sautéed with Garlic, Guajillo Pepper, Olive Oil, Tomato and Chives

CEVICHE DE CHAMPIÑONES ESTILO YUCATÁN 18
Marinado con Limón local y un Toque de Habanero
Yucatan Style Mushroom Ceviche with local Citrus and a Hint of Habanero Pepper

SOPECITOS DE HUITLACOCHE 12
Con Frijoles Refritos y Salsa Picante
Corn Dough with Refried Beans, Black Corn Mushroom and Spicy Sauce

ensaladas *salads*

CÍTRICOS 15
Arúgula, Espinaca, Supremas de Naranja, Piñones, Jicama y Vinagreta de Naranja y Chile Seco
Arugula, Spinach, Orange Segments, Pine Nuts, Jicama and Orange-Dried Pepper Powder Vinaigrette

COBB 15
Lechuga Romana, Aguacate, Jitomate Cherry, Pepino, Elote, Cebolla Cambray, Vinagreta de Balsámico
Romaine Lettuce, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber, Sweet Corn, Spring Onions, Balsamic Vinaigrette

TULUM 14
Ensalada de Sandía en cubos con Lechuga Frisée, Albahaca, Jitomate Cherry, Espárragos Asados, Crotones
Aderezo Italiano de Hierbas
Chunky Seedless Watermelon with Frisée, Basil, Cherry Tomato, Roasted Asparagus, Croutons
Italian Herb Dressing

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

LIFESTYLE CUISINE *Plus*

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

LIFESTYLE CUISINE *Plus*

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 15
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

CEVICHE DE MARISCOS ESTILO YUCATÁN 18
Marinado con Limón local y un Toque de Habanero
Yucatan Style Seafood Ceviche with local Citrus and a Hint of Habanero Pepper

platos fuertes *main courses*

MERO AL AJILLO 25
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

TACOS DE CARNE ASADA 16
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

alimentos crudos *raw food*

entradas *appetizers*

CEVICHE DE CHAMPIÑONES ESTILO YUCATÁN 18
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

platos fuertes *main courses*

TACOS DE JÍCAMA VEGETARIANOS 13
Vegetales Mixtos, Germen de Soya, Cacahuate y Salsa Verde con Aguacate
Vegan Jicama Root Tacos, Mixed Vegetables with Soy Bean Sprouts, Peanuts, Green Tomatillo Sauce