

PARA COMPARTIR

Saludables y los favoritos de siempre.

SANDIA

Tajín, Limón, Sal. \$250

GUACAMOLE

Pico de Gallo, Cilantro, Salsa Macha, Chile Serrano, Crudites, Totopos. \$330

HUMMUS

Pepitas, Tahini, Ajo Confitado, Crudite de Vegetales Locales, Chips. \$350

“PESCAITOS” FRITOS

Txipirones, Pesca del Día, Limón, Remoula de Picante. \$500

FLAUTAS MINILA DE PESCADO

Lechuga, Tomate, Salsa Cruda Verde, Crema Agria, Queso Cotija. \$420

QUESADILLAS

Queso Oaxaca, Aguacate, Frijoles, Salsa Molcajete. \$400

Agregue:

01. CAMARONES DEL GOLFO (120 g) \$300
02. ARRACHERA 100% BLACK ANGUS (120 g) \$280
03. POLLO MARINADO CON RECADO ROJO (120 g) \$200

NACHOS

Chips de Tortilla, Queso Cheddar, Frijoles, Jalapeños, Aguacate, Cilantro, Salsa Mexicana.

01. CAMARONES DEL GOLFO (120 g) \$300
02. ARRACHERA 100% BLACK ANGUS (120 g) \$280
03. POLLO MARINADO CON RECADO ROJO (120 g) \$200

ENSALADAS

Bowls de Ensaladas

Agregue:

01. CAMARONES DEL GOLFO (120 g) \$300
02. ARRACHERA 100% BLACK ANGUS (120 g) \$280
03. POLLO MARINADO CON RECADO ROJO (120 g) \$200

ENSALADA DE CORAZONES DE LECHUGA

Tomate, Grana Padano, Quinoa Inflada, Huevo, Ciboulette, Aderezo de Ajo Confitado. \$380

ELOTE Y FRIJOLES

Lechuga Iceberg, Pimientos, Cebolla Morada, Aderezo Ranch, Cilantro, Tomate, Queso Cotija. \$385

BOWL VERDE

Aderezo de Aguacate y Poblano, Kale, Quinoa, Garbanzos, Cebolla Encurtida, Edamame, Repollo, Pack Choy y Ejote Chino. \$390

CRUDO

100% Pescado Sustentable Mexicano

CEVICHE DE PESCADO

Clamato, Limon, Cebolla Morada, Cilantro, Aguacate, Tomate, Pepino y Chile Serrano. \$560

COCTEL DE MARISCOS

Salsa Coctel, Aguacate, Lechuga, Tomate, Cilantro, Cebolla Morada, Chile Xcatic, Cenizas de Habanero. \$590

AGUACHILE DE GARBANZOS

Pepino Persa, Cilantro, Cebolla Encurtida, Tomate y Tostadas de Maíz. \$390

SANDWICHES, HAMBURGUESAS & TACOS

Servidos con papas a la francesa, papas de camote o ensalada.

SANDWICH CUBANO

Queso Suizo, Lomo de Cerdo Ahumado, Dijonnaise, Pepinillo, Jamón de Pavo, Pepperoncini. \$520

GYRO VEGIE

Pan Plano Libanes, Hummus, Falafel, Tahini, Aguacate, Cilantro, Perejil, Tomate, Cebolla, Pepino, Garbanzos Picantes. \$430

TACOS ESTILO BAJA

Pescado Capeado, Col, Mayonesa de Chipotle, Cilantro, Chile Serrano, Aguacate, Salsa Verde, Limón. \$480

BURGER

LINZ 200 g *COSTILLA- PECHO DE RES- CHUCK
Pan de Papa, Queso Cheddar Madurado, Pepinillos, Cebolla, Tomate, Mayonesa, Mostaza. \$600
Agregar Tocino Ahumado Applewood. \$150

TACOS ASADOS

Proteina a Elección, Cebolla, Rabano, Cilantro, Salda Tatemada

01. CAMARONES DEL GOLFO (120 g) \$600
02. ARRACHERA 100% BLACK ANGUS (120 g) \$570
03. POLLO MARINADO CON ACHIOTE (120 g) \$510

DOUGH 10"

Pizza de molde, masa de lenta fermentación 48HS.
Cualquier pizza puede ser realizada en masa libre de gluten, avisar con anticipación.

MARGARITA

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Albahaca.
\$400

AGUACATE

Aceite Citrico, Sal Maldon, Cilantro. \$430

PEPPERONI

Tomate, Mozzarella. \$410

SETAS & TRUFA

Crema Trufada, Fior de Latte, Hongos del Mercado, Ajo Rostizado. \$440

POSTRES

SANDWICH DE CHOCOLATE Y CHISPAS

Helado de Vainilla. \$250

BITES DE CHURROS

Salsa de Chocolate y Cajeta. \$220

SELECCION DE HELADOS ARTESANALES

\$230

Por favor, informe a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimenticia antes de ordenar. Su seguridad es lo más importante para Fairmont Mayakoba, nos esforzamos por cumplir con los más altos estándares de calidad, siguiendo las regulaciones mexicanas, le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, lo dejamos a su consideración. Nuestros menús están sujetos a cambios sin previo aviso. Los precios están en pesos mexicanos con impuestos incluidos.



MAYKANA

FAIRMONT MAYAKOBA