

FUEGO

MENÚ KIDS

ENTRANTES

ENSALADITA KIDS \$150
Tomate Cherries, Pepino, Suprema de Naranja, Manzana, Lechuga Regional

PLATO DE PIÑA \$150
Limón, Tajín

ELOTE ASADO \$150
Mayonesa, Queso Cotija

PRINCIPALES

POLLO ASADO \$250
Vegetales Asados

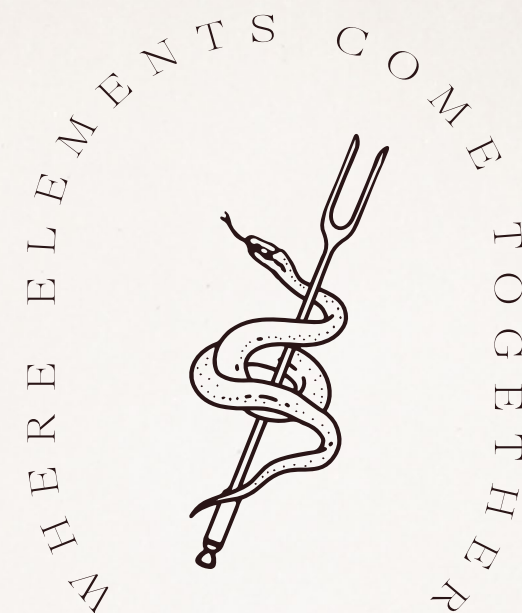
ARRACHERA NATURAL \$260
Aguacate, Jitomate

QUESADILLA DE MAIZ AZUL \$220
Queso Oaxaca, Guacamole, Pico de Gallo

POSTRES

BROWNIE \$180
Salsa de Chocolate

GALLETA CHOCOCHIPS \$180
Malvavisco Quemado



MAYKANA



FUEGO

FAIRMONT

FUEGO

KIDS MENU

STARTERS

KIDS SALAD \$150
Cherry Tomato, Cucumber, Orange, Apple, Lettuce

PINEAPPLE \$150
Lime, Tajin

CORN ON THE COB \$150
Mayonnaise, Cotija Cheese

MAIN

ROASTED CHICKEN \$250
Vegetables

STEAK \$260
Avocado, Tomato

QUESADILLA \$220
Blue Corn, Oaxaca Cheese, Guacamole,
Pico de Gallo

DESSERTS

BROWNIE \$180
Chocolate Sauce

CHOCOCHIP BISCUIT \$180
Burnt Marshmallow

An outdoor wood grill bare-foot experience to celebrate and savor the flavors of life. The perfect spot to experience a wood fire grill using ancient techniques. Fuego represents energetic, bohemian and wild Mexican culture.

Una experiencia culinaria al aire libre, con técnicas ancestrales a la leña de nuestro Chef mientras puede sentir la arena en contacto directo con los pies, la brisa del mar y disfrutar de la experiencia que Fuego ofrece representando la energía de la cultura mexicana, bohemia y salvaje.

FUEGO

JARDIN

CAMOTES DE CHEMUYIL \$370

Hongos del Caribe, Vinagreta de Mostaza y Lima Dulce, Nuez de Macadamia

PEPINO YUCATECO \$320

Cre moso de Cilantro Cimarrón, Calabacita Tierna Local, Aguacate, Rábanos, Vinagre de Piña

AGUACATE FUEGO \$340

Quelites, Ceniza de Chile Habanero, Guajillo

ELOTE \$290

Alioli de Huitlacoche, Mantequilla de Chicatana, Cotija

PIB DE VEGETALES DEL MAYAB \$310

Recado Blanco, Mole Encacahuatado, Maguey

LECHUGAS NECTAR FARM \$330

Tomates, Rabanitos, Cebolla Morada, Queso de Bola, Aderezo César Ahumado

CALABAZA MANTEQUILLA \$360

Miel de Ajo Fermentado, Vinagre de Manzanilla, Brásicas, Queso Ramonetti Ramonetti Cheese from Ensenada

CEVICHES

PESCA AZUL 120 G \$430

Totomoxtle, Concentrado de Aguamiel, Aceite de Chile Simojovel, Esencia de Cítricos Locales

PESCA DE ANZUELO CARIBE 120 G \$440

Alga Sagaram e de Ensenada, Naranja Agria, Pepino, Cilantro, Cebolla

TIERRA Y MAR

CAMARÓN DEL GOLFO 160 G \$720

Chile Guajillo, Zacate Limón, Emulsión de Epazote

MARISCADA 160 G \$880

Arroz del Estado de Morelos, Almejas, Mejillón, Collares de Pescado, Mayonesa de Ajo y Xcatic

CORTE DEL CARNICERO 280 G \$995

Res, Sal de Colima, Cebolla a las Brasas, Chimichurri Fuego

BORREGO DORPER “RANCHO EL CHAPARRAL” 280 G \$970

Barbacoa, Nopal Curtido, Cacao, Chile Mulato, Tortillas Hechas a Mano, Ibes Chiapanecos

PESCADO ENTERO SUSTENTABLE SUGERIDO PARA 2 1 KG \$1690

A la Talla Estilo Nayarit

POLLO ORGÁNICO KUUM K’ÁAK’ 350 G \$710

Caldo de Lima, Camote, Calabacita Tierna, Quelites

POLCAN PETO 160 G \$400

Chistorra Artesanal, Maíz De Origen Azul, Col, Naranja Agria, Ibes, Cilantro de Monte

CERDO CRIOLLO DE PASTURA 280 G \$850

Naranja Agria, Frijol Espelón Crujiente, Piña Miel, Vainilla de Chinantla, Verdolagas Asadas

PULPO MAYA 200 G \$980

Recado Negro, Lima Regional

POSTRES

PIÑA MIEL ASADA \$290

Pepitas Garapiñadas, Toffe de Caramelo Especiado

BROWNIE DE CHOCOLATE MEXICANO \$320

Helado Vegano de Vainilla, Fresa

PASTEL DE QUESO A LA LEÑA \$300

Compota de Papaya Verde, Queso Doble Crema

GAZPACHO MORELIANO \$280

Sorbete de Fruta de Temporada, Salsa Chamoy, Queso Cotija

DRINKS

COCKTAILS

FUEGO MEZCALITA \$295

Mezcal, Pineapple Juice, Decaf “Olla” Style

TROPICAL FIZZ \$250

Gin, Passion Fruit, Lime Juice, Rosemary Infusion, Ginger Ale

RIKI TIKI \$345

Aperol, Mezcal, Passion Fruit, Lime Juice, Agave Syrup

GUAYA-BE \$295

Chartreuse, Vodka Citrus Infusion, Guava, Syrup, Lime Juice

SWEET CHILD O’MINE \$345

Aperol, Reposado Tequila, Pineapple Juice, Agave Syrup, Lime Juice, Cucumber

MR. MEZCAL \$365

Fruit Election (Hibiscus, Passion Fruit or Guava) Liquor Ancho Reyes, Mezcal, Lime Juice, Agave Syrup

SUNSET \$295

Banana Liquor, Coconut Rum, Cranberry Juice, Lime Juice

MACHACADO \$295

Vodka, Tequila Cream, Nixta, Banana Purée, Vanilla, Syrup

SULTANA \$475

Mezcal, Hibiscus, Apple Juice, Lime Juice, Cinnamon Syrup

NOCHE FRESCA \$345

Mezcal, Cointreau, Ginger Beer, Orange Juice, Lime Juice, Cucumber, Mint, Syrup

NON ALCOHOLIC

Agua De Piedra Still Water 650 ml \$136

Agua De Piedra Sparkling Water 650 ml \$136

San Pellegrino 500 ml \$141
Perrier 330 ml \$106
Perrier 750 ml \$194

Natura Still Or Sparkling Water 1 Lt \$117

Bui 500 ml \$59
Coca Cola Light, Zero, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca \$78

Lemonade (Still Or Sparkling) \$97

Naranjada (Still Or Sparkling) \$97
Juices Selection \$97

BEER

PERRO DEL MAR \$190

Hand Craft, Baja California, Mexico

JABALI BOCK \$190

Hand Craft, Queretaro, Mexico

SAPPORO \$260

Hokkaido, Japan

NATIONAL BEER \$120

WINE

BOTTLE OF SPARKLING WINE

Veuve Clicquot Ponsardin, Fr* \$6,340

Möet & Chandon Brut Imperial, Fr* \$4,701

BOTTLE OF WHITE WINE \$1,924

Pinot Grigio, Santa Margherita, Alto Adige It* \$1,335
Albarinho Coleheta Aveleda, Pt* \$1,465
Sauvignon Blanc Matua, Nz* \$1,821
Chardonnay, Gran Reserve Cada Madero, Coahuila, Mx*

GLASS OF WINE \$280

Sauvignon Casa Del Bosque, Casa Blanca, Ch \$280
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy \$270
Falanghina Bio Nifo, Taburno, It

BOTTLE OF RED WINE \$2,975

Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, Ca Usa* \$1,550
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, Fr* \$5,089
Merlot, Frogs Leap, Napa Valley, Usa*

GLASS OF WINE \$270

Pinot Noir, Heritage Du Conseiller, Burgundy \$350
Cabernet Sauvignon, Terrazas Ar

BOTTLE OF ROSÉ \$1,400

Cabernet Sauvignon, V, Casa Madero, Coahuila, Mx* \$2,230
Caves d’Esclans, Whispering Angel Provence*

GLASS OF WINE \$350

Cuvee, Gueissard, Cotes De Provence, Fr

Trabajamos con productores y proveedores que reflejan nuestro compromiso de ser parte de slow food México, en búsqueda siempre alimentos buenos, limpios, justos y sabrosos para todos. Productores como nectar farms, rancho chaparral, jamat, la cabaña, alimentos mayas, alimentos lentos, akih, arroz Morelos, algamar, por mencionar algunos.

Somos libres de plástico de un solo uso en fuego, ya que nuestro objetivo es generar gastronomía consciente y una cocina sostenible

FUEGO

BEBIDAS

COCTELES

FUEGO MEZCALITA Mezcal, Jugo De Piña, Descafeinado Estilo de Olla	\$295
TROPICAL FIZZ Ginebra, Maracuyá, Jugo de Limón, Infusión de Romero, Ginger Ale	\$250
RIKI TIKI Aperol, Mezcal, Maracuyá, Miel de Agave, Jugo de Limón	\$345
GUAYA-BE Chartreuse Amarillo, Vodka Infusinado con Cítricos, Guayaba, Jarabe Natural, Jugo de Limón	\$295
SWEET CHILD O’MINE Aperol, Tequila Reposado, Jugo de Piña, Miel de Agave, Jugo de Limón, Pepino	\$345
MR. MEZCAL Elección de Fruta (Jamaica, Maracuyá o Guayaba), Licor Ancho Reyes, Mezcal, Jugo de Limón, Miel de Agave	\$365
SUNSET Licor de Banana, Ron de Coco, Jugo de Arándano	\$295
MACHACADO Vodka, Crema de Tequila, Nixta, Puré de Plátano, Vainilla, Jarabe Natural	\$295
SULTANA Mezcal Unión, Jamaica, Jugo de Manzana, Jugo de Limón, Jarabe de Canela	\$475
NOCHE FRESCA Mezcal, Cointreau, Ginger Beer, Jugo de Naranja, Jugo de Limón, Pepino, Menta, Jarabe Natural	\$345

SIN ALCOHOL

Agua De Piedra Sin Gas 650 ml	\$136
Agua De Piedra Mineral 650 ml	\$136
San Pellegrino 500 ml	\$141
Perrier 330 ml	\$106
Perrier 750 ml	\$194
Agua Natural o Mineral 1 Lt	\$117
Bui 500 ml	\$59
Coca Cola Light, Zero, Fanta, Sprite, Mundet, Fresca	\$78
Limonada (Natural o Mineral)	\$97
Naranja (Natural o Mineral)	\$97
Selección de Jugos	\$97

CERVEZA

PERRO DEL MAR Artesanal, Baja California, México	\$190
JABALI BOCK Artesanal, Querétaro, México	\$190
SAPPORO Hokkaido, Japón	\$260
CERVEZA NACIONAL	\$120

VINO

BOTELLA DE VINO ESPUMOSO	
Veuve Clicquot Ponsardin, Fr*	\$6,340
Möet & Chandon Brut Imperial, Fr*	\$4,701
BOTELLA DE VINO BLANCO	
Pinot Grigio, Santa Margherita, Alto Adige It*	\$1,924
Albarinho Coleheta Aveleda, Pt*	\$1,335
Sauvignon Blanc Matua, Nz*	\$1,465
Chardonnay, Gran Reserve Cada Madero, Coahuila, Mx*	\$1,821
COPA DE VINO	
Sauvignon Casa Del Bosque, Casa Blanca, Ch	\$280
Chardonnay, Louis Latour, Ardeche Burgundy	\$280
Falanghina Bio Nifo, Taburno, It	\$270
BOTELLA DE VINO TINTO	
Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, Ca Usa*	\$2,975
Pinot Noir Valmoissine Louis Latour, Fr*	\$1,550
Merlot, Frogs Leap, Napa Valley, Usa*	\$5,089
COPA DE VINO	
Pinot Noir, Heritage Du Conseiller, Burgundy	\$270
Cabernet Sauvignon, Terrazas Ar	\$350
BOTELLA DE VINO ROSÉ	
Cabernet Sauvignon, V, Casa Madero, Coahuila, Mx*	\$1,400
Caves d’Esclans, Whispering Angel Provence*	\$2,230
COPA DE VINO	
Cuvee, Gueissard, Cotes De Provence, Fr	\$350

FUEGO

GARDEN

CHEMUYIL   SWEET POTATO \$370 Local Mushroom, Mustard and Lime Vinaigrette, Macadamia Nuts
HEIRLOOM  CUCUMBER \$320 Creamy Cilantro, Local Squash, Avocado, Radishes, Pineapple Vinegar

AVOCADO FUEGO \$340  Quelites, Habanero Ash, Guajillo
ELOTE \$290   Huitlacoche Aioli, Chicatana Butter, Cotija
MAYAB PIB VEGETABLES \$310  Recado Blanco, Peanut Mole, Maguey

NECTAR FARM GREENS \$330 Tomatoes, Heirloom Radish, Red Onion, Edam Cheese, Smoked Caesar Dressing
BUTTERNUT SQUASH \$360  Garlic Fermented Honey, Chamomile Vinegar, Brassicas, Ramonetti Cheese from Ensenada

CEVICHES

BLUE FISH 4 oz \$430 Totomoxtle, Agave Nectar, Simojovel Chili Oil, Local Citrus Essence
--

CARIBBEAN CATCH 4 oz \$440 Seaweed, Sour Orange, Cucumber, Cilantro, Onion
--

LAND & SEA

GULF SHRIMP 6 OZ \$720 Guajillo Chile, Lemongrass, Epazote Emulsion

MARISCADA 6 OZ \$880 Rice from the State of Morelos, Clams, Mussels, Fish Collars, Garlic and Xcatic Mayonnaise

BUTCHER’S CUT 10 OZ \$995 Beef, Colima Salt, Ember Onion, Chimichurri “Fuego”

DORPER LAMB “RANCHO EL CHAPARRAL” 10 OZ \$970 Barbacoa, Pickled Cactus, Cocoa, Mulato Chile, Artisan Corn Tortillas, Beans from Chiapas
SUSTAINABLE WHOLE CATCH SUGGESTED FOR 2 37 OZ \$1690 Nayarit Style
ORGANIC CHICKEN KUUM K’ÁAK’ 12 OZ \$710 Lime Broth, Sweet Potato, Local Zucchini, Quelites

PETO POLCAN 6 OZ \$400 Artisanal Chistorra, Blue Corn, Cabbage, Sour Orange, Ibex, Wild Cilantro
--

PASTURE-RAISED PORK 10 OZ \$850 Sour Orange, Crispy Espelon Beans, Honey Pineapple, Chinantla Vanilla, Roasted Verdolaga
--

MAYAN OCTOPUS 7 OZ \$980 Recado Negro, Regional Lime
--

DESSERT

ROASTED SWEET PINEAPPLE \$300 Candied Pepitas, Spiced Caramel Toffee
--

MEXICAN CHOCOLATE BROWNIE \$320 Vegan Vanilla Ice Cream, Strawberry

WOODFIRE CHESSECAKE \$300 Green Papaya Compote, Double Cream Cheese

MORELIA GAZPACHO \$280 Seasonal Local Fruit, Chamoy Sauce, Dehydrated Cotija
--



Vegan



Vegetarian



Spa Recommend

We work with producer and suppliers that reflect our commitment of being part of Slow food Mexico, looking always to fair, clean, honest foods and flavors for all. Producers like Nectar Farms, Rancho Chaparral, Jamat, La Cabaña, Alimentos Mayas, Alimentos Lentos, Akih, Arroz Morelos, Algamar, to name a few. We are free of Single use plastic in Fuego as it is our goal to generate conscious gastronomy and a sustainable cuisine.

We are “Plastic Free”, in our effort to raise awareness and generate sustainable gastronomy; we have eliminated single-use plastic from our kitchen. We invite suppliers to choose other alternatives, and reduce the use of plastic to its minimum expression.