



MENÚ TODO INCLUIDO
ALL INCLUSIVE MENU



BENEFICIOS ADICIONALES PARA HUÉSPEDES CON TODO INCLUIDO

Vinos y licores por copeos están incluidos, únicamente para consumo en el restaurante, bar, alberca o área de playa correspondiente.

50% de descuento para desayunos en Brisas.
50% de descuento en botellas de vino y licores.

- Algunos platillos de especialidad pueden tener un cargo adicional.
- No está incluido el vinos y licores por botellas.
- No está incluido el desayuno en Brisas.
- El desayuno en Brisas está incluido para huéspedes de las habitaciones: “Beach Area” y “Beach Front”, para las Suites Presidenciales y de Especialidad: Bambú, Coral, Tortuga y Camaleón, así como para el programa de rentas de Heritage Place.
- El Pueblito, El Camaleón, Korean BBQ y Gaia no están incluidos.

Los huéspedes deben ser mayores de 18 años para ordenar bebidas alcohólicas.

Su mesero le presentará un cheque de consumo para su firma en cada restaurante/bar.

El paquete incluye el cargo por servicio de alimentos y bebidas; si usted desea extender una propina, por favor indique el importe o porcentaje al firmar su cheque y el monto será cargado a su cuenta de habitación.

Restaurantes Incluidos

- | | | | | | |
|----|-------------------|-----|-------------------------|-----|-------------------------|
| 1. | Hix-Bar | 6. | Café Maya | 11. | Gaia |
| 2. | Tauro | 7. | Brisas (Lunch y Dinner) | 12. | Pools and beach service |
| 3. | La Laguna | 8. | Fuego | 13. | Ki-Beach Bar (Day) |
| 4. | Cantina Esmeralda | 9. | Aqua | 14. | In Room Dining |
| 5. | Bassano | 10. | Cielo | 15. | Minibar |

ADDITIONAL BENEFITS FOR ALL-INCLUSIVE GUESTS

Wines and liquors by the glass are included and must be consumed at the restaurant, bar or pool where ordered.

*50% discount for breakfast at Brisas.
50% discount on bottles of wine and liquors.
20% discount at the Gaia restaurant.*

- *Some specialty menu items are subject to a surcharge.*
- *Bottled wines and liquors are not included.*
- *Breakfast at Brisas is not included.*
- *Breakfast at Brisas is only included for guests staying in a "Beach Area" or "Beach Front" room, for the Presidential and Specialty Suites: Bambú, Coral, Tortuga and Camaleón. It is also included for the Heritage Place rental program.*
- *El Pueblito, El Camaleón, Korean BBQ and Gaia are not included.*

Guests must be 18 years of age or older to order alcoholic beverages.

Your server will present a bill for your signature after each order. Food & Beverage service charges are included; if you wish to extend a gratuity, please indicate the amount when signing your check and the amount will be charged to your room account.

Restaurants Included

- | | | |
|----------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Hix-Bar | 6. Café Maya | 11. Gaia |
| 2. Tauro | 7. Brisas (Lunch y Dinner) | 12. Pools and beach service |
| 3. La Laguna | 8. Fuego | 13. Ki-Beach Bar (Day) |
| 4. Cantina Esmeralda | 9. Aqua | 14. In Room Dining |
| 5. Bassano | 10. Cielo | 14. Minibar |

TEQUILA

1800 Cuervo Cristalino
3 Generaciones Añejo
3 Generaciones Blanco
3 Generaciones Reposado
Casamigos Blanco
Casamigos Reposado
Cascahuin Añejo
Cascahuin Blanco
Cascahuin Reposado
Don Julio Añejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
El Tesoro Añejo
Herradura Añejo

Herradura Antigüo Reposado
Herradura Blanco
Herradura Reposado
Herradura Ultra
Los Azulejos Blanco
Los Azulejos Reposado
Maestro Tequilero Añejo
Maestro Tequilero Doble Diamante
Milagro Selecta Añejo
Milagro Selecta Reposado
Ocho Blanco
Ocho Reposado
Patrón Añejo
Patrón Reposado

Patrón Roca Silver
Patrón Silver
Santanera Blanco
Tequileño Reposado
Tierra Noble Blanco
Tierra Noble Cristalino Reposado
Tromba Blanco
Tromba Reposado
Volcán de mi Tierra Blanco

ROM

Bacardi Blanco
Bacardi Añejo
Bacardi 8 Years
Bacardi Limon
Bacardi Oakheart
Bacardi Solera
Cachaça
Flor de Caña 7 ears
Flor de Caña 4 ears
Appleton Estate Signature
Havana Club 7 Years
Appleton State 12 ears
Kalani Coconut Liqueur
Malibu Licor de Coco
Capitan Morgan Spiced
Ron Libertad Blanco
Urapan Charanda
Tarasco Charanda
Sol Tarasco Charanda

MEZCAL

400 Conejos
Bacanora Aguamiel
Agua que Ataranta Ensamble
Madrecuishe & Espadin
Agua que Ataranta Espadin con Gusano
Antifaz Cupreata
Bossal Damiana
Bossal Joven
Burrito Fiestero
Don Mateo Cupreata
Espadin Union
Gracias a Dios Mango
Local Espadin con Pechuga de Maguey
Montelobos Espadin
Ojo de Tigre
Ojo de Tigre Reposado

Papadiablo Ensamble 4 Agaves Joven
Pox Siglo
Raicilla Balam Maximiliana
Sotol Balam Joven Desierto
Sotol Cayote Abocado con Vibora
Sotol Coyote Durango

*La selección de este menú puede variar de acuerdo a la disponibilidad de marcas. *This menu can have variations according to brand availability.*



BRANDY | COGNAC

Barsol Quebrantaisco Barsol
Selecto Aholado Pisco
Torres 10 Brandy
Hennessy VSOP Cognac Hennessy
VS Cognac

GINEBRA | GIN

17 Botanicos Mexicana
Armonico Seca Mexicana
Beefeater London
Bobby's Schiedam Dry Netherlands
Bombay Sapphire London Dry Clover Club
Mexicana
G'Vine Floraison France
Gracias a Dios Gin de Agave Mexico
Hendrick's Scotland
Henry Oliver Mexicana
Principe de los Apostoles
Roku Japones
Stone's London
Tanqueray Dry London
The London No.1 Original Blue

WHISKY

Bucanan's Single Malt 12 years
Bulleit Bourbon
Canadian Club Rye
Chivas Regal Blended 12 years
Dewar's White Label Blended
Famous Grouse Blended Scotch
Glenfiddich Single Malt 12 Years
Glenlivet Single Malt 12 Years
Glenmorangie Single Malt 10 Years
Jack Daniel's
Jameson Irish
Jim Beam Bourbon
Johnnie Walker Black Label Scotch
Johnnie Walker Red Label Scotch
Marker's Marks Bourbon
Templeton Rye 4yr
Wild Turkey Rye
Woodford Reserve Bourbon
Whisky Juan del Campo Yucatan

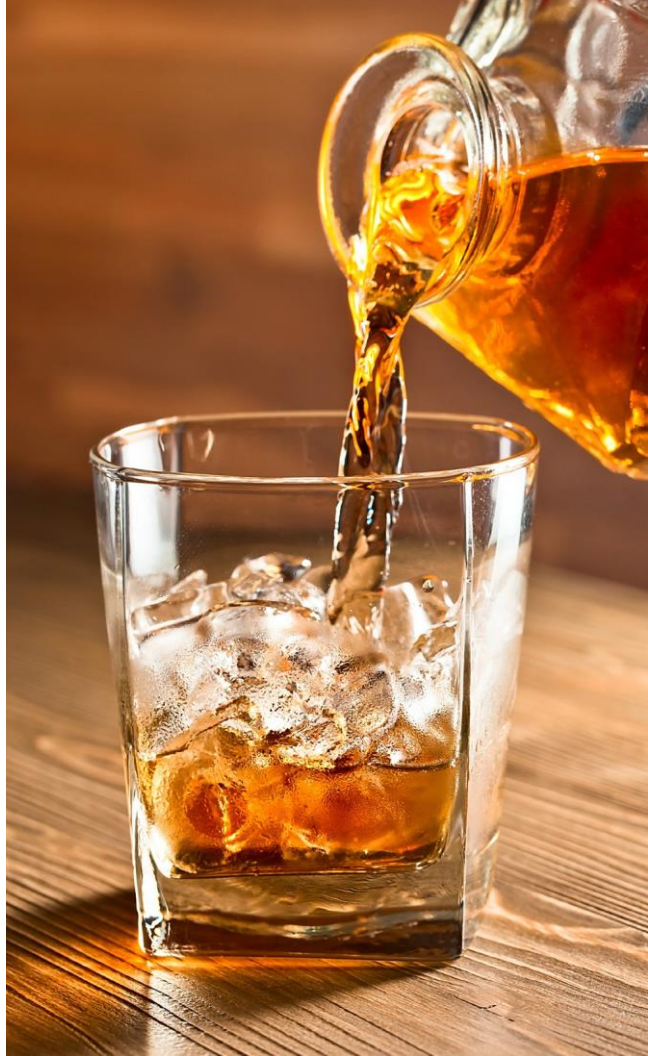
VODKA

Absolut	Grey Goose
Absolut	Ketel One
Citron Absolut Mandrin	Smirnoff
Belvedere	Stolichnaya
	Stolichnaya Elit

LICORES | LIQUORS

Absinth Verde	Chartreuse Verde	Fernet Branca	Pernod
Ancho Reyes	Cointreau	Frangelico	Sambuca Vaccari
Aperol	Corajito Licore de Cafe	Grand Marnier	Sambuca Vaccari Nero
Averna Amaro	Cordon Rojo	Kahlúa	Southern Comfort
Baileys	Crème de Cassis	Licor43	St Germain Elderflower
Campari	Disaronno Amaretto	Lillet Blanc	Xtabentún Anis
Chambord	Drambuie	Luxardo Maraschino	
Chartreuse Amarillo	Dubonnet Galliano	Mandarina Napoleón	

*La selección de este menú puede variar de acuerdo a la disponibilidad de marcas. *This menu can have variations according to brand availability.*



COCTELERÍA | COCKTAILS

Ordene sus cócteles favoritos y bebidas especiales de nuestros reconocidos mixólogos, preparados con licores de este menú.

Order your favorite cocktails and specialty drinks from our renowned mixologists, prepared with spirits from this menu.

CLÁSICOS PERFECCIONADOS CLASSICS PERFECTED

Disfrute el menú Clásicos Perfeccionados, excluyendo bebidas preparadas con Veuve Cliquot.

Enjoy the Classics Perfected menu, excluding drinks made with Veuve Cliquot.

CERVEZA | BEER

Corona
Corona Light
Victoria
Modelo Victoria
Modelo Especial
Montejo

Budweiser
Bud Light
Heineken
Leon
Bohemia Obscura
Stella Artois

SAKE

Todas las variedades disponibles en servicio por copeo en Hix - Bar, Lounge & Terrace.

All selections available by the glass at Hix - Bar, Lounge & Terrace.

CAFÉ Y TÉ | COFFEE & TEA

Todos los cafés y té, incluyendo las variedades de especialidad.

All coffees and teas, including specialty selections.

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Todos los refrescos están incluidos.

All soft drinks are included.

AGUA EMBOTELLADA BOTTLE WATER

Natura

*La selección de este menú puede variar de acuerdo a la disponibilidad de marcas. *This menu can have variations according to brand availability.*



VINOS | WINES

Todo el menú de vinos por copeo está incluido, exceptuando Champña. Si ve una botella de vino que le gusta tomar, pregunte a su mesero por el descuento del 50% para todos los huéspedes de Todo Incluido.

All wines by the glass except Champagne are included. If you see a bottle of wine that you would like to have please ask your server about the 50% discount for all All Inclusive guests.

CARTA DE VINOS | WINE LIST

ESPUMOSOS POR COPA | SPARKLING BY THE GLASS

Champagne, Moët & Chandon Brut Imperial, Epernay, FR
Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier, Chandon Brut, AR
Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier, Chandon Rose, AR
Glera, Prosecco, Ai Galli, IT
Moscato, Villa Sandi la Gioiosa, IT
Prosecco, La Pieve Mionetto, IT

BLANCOS POR COPA | WHITES BY THE GLASS

Albarino, Pazo Pondal Leira, ESP
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche Burgundy, FR
Dry Riesling, Kung Fu Girl, Washington, USA
Falanghina, Bio Nifo, Taburno IT
Pinot Grigio, Nicchio, IT
Falesco, Le Poggere Est!!! Est!!! Est!!! Di Montefiascone, IT
Sauvignon Blanc, Casa del Bosque, Casablanca Valle, Chile
Soave, Gregoris Fattori, Veneto IT
Vinho Verde, Raza Arinto, PT

CARTA DE VINOS | WINE LIST

ROSÉ POR COPA | ROSE BY THE GLASS

Chardonnay, Pinot Noir and Malbec, Chandon Brut, AR
Grenache, Maison Castel, Cotes de Provence, FR
Cuvée, Gueissard Côtes de Provence, FR
Pinot Noir, Fleur de Rose, FR
Rose, Raza, PT
Vinho Verde, Raza Arinto, PT

TINTOS POR COPA | REDS BY THE GLASS

Cabernet Sauvignon, Terrazas de los Andes AR
Malbec, Terrazas de los Andes Reserva, Mendoza, AR
Merlot, Casa Madero, Valle de Parras, MX
Mourvedre, Solar Fortun, Valle de Guadalupe MX
Grenache, Kruger MX
Cabernet Franc Merlot, Mary Tylor, FR
Cabernet Sangiovese, Col di Sasso, IT
Maison Castel, Cotes de Provence BORDEUX, FR
Pinot Noir, Heritage du Conseiller, Burgundy, FR
Sangiovese, Placido, Chianti, IT
Shiraz, Anxelin, Valle de Encinillas, MX

ESPUMOSOS POR BOTELLA | SPARKLING BY THE BOTTLE

Santa Margherita Espumoso Rose, IT
Champagne Blend, Bollinger Special Cuvée NV, Epernay, FR
Champagne Blend, Pol Roger Brut NV, Epernay, FR
Dom Perignon, Brut, Valle Del Marne, FR
Moët & Chandon, Brut Imperial Epernay, FR
Moët & Chandon, Brut Rosé, Imperial, FR
Moët & Chandon, Nectar Imperial, Champagne,
Moët Chandon Brut, Champagne,
Moët Chandon, Ice Imperial, Champagne, FR
Ruinart Blanc de Blancs, FR
Taittinger, Brut Millesimé 2014, Reims, FR

*La selección de este menú puede variar de acuerdo a la disponibilidad de marcas. *This menu can have variations according to brand availability.*



CARTA DE VINOS | WINE LIST

ESPUMOSOS POR BOTELLA | SPARKLING BY THE BOTTLE

Veuve Clicquot, Ponsardin, Brut, Reims, FR
Glera, Prosecco Fantinel, IT
Glera, Prosecco, Valdobbiadene DOPG extra brut, IT

ROSE ALL DAY

Cabernet Sauvignon, Enate Somontano, ESP
Granache, Cinsaut, Rolle, Whispering Angel, Provence FR
Grenache, Monte Xanic Seleccion, Valle de Guadalupe, MX
Shiraz, Casa Madero V, Valle de Guadalupe, MX
Scalabrone, Bolgheri Rosato, IT

BLANCOS POR BOTELLA | WHITES BY THE BOTTLE

Albarinho, Coleheta Aveleda, PT
Albariño, Lagar de Cervera, Rias Baixas, ESP
Albariño, Leira Pondal, Rias Baixas, ESP
Albariño, Vionta, Rias Baixas, ESP
Blend ,Aveleda, Vinho Verde,PT
Verdejo, La Caprichosa, ESP
Chardonnay y Viogner, Duquesa, San Vicente, Baja Ca, MX
Chardonnay, Bourgogne Louis Latour
Chardonnay, Calixa, Valle de Guadalupe, MX
Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras, MX
Chardonnay, Corona del Valle, Valle de Guadalupe, MX
Chardonnay, Decoy Duckhorn, Napa Valley, USA
Chardonnay, Gran Reveze Casa Madero, Coahuila, MX
Chardonnay, Koolunga Hills, AUS
Chardonnay, Lechuza, MX
Chardonnay, Mer Soleil Reserva
Chardonnay, Rombauer, Napa Valley, USA
Chardonnay, Xolo Valle de Guadalupe, MX
Chenin Colombard, Monte Xanic, MX

CARTA DE VINOS | WINE LIST

Cortese, Gavi Di Gavi Fontanafredda, IT
Furmint, Oremus HU
Gewürztraminer, Elena Walch Selezione,
Gewürztraminer, St. Michelle, USA
Gewürztraminer, Stelvin Tramin, IT
Godello, Polvorete, Emilio Moro, ESP
Melon de Bourgogne, Domaine de la Chauviniere, FR
Nebbiolo, Reserva La Cetto, MX
Pinot Grigio, Bodega Rocca, Venezia ,IT
Pinot Grigio, Palmadina Primosic, IT
Pinot Grigio, Santa Margherita, Alto Adige, IT
Pinot Grigio, Terra Alpina Alois Lageder, IT
Riesling, Eroica, Chateau St Michelle, Columbia Valley, USA
Sauvignon Blanc, Emmolo, California, USA
Sauvignon Blanc, Kim Crawford New Zealand
Sauvignon Blanc, Matua
Sauvignon Blanc, Rancho Mogorrito, MX
Sauvignon Blanc, Kristel Monte Xanic, Valle de Guadalupe, MX
Sauvignon Blanc, Matua Valley, Marlborough, NZ
Sauvignon Blanc, Orlandi, USA
Torrontés, Alta Vista, AR
Torrontés, Terrazas, AR
Chenin Blanc, Andromeda el Cielo, MX

TINTOS POR BOTELLA | REDS BY THE BOTTLE

Bordeaux Blend, Chateau Gloria, St Julien, FR
Bordeaux Blend, Megacero Encinillas MX
Brunello, Pian delle Vigne DOPG, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Montefiori Fusione, MX
Cabernet Sauvignon, Mount Veeder, USA
Cabernet Sauvignon, Round Hill, USA
Cabernet Sauvignon, Jordan, USA
Cabernet Sauvignon, Bone of Fire



CARTA DE VINOS | WINE LIST

TINTOS POR BOTELLA | REDS BY THE BOTTLE

Cabernet Sauvignon, Decoy Duckhorn, Napa USA
Cabernet Sauvignon, Emeve, Valle de Guadalupe
Cabernet Sauvignon, Gran Ricardo Valle de Guadalupe
Cabernet Sauvignon, Lewis Cellars, Napa Valley, USA
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Monte Xanic Seleccion, Valle de Guadalupe MX
Cabernet Sauvignon, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, MX
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley, USA
Cabernet Sauvignon, Teziano Norte 32, Valle de Guadalupe, MX
Cabernet Sauvignon, Turnbull, Napa Valley, USA
Cabernet Sauvignon, Dehesa del Carrizal, ESP
Cabernet Sauvignon, Casa Madero
Cabernet Sauvignon, Casa Baloyan 3 tintos 2010, MX
Sangiovese, Chianti Castello Banfi Classico, IT
Sangiovese, Chianti Classico, Villa Antinori Riserva, IT
Barbera, Camp Du Rouss, FR
Rondinella & Corvina Veronese, Corte Giara Amarone Valpolicella Allegrini, IT
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Shiraz, Gran Reserva 3V Casa Madero, MX
Malbec, Gran Reserva Casa Madero, MX
Grenache, Kruger, Baja California, MX
Sangiovese & Cabernet Sauvignon, La Massa, IT
Cabernet Sauvignon & Merlot, Le Petit Haut Lafitte, Pessac-Léognan, Burdeos, FR
Malbec, Catena Zapata, Mendoza, AR
Merlot, Frogs Leap, Napa Valley, USA

CARTA DE VINOS | WINE LIST

Nebbiolo, Fontafreda Barolo Dalba DOC, IT
Petit Verdot, Dehesa del Carrizal, ESP
Pinot Noir, Joel Gott, Oregon, USA
Pinot Noir, Louis Latour de Valmoissine Provenza, FR
Primitivo di Manduria, Papale Oro, IT
Red Blend, Amado IV Valle de Guadalupe
Red Blend, Pessimist, Daou, Paso Robles USA
Red Blend, Sinergi 'Icaro', Ensenada, MX
Red Blend, TD-9, Shafer, Napa USA
Red Blend, Seleccion Privada Finca Caiz, ESP
Shiraz, Cabernet Sauvignon, Koolunga Hills, AUS
Shiraz, Les Trois Chenes, Crozes Hermitage, FR
Shiraz, Casa Madero
Tempranillo Nebbiolo, Corona del Valle, MX
Tempranillo, Evo
Tempranillo, Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero, ESP
Tempranillo, Matarromera Crianza, ESP
Tempranillo, Vega Sicilia, Balvueda 5 Reserva, Ribera del Duero, ESP
Sangiovese & Cabernet Sauvignon, Tignanello 2019 Antinori, IT
Zinfandel, Seghesio, Healdsburg, CA USA

COSECHA TARDIA | LATE HARVEST VINOS DE POSTRE

Chenin Blanc, Late Harvest, Monte Xanic, MX
Sauvignon Blanc, Late Harvest, Errazuriz, CH
Semillon, Late Harvest, Casa Madero, MX
Vino Aromatizado, Cocchi Rosa, IT





Fairmont
MAYAKOBA

La selección de este menú puede variar de acuerdo a la disponibilidad de marcas.
This menu can have variations according to brand availability.



FAIRMONT MAYAKOBA, RIVIERA MAYA

Carretera Federal Cancún-Playa del Carmen Km 298 Solidaridad, Quintana Roo, México 77710

T +52 984 206 3000

F +52 984 206 3030

[fairmont.com/mayakoba](https://www.fairmont.com/mayakoba)