



**TODOS INCLUIDO DE LUJO**  
**LUXURY ALL INCLUSIVE**





## Alimentos y Bebidas Ilimitados.

Nuestro exclusivo paquete Todo Incluido de Lujo incluye el presente menú de bebidas en los siguientes centros de consumo y servicios:

- La Laguna
- Brisas
- El Puerto
- Hix Bar
- KI' Beach Bar & Korean BBQ\*
- Mini Bar
- Bar Las Olas
- Bar Aqua
- Albercas Bambú, Brisas y La Laguna
- Servicio en la playa
- Servicio a Habitaciones  
(7:00 am - 10:00 pm cuota adicional de entrega y servicio se cargará por cada orden)

Algunos platillos de especialidad tienen un cargo adicional no incluido en la promoción. "Las cenas en KI' Beach Bar & Korean BBQ tienen un cargo extra de 1,000 MXN. El servicio de vinos y licores es por copeo únicamente para consumo en el restaurante, bar, alberca o área de playa correspondiente. Lo alimentos y bebidas que se ofrecen están sujetos a los horarios de operación de cada restaurante y bar. Coctelería y bebidas con un precio de \$380 MXN o más no están incluidas en el paquete. Los huéspedes deben ser mayores de edad 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. El Servicio de bebidas en El Pueblito, El Camaleón y Café Maya no están incluidos.

---

## Unlimited Dining and Beverages.

Our exclusive Luxury All-Inclusive package includes this premium beverage service in the following venues:

- La Laguna
- Brisas
- El Puerto
- Hix Bar
- KI' Beach Bar & Korean BBQ\*
- Mini Bar
- Las Olas Bar
- Aqua Bar
- Bambu, Brisas and La Laguna pools
- Beach service
- In-Room Dining  
(7am-10pm additional delivery and service fee will be applied to each order)

Some specialty menu items are subject to a surcharge. \*KI' Beach Bar & Korean BBQ dinner has a surcharge of \$1,000 MXN per person. Beverage service is by the glass; beverages must be consumed at the restaurant, bar, or pool where ordered. All food and beverage offerings are subject to operational hours of each restaurant and bar. Cocktails and beverages with a retail price of \$380 MXN or more are not included in this package. Guests must be of legal drinking age to order liquor. 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. El Pueblito, El Camaleón, and Café Maya are not included.

## Whisky

- Buchanan's 12 Years
  - Bulleit Bourbon
  - Canadian Club
  - Chivas Regal 12 Years
  - Crown Royal
  - Dewars White Label
  - Gentleman Jack
  - Glenfiddich
  - Glenlivet
  - Glenmorangie 10 Years
  - J. W. Etiqueta Negra
  - J. W. Etiqueta Roja
  - J&B
  - Jack Daniels
  - Jack Daniels Honey
  - Jameson Irlandes
  - Jim Beam
  - Makers Mark
  - Old Parr
  - Seagrams Vo
  - The Famous Grouse Scotch
  - Wild Turkey
  - Woodford Reserva
- 

## Ron | Rum

- Appleton Blanco
  - Appleton Estate 12 Years
  - Appleton State
  - Bacardí Añejo
  - Bacardí Blanco
  - Bacardí Limón
  - Bacardí Oakheart
  - Bacardí Reserva 8
  - Bacardí Solera
  - Captain Morgan Spiced
  - Caribe Mexicano
  - Charanda El Tarasco  
Gran Reserva Añejo
  - Charanda Sol Tarasco  
Añejo con Hongos
  - Charanda Uruapan Blanco
  - Flor de Caña Añejo 18 Years  
Cent Gold
  - Flor de Caña Añejo 7 Years
  - Flor de Caña Blanco 4 Years
  - Havana Club Añejo 7 Years
  - Malibu
  - Mount Gay Eclipse
  - Mount Gay Silver
  - Ron de Coco Kalani Mixology
  - Zacapa Añejo 23 Years
- 

## Vodka

- Absolut Azul
  - Absolut Citron
  - Absolut Mandarine
  - Absolut Vainilla
  - Belvedere
  - Ciroc
  - Finlandia
  - Grey Goose
  - Ketel One
  - Smirnoff
  - Stolichnaya
  - Stolichnaya Elit
  - Tito's Handmade
- 

## Ginebra | Gin

- Beefeater
- Beefeater 24
- Bombay Sapphire
- G Vine Floração
- Gin de Agave Gracias a Dios
- Haswell Destilada
- Hendricks
- Henry Oliver
- Mare
- Martin Millers
- Mom
- Principe de los Apostoles
- Tanqueray
- Tanqueray N° Ten
- The London Original Blue

## Licores | Liqueurs

- Amaretto Di Saronò
- Anís Las Cadenas
- Anís Pernod
- Anís Sambuca Vaccari
- Aperitivo Amaro Averna
- Baileys
- Cachaza
- Campari
- Chambord
- Corajito Licor de Café
- Dest. Transparente
- Drambuie
- Dubonnet
- Frangelico
- Grand Marnier Cordon Rojo
- Jerez Tío Pepe
- Licor Absinth Verde de Ajenjo
- Licor de Agave Xila Macerado Especias
- Licor de Café Kalhua
- Licor de Chile Ancho Reyes
- Licor del 43
- Pisco Barsol Primero Quebranta
- Pisco Barsol Selecto Acholado
- Pisco Capel Doble
- Sambuca Vaccari Nero
- Southern Comfort
- Xtabentún

---

## Tequila

- 1800 Añejo
- 1921 Crema con Tequila
- 3 Generaciones Añejo
- 3 Generaciones Blanco
- 3 Generaciones Reposado
- Agavero Reposado
- Antiguo Herradura Reposado
- Barrica Selecta Añejo
- Barrica Selecta Reposado
- Casamigos Reposado
- Chamucos Añejo
- Chamucos Artesanal Reposado
- Chamucos Blanco
- Clase Azul Plata
- Cuervo 1800 Blanco
- Cuervo 1800 Cristalino
- Cuervo 1800 Reposado
- Don Julio 70 Añejo
- Don Julio Añejo
- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado
- Herradura Añejo
- Herradura Bco. Directo de Alambique
- Herradura Blanco
- Herradura Reposado
- Herradura Ultra
- Los Azulejos Añejo
- Los Azulejos Añejo Picasso
- Los Azulejos Blanco
- Los Azulejos Reposado
- Maestro Tequilero Añejo
- Maestro Tequilero Blanco
- Maestro Tequilero Dobel Diamante
- Maestro Tequilero Reposado
- Milagro Añejo
- Milagro Blanco
- Milagro Reposado
- Patrón Añejo
- Patron Café Xo
- Patrón Reposado
- Patrón Roca
- Patrón Silver
- Pura Sangre Añejo
- Pura Sangre Blanco
- Pura Sangre Reposado
- Santanera Añejo
- Santanera Blanco
- Volcan de mi Tierra Blanco

---

## Otros Destilados | Other Distilled

- Gin de Agave Gracias a Dios
- Pox Siglo Cero
- Raicilla Saite Joven
- Sotol Coyote Blanco Durango

---

## Vino Espumoso | Sparkling Wine

**CHANDON**



### **Mezcal | Mescal**

- 400 Conejos
- Alipus Santa Ana del Río
- Bruxo Barril
- Bruxo Espadín
- Bruxo Espadín, Barril Cuixe
- Bruxo Pechuga de Maguey
- Bruxo Receta Inicial
- Gracias a Dios Cuixe
- Gracias a Dios Cupreata
- Gracias a Dios Tepextate
- Gracias a Dios Tosalá
- Marca Negra San Martín
- Meteoro Espadín
- Montelobos Espadín
- Murciélago Leyenda Durango
- Tlacuache Leyenda Oaxaca

### **Brandy**

- Armagnac Marquis de Montesquiou. Vsop
- Azteca de Oro
- Cardenal de Mendoza
- Don Pedro
- Fundador
- Gran Duque de Alba
- Lepanto
- Terry Centenario
- Torres 10

### **Cognac**

- Courvoisier V.S.O.P.
- Remy Martin V.S.O.P.
- Martell Medallion Vsop
- Hennessy V.S.O.P.

### **Vinos | Wines**

- Todo el menú de vinos por copeo está incluido, exceptuando Champaña.
- *All wines by the glass except Champagne are included.*

### **Sake**

- Todas las variedades disponibles en servicio por copeo en El Puerto.
- *All selections available by the glass at El Puerto.*

## Coctelería | Cocktails

- Ordene sus cócteles favoritos y bebidas insignia autoría de nuestros reconocidos mixólogos, preparados con licores de este menú. Disfrute cualquier selección de nuestra coctelería con un precio máximo de \$19 dólares por bebida.

- *Order your favorite cocktails, including signature drinks created by our renowned mixologists, prepared with liquors from this menu. You can enjoy any variety of our cocktail menu with a maximum price of US\$19 per drink.*

## Clásicos Perfeccionados 2.0 | Classics Perfected 2.0

- "Las Décadas" Este programa es reflejo de las tendencias en coctelería mundial, combinado con la influencia moderna del equipo global de mixólogos élite de Fairmont.

Fairmont Hotels & Resorts presenta un nuevo y refrescante giro en su línea global de cocteles magistralmente equilibrados y distinguidos, Clásicos Perfeccionados 2.0: "Las Décadas". Este programa se crea para renovar el primer menú Clásicos Perfeccionados lanzado en 2015, rinde homenaje a algunos de los cocteles más fascinantes de la historia y fue diseñado por Fairmont Tastemakers, un equipo élite de mixólogos galardonados. En abril de 2019, los Tastemakers se reunieron en el reconocido bar The Dead Rabbit de Nueva York para idear, colaborar y crear la nueva colección de cocteles, disponible para los huéspedes en los bares y salones Fairmont alrededor del mundo.

El equipo élite de seis Tastemakers se creó a partir de una selección de los mejores mixólogos con los que cuentan los bares de las propiedades Fairmont en el mundo, en reconocimiento a su talento individual y al dominio de la metodología de cocteles. Los Fairmont Tastemakers son: Bannie Kang, Fairmont Singapore; Grant Sceney, Fairmont Pacific Rim; Nader Chabaane; Fairmont The Queen Elizabeth; Jo Last, The Savoy, hotel Fairmont, Andrew Grenz, Fairmont Austin y Tai Barbin, Fairmont Río de Janeiro Copacabana.

---

- *'The Decades' is a reflection on worldwide cocktail trends mixed with the modern influence of Fairmont's global team of elite mixologists*

*Created as an exciting new spin-off to the first Classics Perfected menu released in 2015, the revitalized menu pays homage to some of the most fascinating cocktails in history, and was designed by an elite team of award-winning mixologists known as the Fairmont Tastemakers. In April 2019, the Tastemakers gathered at New York City's The Dead Rabbit to ideate, collaborate and create the new cocktail collection, available to guests at Fairmont bars and lounges worldwide.*

*Fairmont's team of six elite Tastemakers were chosen from the top bars at Fairmont's luxury properties worldwide in recognition of their individual talent and mastery of cocktail methodology. The Fairmont Tastemakers include: Bannie Kang, Fairmont Singapore; Grant Sceney, Fairmont Pacific Rim; Nader Chabaane; Fairmont The Queen Elizabeth; Jo Last, The Savoy, A Fairmont Managed Hotel; Andrew Grenz, Fairmont Austin and Tai Barbin, Fairmont Rio de Janeiro Copacabana.*



### **Cerveza | Beer**

- Bohemia Obscura
- Bud Light
- Budweiser
- Corona
- Corona Light
- Heineken
- Leon
- Modelo Especial
- Montejo
- Stella Artois
- Victoria
- Cerveza Artesanal | Artisanal Beers

---

### **Café y Té | Coffee and Tea**

- Todos los cafés y té, incluyendo las variedades de especialidad.
- *All coffees and teas, including specialty selections.*

---

### **Agua Embotellada | Bottled Water**

- Natura (Disponible en restaurantes. *Available in restaurants*)
- B'ui Tetrapack (Disponible en área de playa y albercas. *Available in beach and pool areas*)

---

### **Refrescos | Soft Drinks**

- Todos los refrescos están incluidos.
- *All soft drinks are included.*

Disfrute de un 50% de descuento en todas las botellas de vino y bebidas alcohólicas no incluidas en el paquete Todo Incluido en nuestros restaurantes, bares, área de playa y albercas.

---

*Enjoy 50% off all bottles of wine and alcoholic beverages not included in the All-Inclusive package at all restaurants, bars, in-room dining, beach and pool areas.*

# 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](http://fairmont.com/mayakoba)

