



¡BIENVENIDO A FUEGOS DE XUL-HA!

Este es un restaurante de conciencia gastronómica que basa su oferta usando procesos con sentido y respeto en toda la cadena, desde la producción de nuestras materias primas e ingredientes y la concepción del plato, hasta su elaboración final. Teniendo en cuenta la pureza de los alimentos, la temporada, la ética, la salud, la sostenibilidad y la calidad de los productos tradicionales, dando como resultado una fusión de sabores multiculturales, donde se utilizan diferentes métodos de cocción como parrillas, hornos llamados pib, horno de barro y jaulas.

Cierra los ojos y disfruta cada bocado rodeado de la espectacular selva maya. Las aves acompañarán tu experiencia mientras degustas recetas preparadas con amor, mucha dedicación, la creatividad del Chef, la paciencia de las cocineras cuidando el fuego, las mezclas y texturas únicas que se saborean en cada plato.

SOBRE EL CHEF

El Chef Marcos Walfisch, especializado en gastronomía sustentable, consciente y tradicional mexicana, utiliza alimentos de sus propios huertos en sus cuidadosas preparaciones así como productos típicos de la región para incentivar su consumo, ayudar a los productores locales y cuidar de los ecosistemas específicos. Su **cocina de autor**, creativa, genuina, sensible y deliciosa, es el resultado de una fusión de sabores extraídos de sus viajes gastronómicos alrededor de Latinoamérica.

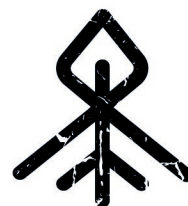


MENÚ DEGUSTACIÓN ARTESANAL

Vive y disfruta una experiencia única en Fuegos de Xul-Ha, con este menú que consta de diferentes platillos especialmente creados para ti, con el cual el Chef quiere sorprenderte. Te invitamos a reservar con anticipación para que puedas deleitarte con los sabores de nuestra cocina ancestral.

PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL CHEF

📷 f @FUEGOSDEXULHA | 🌐 WWW.FUEGOSDEXULHA.COM



DESAYUNOS



Huevos revueltos acompañados con tomates asados,
 salsa pesto, queso de cabra y mermelada de la casa



(OPCIÓN VEGANA CON TOFU)

\$ 190

Huevos estrellados con frijoles de la olla,
 servido con queso panela asado y a elección salsa verde
 o roja, acompañado de pan tostado



(OPCIÓN VEGANA CON TOFU)

\$ 190

BRUSQUETAS

(PAN TOSTADO AL HORNO DE LEÑA)

Aguacate, frutos rojos,
 chía y miel de abeja

\$ 160

Queso de cabra, fresas
 y albahaca fresca

\$ 160

BEBIDAS

Café americano	\$ 45
Café de olla	\$ 50
Aguas del día naturales	\$ 45
Jugo de naranja natural	\$ 60
Agua de lluvia (290 ml)	\$ 45



PREGUNTA POR EL ESPECIAL DEL CHEF

@FUEGOSDEXULHA |
 WWW.FUEGOSDEXULHA.COM



COCINA DE HUERTO
**MENÚ
FUEGOS**
DE XUL-HA

ENTRADAS

Pan de ajo con dip
de tomates ahumado \$ 190

Ensalada de estación
con pan tostado \$ 210

Tortilla de papas **PARA
COMPARTIR** \$ 250

Tarta del día
con ensalada \$ 220

BRUSQUETAS

Tomates frescos, aceitunas
verdes y salsa pesto \$ 160

Berenjenas ahumadas, nueces,
queso de cabra y miel
de vinagre balsámico \$ 180

Queso gratinado, tomates asados
y hongos grillados \$ 170

Espinacas cremosas \$ 170

PIZZAS Y CALZONES A LA LEÑA



(PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES VEGANAS)

Queso y aceitunas \$ 260

Queso, cebolla y orégano \$ 260

Queso y tomates con ajo \$ 260

Queso y hongos \$ 265

Queso y chiles morrones ahumados \$ 265

Queso y berenjenas ahumadas \$ 260

ESPECIALES DEL CHEF

Cuatro quesos, nueces
y reducción de balsámico \$ 295

Queso, tomates con ajo, morrones
ahumados, berenjenas, aceitunas
y queso de cabra \$ 295

Queso y espinacas cremosas \$ 290

Queso, hongos, cebolla caramelizada, mermelada
de vino tinto y almendras tostadas \$ 310

Queso brie espárragos, nueces
y miel de abeja \$ 325

Queso, palmitos, morrones y aceitunas \$ 325

Queso, frijoles, cebolla encurtida,
aguacate y jalapeños \$ 290

Queso, peras en almíbar de vino blanco,
queso azul, almendras tostadas
y reducción de vino tinto \$ 310

POSTRES

PIZZA **4 PORCIONES** \$ 240

Nutella, queso bola, frutos rojos, frutos secos,
miel de abeja y helado de queso de cabra

PERAS AHUMADAS \$ 190

A la leña con mantequilla de ron, tierra de mantequilla
y carbón activado con mermelada de frutos rojos
y helado de dulce de leche

HELADOS ARTESANALES \$ 140

Queso de cabra, chocolate o dulce de leche

BEBIDAS

Aguas del día
naturales \$ 45

Jugo de naranja
natural \$ 60

Agua de lluvia \$ 45
(290 ml)

Café americano \$ 45

Café de olla \$ 50

- ENDULZAMOS CON PILONCILLO Y MIEL NATURAL -



WELCOME TO FUEGOS AT XUL-HA!

We are a gastronomically-conscious restaurant that bases its offerings on honoring the land & food chain. Our team takes great care in the entire process, from the selection of our raw materials & ingredients, to dish concepts, and up to their final plated preparation. By honoring the purity of the local food, seasons, community ethics, sustainability and quality of traditional products, the result is a fusion of multicultural flavors using different cooking methods such as grills, ovens called 'pib', clay oven and cages.

Close your eyes and savor each bite surrounded by the spectacular Mayan jungle while the birds accompany you on this culinary journey. You will taste recipes prepared with love & dedication, Chef's creativity, patience of the cooks tending the fire, and unique mixtures & textures in every dish.

ABOUT THE CHEF

Chef Walfisch, who specializes in sustainable, conscious and traditional Mexican gastronomy, uses ingredients from our own orchard with careful preparations, as well as regional products from the area in order to promote their use, thus helping support local producers and caring for their specific ecosystems. His approach is creative, genuine, sensible and delicious. Chef's signature cuisine is a result of a fusion of flavors extracted from his culinary trips around Latin America.

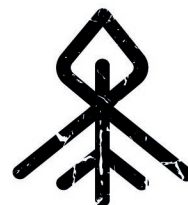


ARTISANAL TASTING MENU

Live and enjoy a unique experience at Fuegos de Xul-Ha and let yourself be surprised by the Chef's tasting menu consisting of different dishes specially created for you. We recommend making a reservation in advance so that you can delight yourself with the flavors of our ancestral cuisine.

ASK ABOUT THE CHEF'S SPECIALS

📷 f @FUEGOSDEXULHA | 🌐 WWW.FUEGOSDEXULHA.COM



BREAKFAST



Scrambled eggs with a side of roasted tomatoes,
 pesto sauce, goat cheese and house jam



(VEGAN OPTION WITH TOFU)

\$ 190

Fried eggs with beans from the pot, served with grilled
 panela cheese, your choice of green or red sauce, and
 wood-fired bread on the side.



(VEGAN OPTION WITH TOFU)

\$ 190

BRUSQUETTES (WOOD-FIRED BREAD)

Avocado, berries,
 chia and honey

\$ 160

Goat cheese, strawberries
 and fresh basil

\$ 160

DRINKS

Americano coffee	\$ 45
Café de olla (pot coffee)	\$ 50
Naturally flavored water of the day	\$ 45
Fresh Orange juice	\$ 60
Rain water (290 ml)	\$ 45

SWEETENED
 WITH PILONCILLO
 AND LOCAL HONEY

ASK ABOUT THE CHEF'S SPECIALS

@FUEGOSDEXULHA |
 WWW.FUEGOSDEXULHA.COM

ARTISAN CUISINE IN A WOOD OVEN // **MADE WITH LOCAL AND FROM OUR ORCHARD PRODUCTS**



STARTERS

- Seasonal salad served
with toasted bread \$ 190
- Garlic bread with
smoked tomato dip \$ 210
- Spanish tortilla ^{TO SHARE}
served with salad \$ 250
- Tart of the day
served with salad \$ 220

BRUSQUETTES

- Fresh tomatoes, green
olives and pesto sauce \$ 160
- Smoked eggplant, walnuts,
goat cheese and balsamic
vinegar honey \$ 180
- Gratin cheese, roasted
tomatoes and grilled
mushrooms \$ 170
- Creamy spinach \$ 170

WOOD-FIRED OVEN PIZZA



(ASK ABOUT OUR VEGAN OPTIONS)

- Cheese and olives \$ 260
- Cheese, onion and oregano \$ 260
- Cheese and tomato with garlic \$ 260
- Cheese and mushrooms \$ 265
- Cheese and smoked bell peppers \$ 265
- Cheese and smoked eggplants \$ 260

CHEF'S SPECIALS

- Four cheeses, nuts
and balsamic reduction \$ 295
- Cheese, tomato with garlic,
smoked bell peppers, eggplants,
olives and goat cheese \$ 295
- Cheese and creamy spinach \$ 290
- Cheese, mushrooms, caramelized onion,
red wine jam and toasted almonds \$ 310
- Brie cheese, asparagus,
walnuts and honey \$ 325
- Cheese, hearts of palm,
bell peppers and olives \$ 325
- Cheese, beans, pickled onion,
avocado and jalapeños \$ 290
- Cheese, pears in white wine syrup,
blue cheese, toasted almonds
and red wine reduction \$ 310

DESSERTS

- PIZZA** ^{4 SLICES} \$ 240
- Nutella, Dutch cheese, red fruits, dry
fruits, honey and goat cheese ice cream
- SMOKED PEARS** \$ 190
- Wood-fired with rum butter, earth butter and
activated carbon with red fruit jam and dulce
de leche ice cream
- HOMEMADE ICE CREAMS** \$ 140
- Goat cheese, Chocolate or Dulce de leche (caramel)

DRINKS

- Naturally flavored
water of the day \$ 45
- Fresh Orange
juice \$ 60
- Rain water \$ 45
(290 ml)
- Americano coffee \$ 45
- Café de olla \$ 50
(pot coffee)

-SWEETENED WITH PILONCILLO AND LOCAL HONEY-