



fah

Live Music & Food

Alimentos



ENTRADAS & SNACKS

Papas Fritas

Papa cortada en tiras fritas y sazonadas con Lemon Pepper.

\$95

Guacamole

Preparación a base de aguacate, sal y limón, pico de gallo y totopos.

\$115

Croquetas de Jamón (6 pzs)

Esferas empanizadas de puré de papa con jamón, mantequilla y queso, acompañadas de una salsa de chile xcatic y mayonesa de chipotle.

\$120

Quesadillas (3 pzs)

Tortillas de harina con queso Gouda, salsa roja y crema, acompañada de frijoles negros, pico de gallo y guacamole.

\$120

Montaditos de Jamón Serrano (4pzs)

Tapas con tomate salteado, jamón serrano y pesto.

\$140

Nachos Tradicionales

Totopos de maíz con frijoles negros, salsa roja, queso gouda gratinado, pico de gallo, crema y guacamole.

\$130

Nachos con Pollo

Totopos de maíz con frijoles negros, salsa roja, queso gouda gratinado, pico de gallo, crema, guacamole y pechuga de pollo en trozos.

\$195

Alitas de pollo (6pzs) \$155 (12pzs) \$310

Red Hot y BBQ

Plato Dúo

Tortillas de harina con queso gouda, salsa roja y crema, acompañadas de nachos, frijoles negros, guacamole y pico de gallo.

\$275

Plato Fah

Montaditos de jamón serrano, mozzarella frita, croquetas de jamón.

\$310

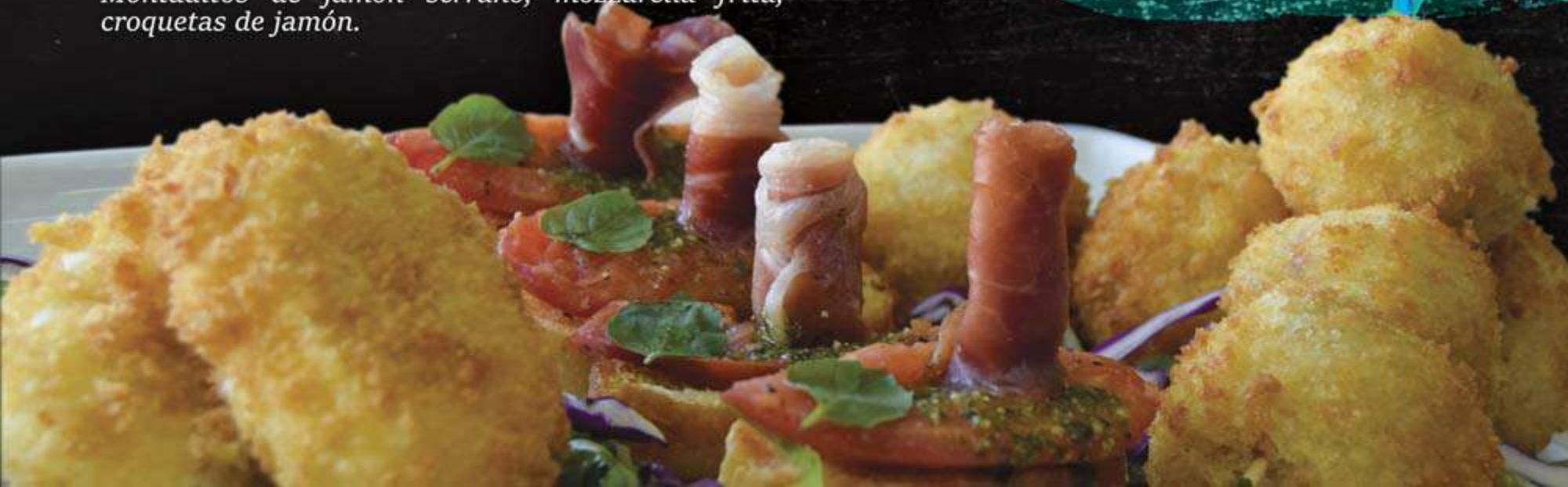


Nachos con Arrachera

Totopos de maíz con frijoles negros, salsa roja, queso gouda gratinado, pico de gallo, crema, guacamole y cubos de arrachera.

\$275

Plato fah





TOSTADAS Y MAS...

Tártara de Atún



Tostada de Atún

Tortilla de maíz tostada con atún aleta amarilla fresco (sin cocinar), marinado con salsa de soya, aceite de ajonjolí, puré de aguacate y aderezo de chipotle, decorada con semilla de ajonjolí.

\$85

Tostada de Camarón

Tostada de harina tipo buñuelo con camarones tempura sobre una cama de lechuga, col morada aderezada con puré de aguacate y aderezo de chipotle y ajonjolí.

\$110

Tostada de Pulpo

Tortilla de maíz tostada con una mezcla de pulpo cocido, cebolla morada curtida, mayonesa de chile xcatic y chipotle acompañadas de laminas de aguacate y decorada con semillas de ajonjolí.

\$120

Tártara de Atún

Pequeños cubos de atún fresco (sin cocinar), marinados con mayonesa de chipotle, salsa de soya y aceite de ajonjolí, sobre una cama de col morada y cubos de aguacate decorados con láminas de pepino, zanahoria y semillas de ajonjolí.

\$275



ENSALADAS

Ensalada César con Pollo y Crutones

\$160

Lechuga orejona con aderezo cesar acompañada de queso parmesano, pollo a la plancha y crutones hechos en casa con pesto de albahaca.

Ensalada Caprese (VEGGIE)

\$195

Torre de tomate bola y queso mozzarella acompañada de pesto de albahaca, decorada con tomate cherry y hoja de albahaca fresca.

Ensalada Caprese





Del mar para compartir

Cazuela de Mariscos

260 grs de mariscos salteados (pulpo, calamar camarón) en una salsa de ajo con chile guajillo, acompañada de papa cambray, cebolla cambray y champiñones.

\$345

Atún con verduras asadas LOW CALORIE

220 grs de Medallón de Atún fresco acompañado de verduras asadas (zanahoria, cebolla cambray, cebolla morada calabaza italiana y pimiento morron verde)

\$250

Salmón con verduras asadas LOW CALORIE

220 grs de Salmon acompañado de verduras asadas (zanahoria, cebolla cambray, cebolla morada calabaza italianay pimiento morron verde)

\$270

Camarones al Gusto (6 PZS)

Escoge tu preferido entre guajillo, empanizados, al coco o al chipotle. Acompañados de arroz, lechuga orejona, tomate cherry y aderezados con mayonesa de xcatic.

\$295

Espagueti con Camarones

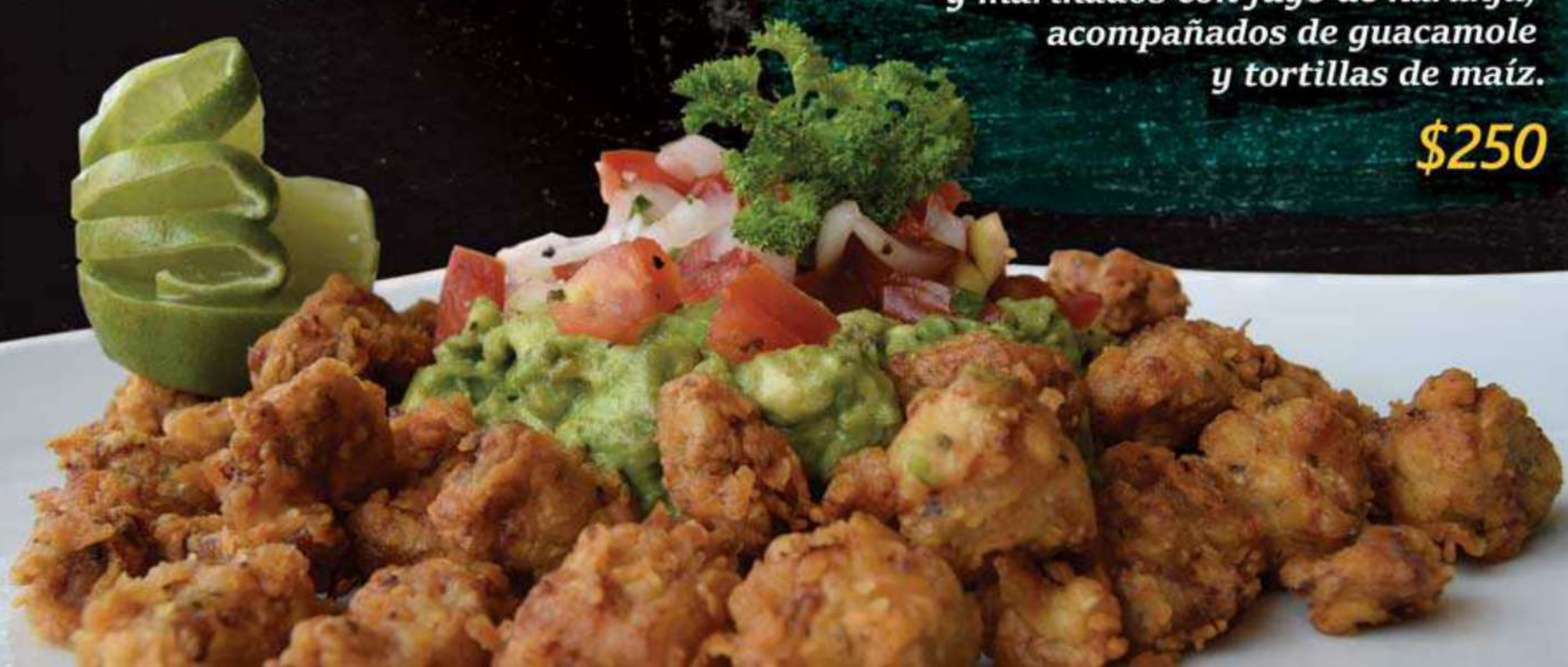
Salsa roja sazónada con pesto de albahaca y vino blanco, acompañada de frescos camarones a la plancha, decorado con perejil y paprika.

\$295

Chicharrón de Atún

150 g de cubos de atún empanizados y marinados con jugo de naranja, acompañados de guacamole y tortillas de maíz.

\$250





ESPECIALIDADES MEXICANAS

Tacos de Pollo (2pzs)

Fajitas de pollo con cebolla, pimiento y jitomate, costra de queso y guacamole. Aderezo de la casa.

\$120

Tacos de Arrachera (2pzs)

Fajitas de arrachera con cebolla, pimiento y jitomate, costra de queso y guacamole. Aderezo de la casa.

\$120

Tacos de Pescado (2 pzs)

Tacos de filete de pescado capeado acompañado de cebolla morada curtida, pico de gallo, cama de lechuga, puré de aguacate, chile xcatic y aderezo chipotle.

\$120

Tacos de Camarón (2pzs)

Camarones empanizados, acompañados de puré de aguacate, aderezo de chipotle y pico de gallo.

\$120



Pulpo a la Parrilla

\$395

220 g de pulpo fresco cocinado a fuego lento a la perfección en nuestra parrilla, con side de papa, cebolla y champiñones, salteados en chile guajillo, bañado con mayonesa de xcatic y un toque de perejil chino. Acompañado con tortillas (5 piezas).

Del Grill

Arrachera 250g. \$295

Rib-Eye 300g. \$495

Todos nuestros cortes van acompañados de ensalada, papas y cebolla a la parrilla





SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Baguette Vegetariano

(VEGGIE)

\$120

Pan artesanal con calabaza italiana, berenjena, pimiento morrón, lechuga, champiñones, aguacate y tomate, aderezado con pesto de albahaca y acompañado.

Hamburguesa Portobello

(VEGGIE)

\$140

Pan artesanal con hongo portobello asado a la parrilla con sal y pimienta. Acompañada de mayonesa, jitomate, lechuga y col morada.

Baguette Carnes Frías

Pan artesanal con salami, jamón serrano, jamona de pavo, lechuga orejona, tomate y mayonesa.

\$185

Hamburguesa de Res

Pan artesanal con un poco de mayonesa, 150 g de jugosa carne de res estilo FAH, con queso gratinado y tocino, acompañada de pepinillos, lechuga italiana y col morada, rodaja de cebolla morada y tomate.

*Con cebollas caramelizadas extra +\$25

*Con queso extra +\$25

\$220

Hamburguesa de atún

Pan artesanal con un poco de mayonesa de chipotle y 150 g de lomo de atún fresco sellado a la plancha, acompañado de pepinillos, tomate, lechuga italiana, rodaja de cebolla morada, y col morada.

\$220



***TODOS ACOMPAÑADOS DE UNA PORCIÓN DE RICAS PAPAS A LA FRANCESA**



POSTRES

Pay de queso \$90

Brownie con helado \$95



5ta Avenida entre 8 & 10
Playa del Carmen
Tel: (984) 803 1507

Calle 60 #476 entre 55 y 53
Centro, Mérida, Yucatán
Tel: (999) 121 4907

 Fah restaurant bar

 @fahlivemusic



fah

Live Music & Food

food



SNACKS

French Fries

Potato cut into fried strips and seasoned afterwards with Lemon Pepper.

\$95

Guacamole

Preparation based on avocado, salt and lemon accompanied by pico de gallo and totopos.

\$115

Ham Croquettes (6 PZS)

Breaded spheres of mashed potatoes with ham, butter and cheese. Accompanied by a sauce made with xcatic chili and chipotle mayonnaise.

\$120

Quesadillas (3 PZS)

Flour tortillas with Gouda cheese, red sauce and sour cream accompanied by black beans, pico de gallo and guacamole.

\$120

Prosciutto Bruschettas (4pzs)

Tapas with sautéed tomato, prosciutto and pesto.

\$140

Traditional Nachos

Corn chips with black beans, red sauce, grated gouda cheese, pico de gallo, sour cream and guacamole.

\$130

Chicken Nachos

Corn chips with black beans, red sauce, grated gouda cheese, pico de gallo, sour cream, guacamole and chicken breast in small pieces.

\$195

Chicken Wings (6pzs) \$155 (12pzs) \$310

barbecue sauce, red hot sauce.

Duo Dish

Flour tortillas with gouda cheese, red sauce and sour cream, accompanied by nachos, black beans, guacamole and pico de gallo.

\$275

FAH platter

4 Prosciutto bruschettas, deep fried mozzarella cheese and 6 ham croquettes.

\$310



Beef Nachos

Corn chips with black beans, red sauce, grated gouda cheese, pico de gallo, sour cream, guacamole and diced beef.

\$275

fah Platter





TOSTADAS & MORE...

Tuna Tartare



Tuna Tostada

Toasted corn tortilla with Fresh raw yellowfin tuna, marinated in soy sauce and sesame oil, avocado puree and chipotle dressing. Decorated with sesame seeds.

\$85

Shrimp Tostada

Deepfried flour tortilla with tempura shrimps on a bed of lettuce, purple cabbage, avocado puree, chipotle mayonnaise and sesame seeds.

\$110

Octopus Tostada

Toasted corn tortilla with a mixture of cooked octopus, red onion, xcatic chili, accompanied by avocado slices and decorated with sesame seeds.

\$120

Tuna Tartare

Small cubes of Fresh Raw Tuna, marinated with chipotle mayonnaise, soy sause and sesame oil, on a bed of purple cabbage and avocado cubes decorated with slices of cucumber, carrot and sesame seeds.

\$275



SALADS

Cesar Salad

The classic caesar dressing with lettuce, grilled breast chicken, parmesan chesse and homemade croutons with basil pesto.

\$160

Caprese Salad (VEGGIE)

Slices of tomatoe, mozzarella cheese served with basil pesto, decorated with cherry tomatoes and fresh basil leaf.

\$195

Caprese Salad





From the Ocean...

Sea food Casserole

260 grs Sautéed seafood (octopus, squid and shrimp) in a garlic sauce with guajillo chili, accompanied by chambray potatoes, chambray onions and mushrooms.

\$345

Tuna with Roasted Vegetables

220 grs Fresh Tuna Medallion accompanied by roasted vegetables (carrot, cambray onion, purple onion, italian pumpkin and green bell pepper)

\$250

Salmon with Roasted Vegetables LOW CALORIE

220 grs Salmon Medallion accompanied by roasted vegetables (carrot, cambray onion, purple onion, italian pumpkin and green bell pepper)

\$270

Shrimp Dish (6 pzs)

Choose your favorite among guajillo, breaded, coconut or chipotle. Accompanied by rice, lettuce, cherry tomato and garnished with xcatic mayonnaise.

\$295

Spaguetti with Shrimps

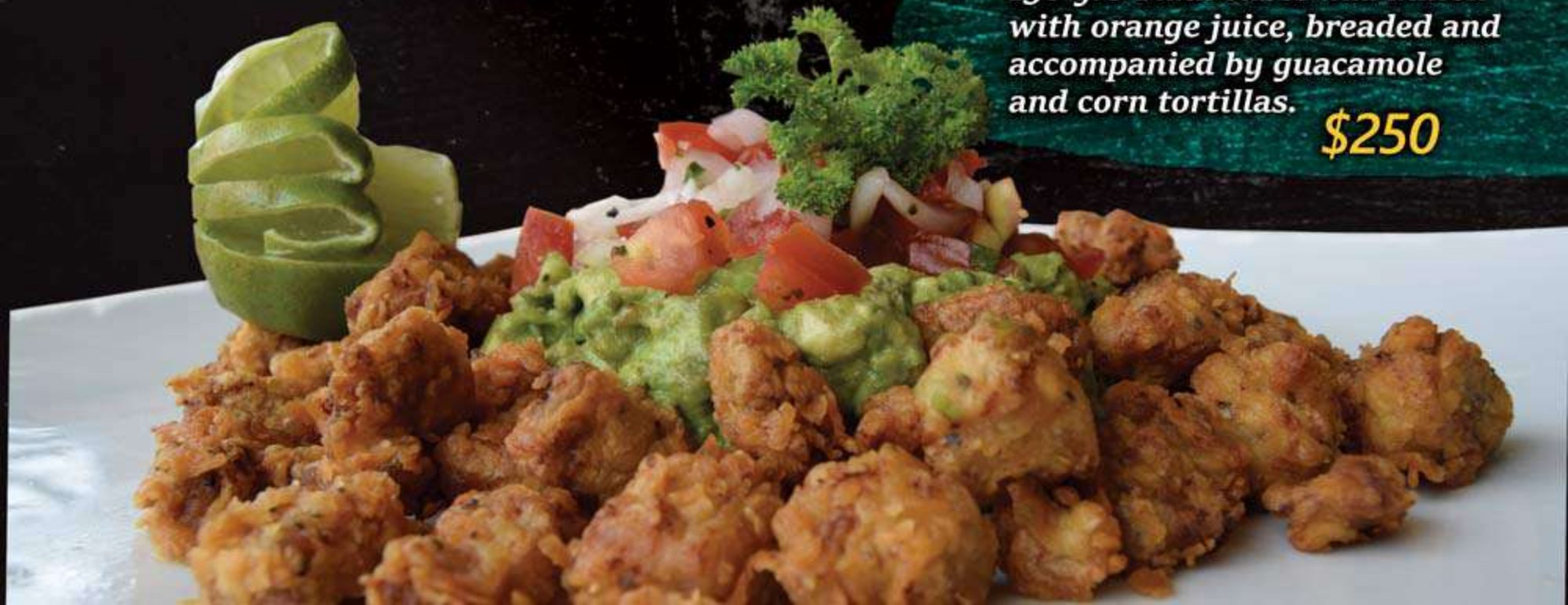
Grilled shrimp in a red sauce seasoned with basil pesto and white wine, garnished with parsley and paprika.

\$295

Tuna Chicharrón

150 grs Tuna cubes marinated with orange juice, breaded and accompanied by guacamole and corn tortillas.

\$250





MEXICAN SPECIALTIES



Chicken Tacos (2PZS)

grill chicken breast fajitas with onions, peppers and tomato, cheese crust and guacamole. Fah dressing as side.

\$120 Beef Tacos (2 PZS)

arrachera fajitas with onions, peppers and tomato, cheese crust and guacamole. Fah dressing as side.

\$120

Fish Tacos (2 PZS)

Battered fish fillet tacos accompanied with tanned onion, pico de gallo, bed of lettuce, avocado puree, purple cabbage, chile xcatic and chipotle dressing.

\$120

Shrimp Tacos (2 PZS)

Breaded shrimp, accompanied by avocado puree, chipotle dressing and pico de gallo.

\$120



Grilled Octopus

\$395

220 grs of fresh octopus cooked to perfection in our grill accompanied by chambray potatoes, onions and sautéed mushrooms in guajillo chile, bathed with xcatic mayonnaise and a touch of Chinese parsley. Accompanied with tortillas (5 pieces).

From the grill

.....
Arrachera 250g. \$295

Rib-Eye 300g. \$495

All steaks are served with potatoes, grilled onion and salad





SANDWICHES & HAMBURGERS

Veggie Baguette (VEGGIE)

\$120

Homemade bread with Italian pumpkin, aubergine, bell pepper, lettuce, mushrooms, avocado and tomato, garnished with basil pesto and accompanied by a cilantro sauce.

Portobello Burger (VEGGIE)

\$140

Homemade bread with portobello mushroom grilled with salt and pepper. Accompanied by mayonnaise, tomato, lettuce and cabbage.

Cold Cuts Baguette

\$185

Homemade bread with salami, proscuitto, turkey ham, lettuce, tomato and mayonnaise.

Beef Burger

\$220

Homemade bread with a bit of mayonnaise and 150 grs of juicy FAH style beef with cheese and bacon, along with pickles, lettuce, sliced onion, tomato and purple cabbage.

*With extra caramelized onions +\$25.

*With extra cheese +\$25.

Tuna Burger

Homemade bread with a bit of chipotle mayonnaise and 150 grs of fresh grilled tuna loin sealed, accompanied by pickles, tomato, Italian lettuce, slice of purple onion, and purple cabbage.

\$220



***ALL COMES WITH A PORTION OF FRENCH FRIES**



DESSERT

Cheese Cake \$90

Brownie with ice cream \$95



**5th Avenue between
8 and 10
Playa del Carmen
Tel: (984) 803 1507**

**Street 60 # 476 between
55 and 53 Centro,
Mérida, Yucatán
Tel: (999) 121 4907**

 *Fah restaurant bar*

 *@fahlivemusic*