



# 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

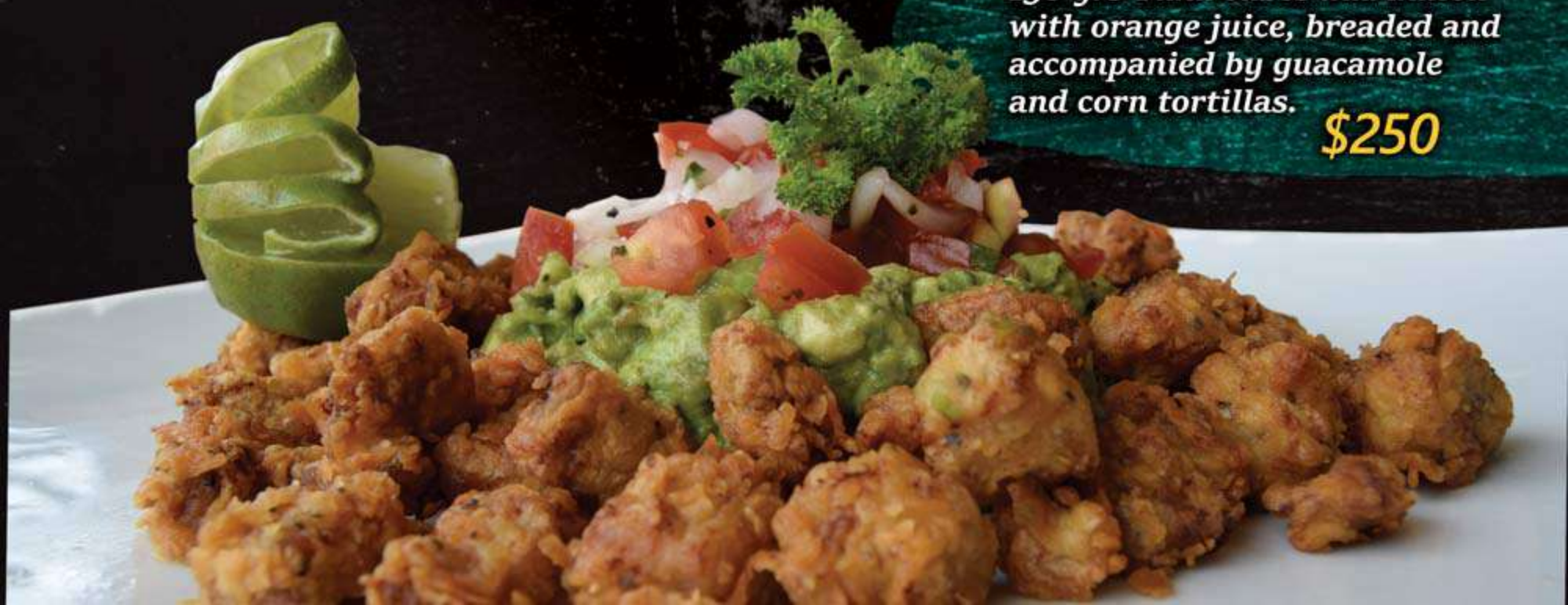
Grilled shrimp in a red sauce seasoned with basil pesto and white wine, garnished with parsley and paprika.

**\$295**

## Tuna Chicharrón

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

**\$250**





## MEXICAN SPECIALTIES

### Chicken Tacos (2 PZS)

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*





# 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

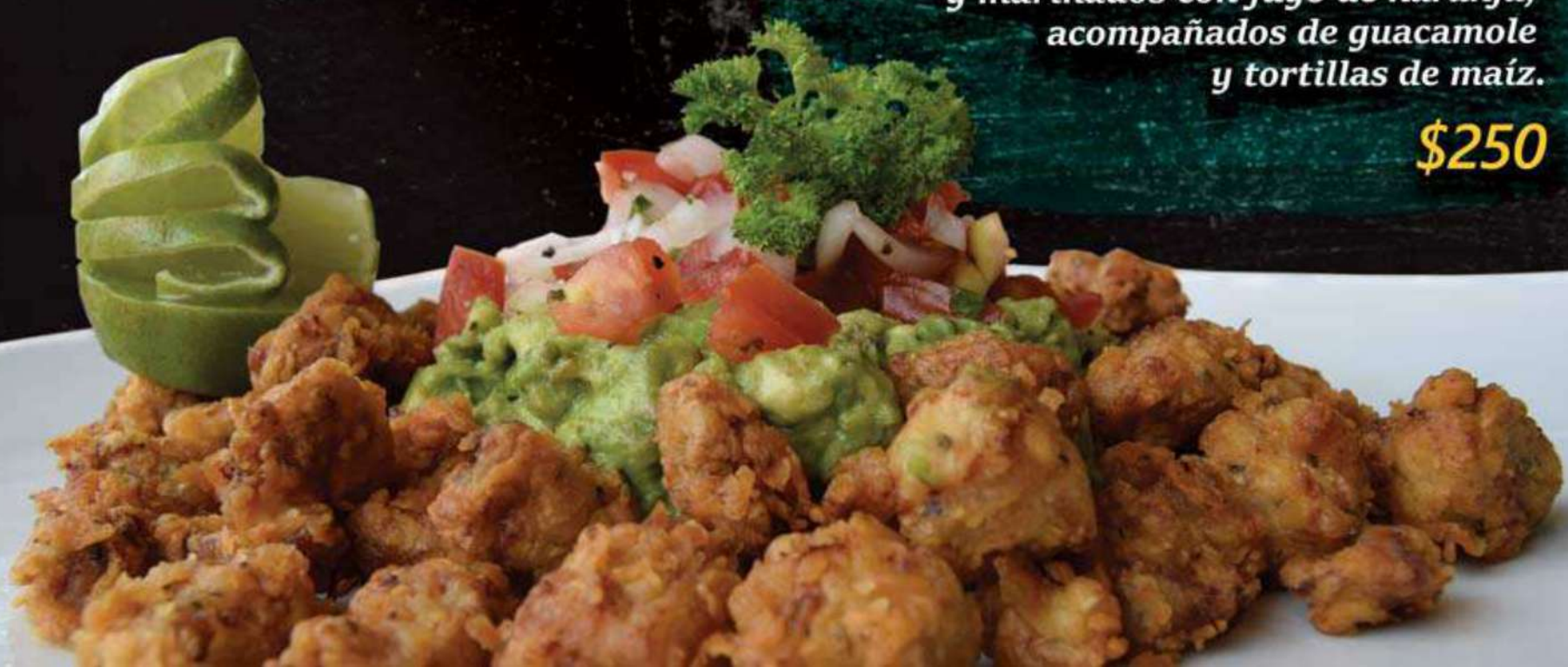
Salsa roja sazónada con pesto de albahaca y vino blanco, acompañada de frescos camarones a la plancha, decorado con perejil y paprika.

**\$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