

ENTRADAS

GUACAMOLE RÚSTICO (150gr)

AGUACATE, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y JITOMATE, SERVIDO CON CHAPULINES, HABAS Y ACOMPAÑADO DE TOSTADA DE TAPIOCA BAÑADO CON TINTA DE CALAMAR.

125.00

ESQUITES (150gr)

SERVIDOS CON MAYONESA DE CHILE POBLANO O MAYONESA DE CHILE ANCHO.

125.00

MOLOTES DE MARLÍN (80gr)

FRITURA DE MASA DE MAÍZ RELLENA DE MARLÍN Y CHIPOTLE AHUMADO ACOMPAÑADO DE PICO DE GALLO.

150.00

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO (250ml)

JITOMATES FRESCOS ROSTIZADOS CON APIO Y AJO MACHO.

135.00

CONSUMÉ DE MAGUEY (250ml)

CHIPIRONES, SETAS BLANCAS SERVIDAS CON VINAGRETA DE ALCAPARRA.

145.00

GAZPACHO DE PEPINO (250ml)

PEPINO, TOMATE HORNEADO Y ASADO CON ACEITE DE ALBAHACA.

120.00

AGUACHILE DE ZANAHORIA**LEÑA DE SALMÓN o LUBINA (200gr)**

TIRADITO ACOMPAÑADO DE AGUACHILE A BASE DE JUGO DE LIMÓN EUREKA, ZANAHORIA LEÑA, CHILE SERRANO, PURÉ DE BERENJENA Y KIWI DESHIDRATADO.

290.00

ENSALADAS

ENSALADA DE VEGETALES ROSTIZADOS DEL HUERTO (240gr)

ZANAHORIA, CALABACITA Y BETABEL BABY SERVIDO CON HUMMUS.

210.00

ENSALADA DE BROTES (200gr)

MEZCLA DE HOJAS, LECHUGAS Y BROTES ALIÑADAS CON EMULSIÓN DE ACEITE TOSTADO Y PALANQUETA DE AJONJOLÍ.

180.00

BURRATA TROPICAL (125gr)

ACOMPAÑADA DE JITOMATE HEIRLOOM, CEBOLLÍN Y CHUTNEY DE PIÑA CON AJÍ.

249.00

PASTA & VEGANO

RISOTTO DE HONGOS (250gr)

ARROZ CARNOLLI, SETAS BLANCAS, HONGOS CREMINI, CHAMPIÑONES, EPAZOTE Y CEBOLLA MORADA.

310.00

ÑOQUIS DE PAPA TIERRA (250gr)

BAÑADOS CON PESTO DE ALBAHACA Y PISTACHE ACOMPAÑADOS DE JITOMATE CONFITADO.

270.00

QUINOA BOWL (160gr)

QUINOA BLANCA, ARROZ SALVAJE, INFUSIONADOS CON TÉ NEGRO Y FONDO DE VEGETALES, SERVIDO CON KALE, MEZCLA DE JITOMATE CHERRY, PIMIENTOS, JENGIBRE, SHALLOTS Y UNA RAÍZ DE CILANTRO DESHIDRATADO.

270.00

*AGREGA UNA PROTEÍNA COSTO ADICIONAL.

-CON POLLO A LA PLANCHA: 380.00

-CON RIB EYE: 480.00

-CATCH OF THE DAY: 430.00

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA FAIRCHILD RES (180gm)

CARNE DE RES RELLENA DE QUESO GOUDA Y MERMELADA DE TOCINO Y CEBOLLA BLANCA, LECHUGA SANGRIA Y JITOMATE SALADET ACOMPAÑADA DE CHIPS AL OREGANO.

245.00

HAMBURGUESA DE ATÚN (180gm)

ATÚN ENCOSTRADO DE CHICHARRÓN SECO CON TOMATE, GUACAMOLE Y CILANTRO FITRO ACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO.

255.00

HAMBURGUESA DE PULLED PORK (180gm)

CARNE DE CERDO DESHEBRADA SALSEADA DE BBQ AHUMADA DE LA CASA CON COSTRA DE QUESO PARMESANO, LECHUGA SANGRIA Y JITOMATE SALADET ACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO.

240.00

MAÍZ TROPICAL

TOSTADA DE PULPO ZARANDEADO (120gr)

PULPO AL AJILLO A LA NARANJA, AGUACATE ASADO CON BROTES ORGÁNICOS.

190.00

TOSTADA DE ATÚN (120gr)

LAJAS DE ATÚN CON MAYONESA POBLANA, AGUACATE, RÁBANO SANDÍA, LIMÓN, UN TOQUE DE VINAGRE DE MANZANA Y CHERRY AMARILLO.

195.00

TACOS 2pz**EL ORIGINAL TACO DE CHORIZO (60gr)**

CHORIZO ARGENTINO, PURE DE AGUACATE, PEREJIL FRITO Y ESCABECHE DE CHILE MANZANO.

140.00

CERDO SILVESTRE ESPECIAL (40gr)

CERDO EN ADOBO, PIÑA CARAMELIZADA SERVIDO CON ENCURTIDO DE CEBOLLA Y HUMMUS.

130.00

SOFT SHELL JAIBA (40gr)

JAIBA DE CONCHA BLANDA CON TEMPURA DE CHILMOLE Y PICO DE GALLO.

215.00

TACOS ONE OF EACH 3pz (90gr)

¿POR QUÉ ELEGIR UNO SI PUEDES PROBAR LOS 3?

185.00

RIB EYE ANANA 3pz (200gr)

MARINADO EN HIERBAS FRESCAS ACOMPAÑADO DE SALSA MEXICANA DE PIÑA Y CREMOSO DE CARBÓN PICANTE.

260.00

MEAT LOVERS

RIB EYE PRIME (500gr)

CEBOLLA CARAMELIZADA, PAPA DOMINÓ A LA MANTEQUILLA DE LIMÓN Y COLIFLOR ROSTIZADA EN SALSA DE QUESO.

690.00

NEW YORK (420gr)

590.00

T BONE (420gr)

590.00

COWBOY (500gr)

690.00

PAPAS GAJO A LA PAPRIKA, ALÍ OLÍ DE EPAZOTE Y MOSTAZA DIJON CON HOJA DE ZANAHORIA BABY, SAL DE PIMIENTA VERDE Y CENIZA, SAL PIMIENTA ROSA Y CANELA.

SANDWICHES

CHORIPÁN CON PAPAS AL ORÉGANO

ACOMPAÑADO DE MOSTAZA DIJON, CHIMICHURRI DE PEREJIL Y PIMIENTOS.

220.00

CHAPATA DE POLLO CON PAPAS AL ORÉGANO.

SAZONADO CON PIMIENTA VERDE Y COMO BASE UN YZATZIKI DE ELENDO.

220.00

CHAPATA DE ARRACHERA CON PAPAS AL ORÉGANO

CAMA DE CREMA DE AGUACATE, CHILES TOREADOS Y ACOMPAÑADO DE CEBOLLA CARAMELIZADA.

245.00

FUERTES

CATCH OF DAY (250gr)

LUBINA RAYADA EN PIPIAN DE HIERBAS ORGÁNICAS.

395.00

POLLITO DE GRANJA (200gr)

MUSLO DE POLLO SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE PIPIAN ROJO CON PURÉ DE FRIJOL.

310.00

POSTRES

PASTEL DE LA CASA DE 3 LECHE (180gr)

HECHO EN CASA CON FRUTILLAS, SALSA DEL DÍA ACOMPAÑADO DE FRUTAS FRESCAS, DESHIDRATADAS Y CHOCOLATE BLANCO.

130.00

MANGO STICKY RICE (150gr)

PREPARADO CON NUESTRA VERSIÓN DE SALSA DE LEMON GRASS, MANGO Y GLASS DE FLOR DE JAMAICA.

175.00

PASTISSETAS DE MANZANILLA 6pz (75gr)

BASE DE MANTEQUILLA DE RANCHO CON HELADO DE LA CASA.

80.00

GALLETAS DE AZÚCAR MASCABADO 5pz (120gr)

CON CHOCOLATE SEMIAMARGO Y HARINA DE TAPIOCA.

90.00

HELADO ARTESANAL DE LA CASA

120.00

Nuestros platillos fueron creados para tomarse con nuestros cócteles botánicos. Pregunta cuál le queda mejor.

¡BUEN PROVECHO!

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA

GALILEO 27, POLANCO IV SECC. MIGUEL HIDALGO, 11550, CDMX



55.26.75.41.58



55.15.60.60.48



fairchild1869



@fairchild.mx

FAIRCHILD1869

tropical cocktails

CLASSIC

ANNA COLLINS (230ml)

BACARDI 8 - JARABE DE TOMILLO - JUGO DE PIÑA - AGUA TÓNICA. 185.00

SEVILLA FRANKIN (100ml)

MARTIN MILLER'S - CAMPARI - VERMOUTH ROSSO. 195.00

VESPER GONZÁLEZ (90ml)

PATRÓN SILVER - LIMONCELLO - LILLET BLANC - ORANGE BITTER. 190.00

GRANDJETE (115ml)

TANQUERAY TEN - MARTINI ROSSO - BLACK LEMON BITTER - JUGO DE TORONJA - PROSECCO. 195.00

FAIRCHILD (90ml)

HERRADURA ULTRA - CHARTREUSE VERDE - JUGO DE LIMÓN AMARILLO - JARABE DE LEMÓN GRASS- TWIST LIMÓN AMARILLO. 195.00

AFTER MEAL

BRUXO MARTÍNEZ (180ml)

MEZCAL BRUXO RECETA INICIAL - LICOR DE CAFÉ - CAFÉ EXPRESSO -SAL DE GRANO - JARABE NATURAL. 185.00

KEY LIME PIE (130ml)

MEZCAL CREYENTE JOVEN - LICOR 43 - JARABE NATURAL - JUGO DE LIMÓN - CANELA. 185.00

GUAVA (120ml)

ANTÍDOTO ESPADIN - PLUM DEW - GUAYABA - JARABE NATURAL 195.00

CARAJILLO CLÁSICO (135ml)

LICOR 43 - EXPRESSO. 175.00

CARAJILLO DE MAZAPÁN (135ml)

LICOR 43 - FRANGELICO - MAZAPAN - LECHE DE ALMENDRA. 155.00

CARAJILLO DE MATCHA (135ml)

MATCHA - LICOR 43 - BOMBONES TATEMADOS. 155.00

BRAMBLE 47 (95ml)

MON KEY 47 - CHAMBORD - JUGO DE LIMÓN - CREMA DE VIOLETAS . 280.00

MARGARITA ZAPOTECA (165ml)

COINTREAU- DON JULIO REPOSADO - MEZCAL ESPADÍN - JUGO DE LIMÓN- MIEL AGAVE - SAL NEGRA. 180.00

DELIRIO ANCESTRAL (95ml)

MEZCAL DELIRIO AÑEJO - CHOCOLATL - BITTER DE CEMPASÚCHIL OCOTE - AHUMADO. 295.00

SPECIAL GIN COCKTAILS

MEXICAN SUNSET (135ml)

BEEFEATER DRY - JUGO DE PIÑA - JUGO DE LIMÓN -ANGOSTURA MIEL DE AGAVE PENCA DE PIÑA Y LIMÓN VERDE. 175.00

CITRUS RED (135ml)

BEEFEATER BLACK BERRY - JUGO DE TORONJA - JUGO DE LIMÓN - JARABE NATURAL - BITTER DE CÍTRICOS - VINO TINTO. 175.00

PINK WATERMELON (135ml)

BEEFEATER PINK - PURÉ DE FRESA/SANDÍA - JUGO DE LIMÓN AMARILLO - MIEL DE AGAVE. 175.00

PURPLE GIN (135ml)

BEEFEATER DRY - APEROL - JUGO DE LIMÓN - PULPA DE MANGO MIEL DE AGAVE - SAL DE BETABEL CON MANZANA - ESPIRAL DE BETABEL 175.00

SCARCROW (135ml)

BEEFEATER 24 - NIXTA - JUGO DE LIMÓN - JARABE NATURAL - AJONJOLÍ. 175.00

ALQUIMISTA (135ml)

BEEFEATER PINK - ANIS - KIWI - JUGO DE NARANJA - AZÚCAR ANISADA. 175.00

KOMBUCHA MI AMOR

ELIXIR BOOST 70.00

ANTIOX 70.00

RELAX 70.00

*PRUEBALAS CON ALGUNO DE NUESTROS CÓCTELES BOTÁNICOS.

THE ORIGINAL

TICKET TO FLY (140ml)

MEZCAL ALERÓN - LIMONCELLO - JARABE DE JENGIBRE - JUGO DE MANDARINA - CRUSTA DE SAL DE JÍCAMA CON PIMIENTA ROSA. 170.00

EN LA COMPRA DE 3 MEZCALES TE OBSEQUIAMOS 1 FAIRCHILD FRUIT PLATE C / SALES ARTESANALES

SOUR ALBAHACA (120ml)

THE BOTANITS - HOJAS DE ALBAHACA - JUGO DE LIMÓN AMARILLO - AGUA DE MIEL - ALBAHACA. 185.00

GOLD CITRON (115ml)

BUSHMILLS - ST. GERMAIN - JUGO DE LIMON EUREKA - JUGO DE MANZANA 360ML. 180.00

PORT & FIG (85ml)

ET NEGRA - OPORTO BLANCO - JARABE DE PIÑA TATEMADA E HIGO 30ML. 180.00

COLIMA (105ml)

TEQUILA VOLCÁN - JARABE DE AGAVE - CHILE HABANERO - JUGO DE LIMON - TOP DE AGUA QUINA . 195.00

EL PERICO (110ml)

WHISKY JAMESON - HOJA SANTA - JUGO DE LIMÓN - JARABE NATURAL - SAKE. 199.00

GINGER MULA (180ml)

MEZCAL SANTO GUSANO - JARABE DE GENGIBRE - JUGO DE LIMÓN AMARILLO. 185.00

DON'T MISS IT

ALEBRIJE (180ml)

TEQUILA PATRON SILVER - JARABE DE PEREJIL - JUGO DE LIMÓN - AGUA QUINA - CRUSTA DE SAL DE JAMAICA CON MORITA - SAL DE PEPITA. 190.00

THE KAMPONG KOMBUCHA (140ml)

MAKER'S MARK - ST. GERMAIN - MIEL DE MAPLE GRADO B - JUGO DE LIMÓN - HOJAS DE HIERBABUENA - TOP DE KOMBUCHA . 185.00

SWEET PETIRROJO (85ml)

HERRADURA ULTRA - APEROL - JUGO DE PIÑA - JUGO DE TORONJA NATURAL - JARABE DE JAMAICA . 190.00

THE GARDEN (155ml)

MEZCAL AMORES CUPREATA - JUGO DE PIÑA - JARABE DE PIÑA TATEMADA - JUGO DE LIMÓN - CHILE SERRANO - SAL DE CHAPULÍN. 195.00

MAGIC MOMENT (130ml)

JÄGERMEISTER - JUGO DE LIMÓN - PURÉ DE MANZANA - MIEL - CARDAMOMO - JUGO DE MANZANA. 190.00

DAVID FAIRCHILD TASTING (3) (170ml)

¿POR QUÉ ELEGIR SOLO UNO, SI PUEDES PROBAR TRES? 220.00

MOLECULAR SCOTCH

(GLENLIVET SEASON - MAY TO JULY)

PIÑITA GLENLIVET

WHISKY THE GLENLIVET - JUGO DE PIÑA - JARABE DE ESPECIAS - JUGO DE LIMÓN. 175.00

DURAZNO FRESH GLENLIVET

WHISKY GLENLIVET - COLD BREW OOLONG DURAZNO - JARABE DE VAINILLA - SODA. 175.00

PALOMA GLENLIVET

WHISKY GLENLIVET - JUGO DE TORONJA - MIEL DE AGAVE - JUGO DE LIMÓN - SAL. 175.00

WE HAVE ALL IN OUR TROPICAL BAR

(WINE, LIQUORS & SPIRITS)

TODOS NUESTROS PRECIOS INLUYEN EL 16% DE IVA
TODOS NUESTROS JUGOS SON NATURALES Y PREPARADOS AL MOMENTO.
PREGUNTA POR LOS COCTELES DE LOS MIEMBROS FUNDADORES

GALILEO 27, POLANCO IV SECC. MIGUEL HIDALGO, 11550, CDMX

☎ 55.26.75.41.58

☎ 55.15.60.60.48

f fairchild1869

@fairchild.mx