



SOPAS

- Sopa del día** \$60
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Sopa de lima**, tradicional con pollo, tortilla en tiritas y lima agria \$65
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio



ENSALADAS

- Tradicional Ensalada Cesar** \$65 **Con Pollo** \$75 **Con Camarón** \$90
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Ensalada Caprese**, Tomate y queso mozzarella con salsa pesto. \$100
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Ensalada "Los Hechizos"**, lechuga, tomate, aguacate, cilantro, aderezo de la casa. \$70
- Con Pescado** \$85 **Con Pollo** \$80 **Con Camarón** \$90
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Ensalada de Jícama**, con cítricos, cilantro y toque de chile habanero. \$65
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Rosados de Cuerpo Ligero
- Vegetales al vapor con arroz**, zanahoria, chayote y calabaza italiana. \$70
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano



SNACKS

- Guacamole** \$60
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Trio de Salsas**, Guacamole, Sikil Paak y Mexicana con totopos \$65
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio
- Rollos de Camarón**, con salsa de chipotle \$100
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Medio
- Rollos de Salmón**, con salsa de tamarindo \$110
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Rosados de Cuerpo Medio
- Dedos de queso** \$75
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio
- Carpaccio de Salmón** \$150
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano
- Carpaccio de Res** \$150
Recomendación: Vinos tintos de Cuerpo Liviano o blancos de Cuerpo Medio





CEVICHES *

*Los ceviches y aguachiles se preparan, con ingredientes frescos y crudos, cocidos al momento en jugo de limón.

Ceviche Adelina , dados de pescado, marinados con jugo de limón, cebolla morada, juliana de chile serrano un toque de aceite de ajo y orégano. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Rosados de Cuerpo Ligero	\$120
Ceviche de Camarón , camarones, marinados con jugo de limón, aceite de ajo y pimientos en juliana. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Rosados de Cuerpo Medio	\$165
Aguachile de Camarón , camarones marinados en jugo de limón con aderezo verde de cilantro y chile serrano. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Rosados de Cuerpo Ligero	\$165



PARA CUALQUIER HORA

Los sandwiches, hamburguesas y wraps vienen acompañados con papas a la francesa.

Hamburguesa Ranchera (150 grs.) , con queso, tocino, tomate y cebolla asados y salsa BBQ. Recomendación: Vinos Tintos de Cuerpo Medio	\$100
Hamburguesa Vegetariana , receta de la casa hecha a base de champiñones, vegetales, legumbres y hierbas. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Cuerpo Medio	\$90
Club Sandwich , de jamón, pollo y tocino crujiente. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano	\$90
Wrap de Pollo , con tomate, lechuga, queso mozzarella, y salsa pesto. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio	\$80
Wrap de Vegetales asados , berenjena, calabaza, pimientos, cebolla con aceitunas y salsa de pesto. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano	\$80
Tacos (4) o torta de Cochinita Pibil , carne de puerco adobada en achiote. Recomendación: Vinos Tintos de Cuerpo Medio	\$75
Tacos de Pescado a la plancha (4) , con lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y cilantro. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Cuerpo Medio	\$100
Tacos de Pulpo al Chirmole (3) , aderezado con adobo negro de chiles de árbol asados, acompañado con guarnición de cebolla, aguacate y cilantro. Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Tintos de Cuerpo Liviano a Medio	\$115



PIZZAS

Pizza Margarita , queso mozzarella, tomate y albahaca fresca. Recomendación: Vinos Espumosos	\$130
Pizza Hawaiana , con Jamón y Piña Recomendación: Vinos Espumosos	\$140
Pizza Vegetariana , champiñones, berenjena, pimiento, cebolla, aceitunas y queso mozzarella. Recomendación: Vinos Espumosos	\$140



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA



PASTAS

- Fusilli con verduras**, mezcla de calabacita, chayote, zanahoria y aceitunas, salteadas con aceite de ajo y un toque de vino blanco. \$95
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Liviano y Cuerpo Medio
- Espagueti con Camarones**, salteados con aceite de ajo, pimiento rojo triturado y vino blanco. \$145
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Rosados de Cuerpo Medio
- Fettuccine con salsa de Mariscos**, camarón, calamar y pulpo, con una salsa de tomates asados y chiles, salteada con un toque de aceite de ajo y vino blanco. \$150
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Vinos Espumosos
- Arroz con Mariscos al curry**, arroz caldoso al curry con una combinación de pulpo, calamar y camarón. \$150
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Rosados de Cuerpo Medio



CIELO, MAR & TIERRA

- Pechuga de pollo con salsa de cítricos y romero**, acompañada de puré de papa y vegetales. \$130
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio a Intenso y Tintos de Cuerpo Liviano y Medio
- Filete de pescado "Los Hechizos"**, con salsa Beurre Blanc, de mantequilla aromatizada con eneldo, y guarnición de vegetales salteados con esencia de vino y polenta. \$230
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Cuerpo Intenso
- Filete de Salmón a las finas hierbas**, servido con torre de vegetales al grill y arroz. \$270
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Cuerpo Intenso
- Camarones crujientes**, al amaranto con puré de camote y salsa de tamarindo \$270
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio a Intenso y Rosados de Cuerpo Medio
- Camarones al mezcal**, horneados en penca de maguey y mezcal acompañados de puré de camote y vegetales horneados. \$285
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Cuerpo Intenso y con Mezcal
- Cazuela de mariscos al ajillo**, mezcla de camarón, calamar y pulpo, salteados con ajo, juliana de chile guajillo y toques de limón y vino blanco. \$245
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio y Cuerpo Intenso
- Filete Mignon (240 grs)**, en su salsa acompañada de puré de papa y vegetales o papas fritas. \$425
Recomendación: Vinos Tintos de Medio y Gran Cuerpo
- Arrachera Ranchera (230 grs)**, arrachera Angus, servida con frijoles refritos, guacamole y ensalada de nopales. \$250
Recomendación: Vinos Tintos de Medio y Gran Cuerpo



COCINA REGIONAL CON INFLUENCIA MAYA

- Filete de pescado estilo Tikin Xiic**, adobado en salsa de achiote, cubierto de cebolla, tomate y pimientos, envuelto en hoja plátano y cocido al horno. \$230
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio a Intenso y Tintos de Cuerpo Medio
- Queso Relleno de Mariscos**, rollo de queso holandés relleno con mariscos, bañado con salsa blanca de mariscos y salsa de tomate regional. \$170
Recomendación: Vinos Blancos de Cuerpo Intenso y Tintos de Cuerpo Medio
- Cochinita Pibil**, carne de puerco adobada en achiote, acompañada con cebolla morada y tortillas de maíz. \$115
Recomendación: Vinos Tintos de Cuerpo Medio y Cuerpo Intenso
- Pulpo al Poc Chuc**, con salsa a base de naranja agria, aceite de ajo y especias, acompañado de mantequilla de frijol, cebolla asada con esencia de habanero y salsa de chiltomate. \$210
Recomendación: Vinos blancos de Cuerpo Medio a Intenso y Tintos de Cuerpo Liviano



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA

BEBIDAS



Refrescos				\$30
Limonada	vaso	\$30	Jarra	\$80
Té helado	vaso	\$30	Jarra	\$80
Agua de frutas	vaso	\$35	Jarra	\$80
Botella de Agua				\$20
Té				\$25
Leche				\$25
Chocolate con leche, frío o caliente				\$35
Cervezas Nacional				\$35
Cerveza Bohemia y Heineken				\$45
Cerveza Stella Artois				\$65
Cervezas Artesanales Locales				\$75
Preparado de Michelada o Chelada				\$15
Preparado de Clamato				\$35



CAFÉ GOURMET

NESPRESSO®

Café / Coffee	\$ 40
Espresso	\$ 40
Capuccino	\$ 50



POSTRES

Flan	\$ 50
Pay de Queso con Guayaba	\$ 70
Brownie con helado de vainilla	\$ 80
Sundae, helado de vainilla, con salsa de chocolate y nueces.	\$ 60
Helados surtidos	\$ 40
Especial del día	\$ 80

Recomendados con Vinos Espumosos



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA