



SOPAS

Sopa del día	\$65
Sopa de lima , tradicional con pollo, tortilla en tiritas y lima agria	\$70



ENSALADAS

Tradicional Ensalada Cesar	\$65	Con Pollo	\$75	Con Camarón	\$90
Ensalada “Los Hechizos” , lechuga, tomate, aguacate, cilantro, aderezo de la casa.					
Con Pescado	\$85	Con Pollo	\$80	Con Camarón	\$90
Ensalada de Jícama , con cítricos, cilantro y toque de chile habanero.					
Vegetales al vapor con arroz , zanahoria, chayote y calabaza italiana.					



SNACKS

Guacamole	\$60
Trio de Salsas , Guacamole, Sikil Paak y Mexicana con totopos	\$65
Rollos de Camarón , con aderezo de chipotle	\$110
Rollos de Salmón , con salsa de tamarindo	\$110
Dedos de queso , con aderezo de chipotle	\$75
Tabla de quesos y Jamón Serrano	\$160





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.	\$130
Cóctel de Camarón , con tomate, cebolla, cilantro y nuestra salsa cóctel	\$165
Ceviche de Camarón , camarones, marinados con jugo de limón, aceite de ajo y pimientos en juliana.	\$165
Aguachile de Camarón , camarones marinados en jugo de limón con aderezo verde de cilantro y chile serrano.	\$165



PARA CUALQUIER HORA

Hamburguesa Ranchera (150 grs.)* , con queso, tocino, tomate y cebolla asados y salsa BBQ. Acompañada de papas a la francesa	\$120
Hamburguesa Vegetariana* , portobello asado, calabaza italiana, cebolla caramelizada y aderezo de aguacate. Acompañada de papas a la francesa o ensalada mixta.	\$90
Club Sandwich* , de jamón, pollo y tocino crujiente. Acompañado de papas a la francesa	\$90
Baguette de Pollo* , con tomate, lechuga, queso gouda, y salsa pesto. Acompañada de papas a la francesa	\$110
Baguette de Vegetales asados* , berenjena, calabaza, zanahoria, pimientos, cebolla con tapenade de aceitunas negras, tomate y lechuga. Acompañada de papas a la francesa.	\$95
Pepito de Arrachera* , baguette con frijoles refritos, arrachera a la plancha, tomate, lechuga, cebolla y aguacate, aderezo de chipotle. Acompañada de papas a la francesa.	\$145
Tacos (4) o torta de Cochinita Pibil , carne de puerco adobada en achiote.	\$85
Tacos de Pescado a la plancha (4) , con lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y cilantro.	\$100
Tacos de Pulpo al Chirmole (3) , aderezado con adobo negro de chiles de árbol asados, acompañado con guarnición de cebolla, aguacate y cilantro.	\$120



PIZZAS

Pizza Margarita , queso mozzarella, tomate y albahaca fresca.	\$135
Pizza Hawaiana , Jamón y Piña y queso mozzarella.	\$145
Pizza Vegetariana , champiñones, berenjena, pimiento, cebolla, aceitunas y queso mozzarella.	\$150



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
Espagueti con Camarones , salteados con aceite de ajo, pimienta roja triturada y vino blanco.	\$160
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.	\$160
Arroz con Mariscos al curry , arroz caldoso al curry con una combinación de pulpo, calamar y camarón.	\$155



CIELO, MAR & TIERRA

Pechuga de pollo con salsa de cítricos y romero , acompañada de puré de papa y vegetales.	\$130
Filete de mero "Los Hechizos" , con salsa Beurre Blanc, de mantequilla aromatizada con eneldo, y guarnición de vegetales salteados con esencia de vino y puré de papa.	\$255
Filete de Salmón a las finas hierbas , servido con torre de vegetales al grill y arroz.	\$270
Camarones crujientes , al amaranto con puré de camote y salsa de tamarindo	\$310
Camarones al mezcal , horneados en penca de maguey y mezcal acompañados de puré de camote y vegetales horneados.	\$325
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.	\$270
Filete Mignon (300 grs) , en su salsa acompañada de puré de papa y vegetales o papas fritas.	\$399
Arrachera Ranchera (230 grs) , arrachera Angus, servida con frijoles refritos, guacamole y ensalada de nopales.	\$205



COCINA REGIONAL CON INFLUENCIA MAYA

Filete de mero estilo Tikin Xiic , adobado en salsa de achiote, cubierto de cebolla, tomate y pimientos, envuelto en hoja plátano y cocido al horno.	\$255
Queso Relleno de Mariscos , rollo de queso holandés relleno con mariscos, bañado con salsa blanca de mariscos y salsa de tomate regional.	\$175
Cochinita Pibil , carne de puerco adobada en achiote, acompañada con cebolla morada y tortillas de maíz.	\$125
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.	\$230



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA

BEBIDAS



Refrescos				\$35
Limonada	vaso	\$30	Jarra	\$80
Té helado	vaso	\$30	Jarra	\$80
Agua de frutas	vaso	\$35	Jarra	\$80
Botella de Agua				\$20
Té				\$30
Leche				\$35
Chocolate con leche, frío o caliente				\$35
Cervezas Nacional				\$45
Cerveza Bohemia y Heineken				\$55
Cerveza Stella Artois				\$65
Cervezas Artesanales Locales				\$75
Preparado de Michelada o Chelada				\$20
Preparado de Clamato				\$35



CAFÉ GOURMET

NESPRESSO®

Café / Coffee				\$ 45
Espresso				\$ 45
Capuccino				\$ 55



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



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA