



## SOPAS

<b>Sopa del día</b>	\$85
<b>Sopa de lima</b> , tradicional con pollo, tortilla en tiritas y lima agria	\$80



## ENSALADAS

<b>Tradicional Ensalada Cesar</b>	\$70	<b>Con Pollo</b>	\$80	<b>Con Camarón</b>	\$100
<b>Ensalada "Los Hechizos"</b> , lechuga, tomate, aguacate, cilantro, aderezo de la casa.					\$70
<b>Con Pescado</b>	\$85	<b>Con Pollo</b>	\$80	<b>Con Camarón</b>	\$100
<b>Ensalada de Jícama</b> , con cítricos, cilantro y toque de chile habanero.					\$65
<b>Vegetales al vapor con arroz</b> , zanahoria, chayote y calabaza italiana.					\$70



## SNACKS

<b>Guacamole</b>	\$80
<b>Trio de Salsas</b> , Guacamole, Siki Paak y Mexicana con totopos	\$85
<b>Rollos de Camarón</b> , con aderezo de chipotle	\$135
<b>Rollos de Salmón</b> , con salsa de tamarindo	\$135
<b>Dedos de queso</b> , con aderezo de chipotle	\$95
<b>Tabla de quesos y Jamón Serrano</b>	\$160





## CEVICHES \*

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

<b>Ceviche Adelina</b> , dados de pescado, marinados con jugo de limón, cebolla morada, juliana de chile serrano un toque de aceite de ajo y orégano.	\$165
<b>Cóctel de Camarón</b> , con tomate, cebolla, cilantro y nuestra salsa cóctel	\$180
<b>Ceviche de Camarón</b> , camarones, marinados con jugo de limón, aceite de ajo y pimientos en juliana.	\$180
<b>Aguachile de Camarón</b> , camarones marinados en jugo de limón con aderezo verde de cilantro y chile serrano.	\$180



## PARA CUALQUIER HORA

<b>Hamburguesa Ranchera (150 grs.)*</b> , con queso, tocino, tomate y cebolla asados y salsa BBQ. Acompañada de papas a la francesa	\$125
<b>Hamburguesa Vegetariana*</b> , portobello asado, calabaza italiana, cebolla caramelizada y aderezo de aguacate. Acompañada de papas a la francesa o ensalada mixta.	\$105
<b>Club Sandwich*</b> , de jamón, pollo y tocino crujiente. Acompañado de papas a la francesa	\$115
<b>Baguette de Pollo*</b> , con tomate, lechuga, queso gouda, y salsa pesto. Acompañada de papas a la francesa	\$110
<b>Baguette de Vegetales asados*</b> , berenjena, calabaza, zanahoria, pimientos, cebolla con tapenade de aceitunas negras, tomate y lechuga. Acompañada de papas a la francesa.	\$100
<b>Pepito de Arrachera*</b> , baguette con frijoles refritos, arrachera a la plancha, tomate, lechuga, cebolla y aguacate, aderezo de chipotle. Acompañada de papas a la francesa.	\$150
<b>Tacos (4) o torta de Cochinita Pibil</b> , carne de puerco adobada en achiote.	\$90
<b>Tacos de Pescado a la plancha (3)</b> , con lechuga, jitomate, col morada, zanahoria y aguacate con mayonesa de habanero	\$135
<b>Tacos de Pulpo al Chirmole (3)</b> , aderezado con adobo negro de chiles de árbol asados, acompañado con guarnición de cebolla, aguacate y cilantro.	\$135



## PIZZAS

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



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA



## PASTAS

<b>Fusilli con verduras</b> , mezcla de calabacita, chayote, zanahoria y aceitunas, salteadas con aceite de ajo y un toque de vino blanco.	\$100
<b>Espagueti con Camarones</b> , salteados con aceite de ajo, pimienta roja triturada y vino blanco.	\$175
<b>Fettuccine con salsa de Mariscos</b> , camarón, calamar y pulpo, con una salsa de tomates asados y chiles, salteada con un toque de aceite de ajo y vino blanco.	\$175
<b>Arroz con Mariscos al curry</b> , arroz caldoso al curry con una combinación de pulpo, calamar y camarón.	\$160



## CIELO, MAR & TIERRA

<b>Pechuga de pollo con salsa de cítricos y romero</b> , acompañada de puré de papa y vegetales.	\$130
<b>Filete de pescado "Los Hechizos"</b> , pesca del día en salsa Beurre Blanc, de mantequilla aromatizada con eneldo, y guarnición de vegetales salteados con esencia de vino y puré de papa.	\$290
<b>Filete de Salmón a las finas hierbas</b> , servido con torre de vegetales al grill y arroz.	\$280
<b>Camarones crujientes</b> , al amaranto con puré de camote y salsa de tamarindo	\$310
<b>Camarones al mezcal</b> , horneados en penca de maguey y mezcal acompañados de puré de camote y vegetales horneados.	\$325
<b>Cazuela de mariscos al ajillo</b> , mezcla de camarón, calamar y pulpo, salteados con ajo, juliana de chile guajillo y toques de limón y vino blanco.	\$270
<b>Filete Mignon (300 grs)</b> , en su salsa acompañada de puré de papa y vegetales o papas fritas.	\$425
<b>Arrachera Ranchera (230 grs)</b> , arrachera Angus, servida con frijoles refritos, guacamole y ensalada de nopales.	\$225



## COCINA REGIONAL CON INFLUENCIA MAYA

<b>Filete de pescado estilo Tikin Xiic</b> , adobado en salsa de achiote, cubierto de cebolla, tomate y pimientos, envuelto en hoja plátano y cocido al horno.	\$290
<b>Queso Relleno de Mariscos</b> , rollo de queso holandés relleno con mariscos, bañado con salsa blanca de mariscos y salsa de tomate regional.	\$190
<b>Cochinita Pibil</b> , carne de puerco adobada en achiote, acompañada con cebolla morada y tortillas de maíz.	\$140
<b>Pulpo al Poc Chuc</b> , 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.	\$235



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



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



## POSTRES

Flan	\$ 55
Pay de Queso con Guayaba	\$ 85
Brownie con helado de vainilla	\$ 80
Sundae, helado de vainilla, con salsa de chocolate y nueces.	\$ 60
Helados surtidos	\$ 45
Especial del día	\$ 95



PRECIO INCLUYE IVA, PROPINA NO INCLUIDA