



LOS HECHIZOS

RESTAURANTE

Menú del Chef

Como cocinero nacido en la encantadora ciudad de Valladolid, Yucatán, llevo en mi corazón un profundo orgullo por mis raíces yucatecas. Mi cocina es un espejo de las enseñanzas de mi abuela, Doña Mary, una cocinera tradicional cuya vida estuvo dedicada a inculcarnos el amor por la cocina y el respeto por cada proceso e ingrediente en sus guisos. Este menú es un homenaje a ella, pues me he inspirado en aquellos momentos de recuerdos y convivencia que guardo en mi mente, alma y corazón. Cada ingrediente cuenta una historia, aportando un sabor, una textura y un aroma únicos en cada bocado. Mi deseo es transformar esta cena en una experiencia que despierte emociones y que cada recuerdo sea un viaje al pasado.

Chef José Iván Osorio Velazco



LOS HECHIZOS

RESTAURANTE

ENTRADAS

Guacamole

Puré de aguacate mezclado con pico de gallo y chile serrano picado.

\$ 195.00

Empanadas de Chaya y queso Edam. (3)

De masa de maíz y chaya, rellenas de queso Edam, acompañada de salsa de jitomate sofrito.

\$ 115.00

Empanada Yucatan

Tortilla de maíz Azul frita rellena de guisado de plátano macho asado, chaya y queso Edam, montado sobre una cama de Frijol y salsa frita.

\$ 75.00

Panucho de Cochinita pibil

Tortilla de maíz frita, rellena de frijol negro, coronada con Cochinita Pibil y cebolla caramelizada al vino Tinto

\$ 95.00

Ceviche Xtabay (80 gr)

Cubos de pescado del día, marinado en jugo de limón y cilantro, mezclado con cubos de sandia, cebolla morada y hoja santa.

\$ 165.00

Torre kukulcan

Torre a base de quinoa cocida con aceite de ajo, cebolla y paprika, montada sobre una base de plátano frito y espejo de jitomate

\$ 105.00

Sopas

Sopa de frijol

Frijol negro molido, complementada con fritura de tortilla de maíz, aromatizada con epazote y ajo, coronada con abanico de aguacate.

\$ 120.00

Sopa de lima.

La sopa por excelencia de la cocina regional, consomé de pollo cocido a fuego lento con chiles dulces, especias aromáticas, tomates asados y lima agria, acompañado de pollo desmenuzado, y julianas de tortillas frita

\$ 140.00

Ensaladas

Ensalada Arugula

Mezcla de arrugula con lechuga fresca, tiras de jamón serrano y queso mozzarella fresco, bañado de una reducción de balsámico y miel

\$135.00

Ensalada Hechizos

Mezcla de lechuga fresca, zanahoria, cebolla y jitomate, bañada con una vinagreta de la casa y abanicó de aguacate.

Sin proteína **\$140.00** Con Pollo **\$170.00** Con Pescado **\$180.00**

Ensalada Cesar

Mezcla de lechuga fresca mezclada con aderezo cesar, parmesano y crotones.

Sin proteína **\$140.00** Con Pollo **\$170.00**

Tacos y Tostadas

Taco Pibil

Setas marinadas con achiote, naranja, orégano y ajo, cocidas al horno, montado sobre una tortilla de maíz azul.

\$ 65.00

Taco Maya

Taco de tortilla de maíz acompañado de un guisado de calabaza local tierna y pepita de calabaza

\$ 70.00

Taco Castacan (70 gr)

Chicharrón de cerdo montado sobre una tortilla hecha a mano de maíz azul, con frijoles y salsa pico de gallo de piña al habanero.

\$ 105.00

Taco Valladolid

Taco de tortilla de maíz acompañado de longaniza de Valladolid asada con cebolla y salsa chiltomate.

\$ 85.00

Tostada de Pulpo

Trocitos de pulpo salteado en salsa Chirmole montado en una tostada de maíz con aguacate

\$ 175.00

PRINCIPALES

Filete a la Pimienta (250 gr)

Filete mignon de res bañado con una salsa cremosa de pimienta rosada, acompañado de pure de papa al xcatic.

\$ 495.00

Pollo a la Ceniza (200 gr)

Suprema de pollo revolcado en especias y fécula de maíz, sellado y cocido al carbón, acompañado de una lluvia de ceniza de tortilla vegetales y pure de coliflor.

\$ 220.00

Cochinita Pibil (200 gr)

Carne de cerdo marinada en pasta de achiote y naranja agria, cocido en horno de tierra por 22 hrs. Acompañado de un curtido de cebolla morada y habanero.

\$ 295.00

Salmon Tatemado (180 gr)

Filete de Salmon al grill, bañado con una salsa de chiles tatemados, montado sobre una cama de papas a la crema.

\$ 430.00

Pescado al Pipián Maya (180 gr)

Filete de pescado del día, cocido al horno, montado sobre una cama de salsa pipián a base de pepita de calabaza y vegetales al grill.

\$ 425.00

Lomo Xtabay (180 gr)

Lomo de atún sellado, bañado con una salsa de cacao y esencia de licor Xtabentun, montado sobre un pure de plátano macho y vegetales.

\$ 425.00

Queso Relleno (200 gr)

Plato tradicional de la cocina Yucateca, modificado. Queso Edam relleno de guisado de camarón y pulpo, montado sobre una salsa blanca con una corona de jitomate frito.

\$395.00

Rollo de Plátano

Laminas de plátano macho relleno de guisado de Champiñones, cebolla y chaya, montado sobre una cama de frijol.

\$ 185.00

Coliflor al Horno

Media pieza de coliflor marinada con una salsa de achiote, chile rojo y ajos asados, horneada en horno de piedra, acompañada de piña asada y salsa de aguacate.

\$ 185.00

Pasta el Alux

Pasta espagueti salteada en salsa pomodoro con vegetales y chaya, acompañada de crotones.

\$ 185.00

Especiales

Rib Eye al Grill (400 gr)

Corte de res cocido a término al grill.

\$ 600.00

Cola de Langosta del Caribe (Por gramo)

Cola de langosta cocida al grill al Menier o Ajo asado.

\$ 3.50 gr

Complementos Adicionales

(Elige 1 complemento para cada plato especial)

Papas al Romero (150 gr)

Papas salteadas en aceite de romero, sal y ajo

\$ 75.00

Ensalada Grill (150 gr)

Vegetales asados al grill con sal y aceite olivo

\$ 75.00

POSTRES

Xcatic

La tradicional creme brulee, con el toque especial a base de crema de chile xcatic y su característico caramelo.

\$ 120.00

El Chino

Postre de las ferias tradicionales de la cocina yucateca, hecho a base de claras de huevo esponjadas con ralladura de lima, cocidas en comal, acompañados de una deliciosa crema de queso crema y Edam con vainilla y ceniza de maíz

\$ 120.00

El Tamalero

Tamal de chocolate amargo envuelto en hoja de plátano, acompañado de in quenelle de helado.

\$ 120.00

Pay de queso

Receta especial de la casa, pastel de queso crema con crocante de galleta, con una sábana de mermelada de guayaba.

\$ 120.00