



LOS HECHIZOS

RESTAURANTE

MENÚ LUNCH

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

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

ENTRADAS

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

\$ 195

Empanadas de Chaya y queso Edam. (3) De masa de maíz y chaya, rellenas de queso Edam, acompañada de salsa de jitomate sofrito.

\$ 115

SIKILPAK. Pure de Pepita de calabaza mezclada con tomates tatemados, cebolla y cilantro.

\$ 115

ENSALADAS

Xe´ek de jícama. Láminas de jícama marinadas en jugo de naranja, cilantro, supremas de naranja, aceite de ajo y una ligera esencia de habanero.

\$ 110

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

Sin proteína **\$ 140** con Pescado **\$ 180** con Pollo **\$ 170**

Ensalada Cesar. Mezcla de lechuga fresca mezclada con aderezo cesar, parmesano y crotones.
Con Pollo

Sin proteína **\$ 140** con Pollo **\$ 170**

Vegetales al Grill. Vegetales cocidos al grill, (champiñón, zanahoria, calabaza, berenjena y plátano macho, aderezado con aceite de finas hierbas, pepita de calabaza tostada y amaranto.

\$ 175

CEVICHES

Ceviche Adelina 180 gramos. Dados de pescado, marinados con jugo de limón, cebolla morada, juliana de chile serrano un toque de aceite de ajo y orégano.

\$ 210

Aguachile de Camarón 180 gramos. camarones marinados en jugo de limón con pepino, aceite de ajo, aderezo verde de cilantro y chile serrano.

\$ 290

Coctel de Camarón Yucatan. A base de salsa de tomate agridulce complementado con salsa mexicana y aguacate.

\$ 290

Rincón del Taco

Tacos de Cochinita Pibil (3). 150 gramos, tradicional receta ancestral cocida en pib, a base de carne de puerco adobada en achiote, guarnición de frijoles refritos y cebolla curtida.

\$ 175

Taco Tikin Chik. (3 pza). Pescado marinado con achiote y jugo de naranja agria, montado sobre tortillas con una suave cama de frijol negro, acompañado de una salsa mexicana y aderezo de habanero.

\$ 190

Taco Kastacan de pulpo, (3 pza.). Tacos de tortilla de maíz rellenos de pulpo frito revolcado en fécula y especias, acariciados con un suave pure de aguacate y serrano, acompañado de un pico asado de piña, cebolla y habanero.

\$ 230

Taco sirlon, (2 pza.). Tacos de con carne de Sirlon con tocino, servidos en sobre tortilla de harina con costra de queso acompañados de salsa Mexicana.

\$ 195

HAMBURGUESA GOURMET DE 200 GR. Carne Angus con queso gouda y parmesano recién rallado, tocino, tomate y cebolla caramelizada, y aderezada con mostaza Dijon y mayonesa de chipotle servida con papas fritas

\$ 220

Baguette "Los Hechizos".170.gr de Sirlon, cebollas, cubierto de queso gouda acompañado de salsa de la casa y papas fritas

\$ 255

Baguette Lol Be (vegetariano)Con zanahoria asada, calabacín, cebolla, champiñón y berenjena complementado con aderezo de aceite de olivo y ajo, servido con papas

\$ 200

PLATOS PRINCIPALES

Filete de pescado Tikinchic. Pesca del día (180 gr) al horno, cubierto con un aderezo de achiote y especias, envuelto en hoja de plátano, acompañado de pure de plátano.

\$ 415

Pulpo al "Poc Chuc" . 180 gr de pulpo al grill con salsa a base de naranja agria, aceite de ajo y especias, acompañado de una mantequilla de frijol, cebolla asada con esencia de habanero y salsa de chiltomate.

\$ 375

Salmon a las Finas hierbas. 180 gr de filete de Salmon Horneado bañado con un aceite de finas hierbas, acompañado de puré de plátano y vegetales.

\$ 450

Camarones Crujientes . 180 gr. de Camarones U16 empanizados con amaranto, complementado con una salsa de tamarindo agridulce , acompañado de puré de camote y vegetales.

\$ 400

Mignon Popol Vuh . 300gr. Filete de res bañado con una suave salsa de champiñón acompañado de una torre de vegetales y pure de coliflor.

\$ 670

Rib Eye . 10 onza. Carne cocida al grill, bañada con una salse de vino tinto, acompañada de vegetales al grill y papas con ajo.

\$ 520

Pollo en Kol (200 gr) . Pechuga de pollo sellada y cocida en su jugo, aromatizada con hierbas aromáticas de la región y ajo, montada sobre una cama de salsa kol, acompañado de un pure de plátano macho asado y ensalada de rábanos.

\$ 240

POSTRES

Flan de la casa. El clásico sabor vainilla de textura cremosa

\$ 90

Brownie de Chocolate. Pastel artesano de chocolate amargo con nueces, acompañado de una bola de helado.

\$ 120

Pastel cremoso de queso con chocolate. Receta especial de la casa, pastel de queso crema con crocante de galleta, con una sábana de salsa de chocolate.

\$ 120