

BEBIDAS

CALIENTES

Café americano	\$ 25
Espresso	\$ 25
Espresso doble	\$ 40
Espresso cortado	\$ 30
Capuchino	\$ 35
Latte	\$ 35
Moka	\$ 40

INFUSIONES

Flores exóticas	\$ 35
Taro tropical	\$ 35
Jazmin	\$ 35
Frutos rojos	\$ 35

TÉ

Té negro	\$ 25
Té negro c/ cítricos	\$ 25
Té verde	\$ 25
Té verde c/ Jazmin	\$ 25
Té Chai	\$ 25

FRÍAS

Naranjada nat.	\$ 40
Naranjada min.	\$ 40
Toronja nat.	\$ 40
Toronja min.	\$ 40
Limonada nat.	\$ 40
Limonada min.	\$ 40
Jarra de agua sabor	\$ 140
Jarra agua simple	\$ 20
Copa Clericot	\$ 65
Jarra Clericot	\$ 165
Refresco	\$ 38
coca cola, coca cola light, mundet	
Sanpellegrino	\$ 40
Perrier	\$ 45
Cerveza	\$ 40
Ultra, Heineken, Modelo negra	
Cerveza artesanal	\$ 80
Chelada	\$ 40
Michelada	\$ 50
Michelada clamato	\$ 65

RON

Havana 3 años	\$ 80
Havana 7 años	\$ 90
Zacapa 23	\$ 150
App. State	\$ 80
Bacardi Blanco	\$ 70

GINEBRA

Beefeater	\$ 100
Bombay	\$ 120
Hendricks	\$ 140
Bulldog	\$ 120
London 1	\$ 160

WHISKY

Glenfiddich 12	\$ 170
Etq. Negra	\$ 120
Macallan 12	\$ 180
Buchanans 12	\$ 140
Chivas R	\$ 130
Jack Daniels	\$ 110

TEQUILA

Casa Dragones	\$ 230
Herradura Alam.	\$ 250
Herradura Ultra	\$ 120
Herradura Rep.	\$ 95
Don Julio 70	\$ 130
Cuervo Trad.	\$ 75

VODKA

Smirnoff	\$ 65
Wyborova	\$ 80
Grey Goose	\$ 90
Belvedere	\$ 95
Absolut azul	\$ 55

LICORES

BRANDY

Torres 10	\$ 90
Torres 5	\$ 80
Magno	\$ 85
Fundador	\$ 75

MEZCAL

Real fuego	\$ 80
400 conejos J	\$ 90
Los Amantes A	\$ 120

VINO TINTO

Casa Madero 3V	\$ 950
Otazu	\$ 550
Cune	\$ 550
Matarromera	\$ 1600
De la Casa	\$ 300
4 Soles	\$ 200

DIGESTIVOS Y APERITIVOS

Amaretto D	\$ 55
Licor 43	\$ 90
Vaccari nero	\$ 90
Chinchon dulce	\$ 80
Chinchon seco	\$ 80
Baileys	\$ 70
Aperol	\$ 50
Campari	\$ 50
Carajillo	\$ 120

COCTELERÍA

Piña colada	\$ 65
Mezcalitas (sabores)	\$ 150
Mojito (sabores)	\$ 50
Ginebra (a elección)	\$ 150
Martini Litchi	\$ 90
Brujas	\$ 120
Margaritas (sabores)	\$ 80
Old Fashion	\$ 120

EL LIBRO DE LAS BRUJAS



DÉJATE CONSENTIR POR
LA MAGIA Y EL SABOR



Las Brujas

RESTAURANTE - PIZZERIA

ENTRADAS

Portobello Roquefort	\$ 160
<i>Salteado de portobello, aliñado con aceite de oliva, queso roquefort y jamón ibérico</i>	
Croquetas de camarón	\$ 130
<i>Mezcla de bechamel con camarón sazonado</i>	
Cochinita pibil	\$ 125
Carpaccio de salmón	\$ 140
Carpaccio de atún	\$ 140
Carpaccio de pulpo	\$ 180
Carpaccio de ternera	\$ 120
Calamares a la Romana	\$ 140
Mejillones al vino blanco	\$ 160
Provolone asado	\$ 180
Aceitunas Brujas	\$ 80

SOPAS Y CREMAS

Crema de tomate rostizada	\$ 100
<i>Servida en el interior de una hogaza</i>	
Crema de champiñón	\$ 100
<i>Servida en el interior de una hogaza</i>	
Sopa de hongos	\$ 90
Sopa Minestrone	\$ 80
Sopa de ajo	\$ 80
Sopa de cebolla	\$ 80



ENSALADAS

Ensalada Caprese	\$ 110
<i>Tomate, queso mozzarella fresco, servida con pesto</i>	
Ensalada Tibia de portobello	\$ 120
<i>Espinacas con cherry y portobello salteado, bacón y nuez</i>	
Ensalada Brujas	\$ 110
<i>Espinaca, queso gorgonzola, centro de alcachofa y piñones</i>	
Ensalada Mediterránea	\$ 110
<i>Lechuga fresca, tomate cherry, aceituna, nuez de castilla y queso de cabra</i>	
César con pollo	\$ 130

FUERTES

Lomo de Robalo al ajillo 250 gr	\$ 270
<i>Robalo sellado con laminas de ajo y chile guajillo, acompañado de verduras</i>	
 20 min Lomo de Robalo a la Veracruzana 250 gr	\$ 270
<i>Robalo con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, jalapeño, acompañado de pasta corta</i>	
Lomo de salmón a las finas hierbas 250 gr	\$ 270
<i>Salmón sellado, acompañado de verdura</i>	
Steak de atún 250 gr	\$ 270
<i>Atún en costra de ajonjolí, acompañado de verdura</i>	
Pulpo a las brasas 180 gr	\$ 290
<i>Sazonado con pimientón, terminado en la parrilla, acompañado de papas gajo</i>	
★ Pulpo a la Gallega 180 gr	\$ 290
<i>Sazonado con pimientón y aliñado con aceite de oliva, sobre una cama de patatas</i>	
Camarones a la mantequilla 250 gr	\$ 270
<i>Acompañados de pasta</i>	
Camarones al ajillo 250 gr	\$ 270
<i>Acompañados de pasta</i>	
Picaña a la parrilla 300 gr	\$ 300
<i>Acompañados de papas gajo</i>	
 30 min ★ Rib eye a la parrilla 500 gr	\$ 400
<i>Acompañados de papas gajo</i>	
 30 min ★ Filete Miñon 300 gr	\$ 350
<i>Acompañados de papas gajo con salsa de queso Roquefort</i>	
Tuetanos 3 piezas	\$ 250
<i>Acompañados de pico de gallo y elotitos</i>	
Pechuga cordon blue 250 gr	\$ 170
Sabana de pollo 250 gr	\$ 160
<i>A la parmigiana con pasta al burro</i>	
Pechuga de pollo asada 250 gr	\$ 140
<i>Acompañada de verduras</i>	

PASTAS

 15 min ★ Lasagna Boloñesa 400 gr	\$ 180
<i>Pasta fresca con salsa boloñesa de la casa</i>	
Lasagna vegetariana 400 gr	\$ 150
<i>Pasta fresca con calabaza, champiñón, pimiento y espinaca en capas con bechamel y queso parmesano</i>	
Penne al limón	\$ 125
<i>Salteado de champiñón, pollo, calabaza y espinaca con limón</i>	
Penne carbonara	\$ 150
<i>Tocino sofrito, crema, pimientos y huevo</i>	
Amatriciana	\$ 125
<i>Pomodoro, tocino, aceituna y chile quebrado</i>	
★ Fetuccini Brujas	\$ 250
<i>Camarones salteados con ajo y vodka, con un toque de chipotle</i>	
Ravioli de queso con espinaca	\$ 150
<i>Pasta elaborada con espinaca, con salsa blanca</i>	
 15 min Caneloni de carne	\$ 180
<i>4 piezas de pasta fresca rellenos de carne</i>	
Fusilli Mediterráneo	\$ 120
<i>Pasta tibia, tomate cherry, aceituna, hierbas italianas y queso de cabra</i>	
Spaguetti Frutti de mare	\$ 250
<i>Salteado de camarones, pulpo, mejillones y aros de calamar, deglados con vino blanco y salsa pomodoro</i>	
Spaguetti Boloñesa	\$ 100
Spaguetti al pesto	\$ 100

POSTRES

Tiramisu	\$ 90
Strudel de manzana	\$ 85
Tarta de chocolate	\$ 90
Red velvet	\$ 85
Pastel de Zanahoria	\$ 85
Helado	\$ 40

PIZZAS

* Las pizzas marcadas con el asterisco, no se pueden pedir combinadas
- Ingrediente extra se cobra por separado.

Margarita	\$ 130
<i>Salsa de tomate, mozzarella fresca, rodajas de tomate y albahaca</i>	
Napolitana	\$ 160
<i>Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceitunas</i>	
Siciliana	\$ 160
<i>Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, pimientos y aceitunas</i>	
Pepperoni	\$ 140
<i>Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni</i>	
Cuatro quesos	\$ 150
<i>Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone y queso de cabra</i>	
Hawaiana	\$ 130
<i>Salsa de tomate, jamón y piña</i>	
Cuatro estaciones	\$ 150
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, corazón de alcachofa y aceitunas</i>	
Vegetariana	\$ 130
<i>Salsa de tomate, mozzarella, verdura de temporada y finas hierbas</i>	
Romana	\$ 160
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano y finas hierbas</i>	
Capricciosa	\$ 150
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y champiñones</i>	
* Camarones	\$ 220
<i>Salsa de tomate, mozzarella, camarones salteados con ajo y finas hierbas</i>	
* Pulpo	\$ 220
<i>Salsa de tomate, mozzarella, pulpo en aceite de oliva y finas hierbas</i>	
* Frutti di Mare (mariscos)	\$ 220
<i>Salsa de tomate, mozzarella, camarón, pulpo ostiones, calamar y mejillones</i>	
* Las Brujas	\$ 180
<i>Mozarella, crema, salmón ahumado y cebollina</i>	
* Cochinita	\$ 160
<i>Mozarella, cochinita pibil y cebolla</i>	
* La Montse	\$ 150
<i>Crema de avellana con cacao, media crema de leche, nuez, fresa o plátano</i>	
* Dulcesita	\$ 150
<i>Mozarella, pera, gorgonzola y nuez</i>	
Calzone	\$ 150
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones y corazón de alcachofa</i>	

HAMBURGUESAS

Hechizo 200gr	\$ 175
<i>La magia de la carne de res, acompañada de lechuga, jitomate, pepinillo, tocino, catsup y mostaza. Servida con papas a la francesa</i>	
De atún 180gr	\$ 230
<i>Steak de atún marinado, con jitomate, lechuga y salsa tartara. Servida con papas a la francesa</i>	
La Bruja 150gr	\$ 199
<i>Delicioso corte de picaña, con tocino, jitomate, aderezo de la casa, cebolla, catsup y mostaza. Servida con papas a la francesa</i>	
Kids 100gr	\$ 110
<i>Exquisita carne, con jitomate, pepinillo, catsup y lechuga. Servida con papas a la francesa</i>	
Salchicha Bruja Polska 200gr	\$ 100
<i>Botana de salchicha polaca, acompañada de champiñón, pan y aderezo de la casa.</i>	
Orden de papas a la francesa	\$ 45



