

SIQUEFF RESTAURANT

NORTE

COMIDA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

999.4063763 ☎ 999.4363664

DESAYUNOS

LOS ORIGINALES HUEVOS MOTULEÑOS

Pasando de generación en generación desde Don Jorge Siqueff Febles en "Motul de Carrillo Puerto"

\$ 125.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA

\$ 145.00

Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano, acompañados con kafta, labne y pan pita.

POCHADOS & HASHBROWN

\$ 130.00

Dos huevos pochados, servidos sobre cremosa papa hashbrown con tocino, bañados con salsa de pimiento rostizado y acompañados de ensalada mixta.

- + Tocino \$ 38.00
- + Jamón de pavo \$ 28.00
- + Jamón serrano \$ 48.00
- + Salmón ahumado \$ 55.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES

\$ 125.00

Relleno de champiñones salteados, acompañado ensalada fresca de lechugas mixtas

- + Jamón de pavo \$ 28.00
- + Espinaca \$ 18.00

REVUELTOS CON LONGANIZA

\$ 128.00

Cremosos huevos revueltos con longaniza de Valladolid, cebolla, tomate y chile serrano, acompañados de frijol colado y servidos sobre una tostada francesa.

POCHADOS CON CHAYA

\$ 125.00

Dos huevos pochados, sobre cama de chaya salteada, y tostada de pan rústico, bañados en salsa de chile xcatic.

HUEVOS CAMPESTRES

\$ 125.00

Huevos al plato con papa, cebolla asada, tomate y pimientos rostizados.

HUEVOS POUCHADOS CON FILETE

\$ 270.00

Servido sobre filete de res bañado con salsa de papadzul y papa cambray al xcatic.

OMELETE DE BERENGENA

\$ 125.00

Omelete con menta fresca, relleno de berenjena salteada y labne, con un ligero toque de ajonjolí caramelizado.

SALMÓN CON POUCHADO

\$ 245.00

Servido sobre espinaca acompañado con rábano, aguacate y vinagreta de miel, mostaza y jengibre.

OMELETE MESTIZO

\$ 120.00

Omelete con papa cambray y queso de bola sobre cama de salsa roja acompañado de frijoles refritos.

REVUELTO CON TOCINO

\$ 120.00

Servido sobre un espejo de puré de zanahoria con curry y pan brioche, coronado con queso parmesano y perejil.

HUEVOS AL GUSTO

\$ 100.00

Estrellados, revueltos, pochados o tibios acompañados de frijoles refritos.

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL

\$ 130.00

Tortillas de maíz rellenas de huevo revuelto con aguacate y chile serrano.

PAQUETE DE DESAYUNO

Agrega a tu desayuno jugo de naranja o toronja (300 ml) o plato de fruta sencillo y café americano (180 ml) por \$60.00 al platillo de tu elección.
Café refil (180 ml) disponible hasta las 12 p.m.

PLATOS DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTA CON LABNE, MIEL Y GRANOLA

\$ 105.00

Mezcla de frutas de la estación, labne, miel de abeja y granola hecha en casa.

YOGURHT Y FRUTOS ROJOS

\$ 100.00

Copa de yogurth, con compota de frutos rojos, frutos frescos y miel de abeja.

ORDEN DE FRUTA

\$ 60.00

Papaya, sandía, melón o fruta de temporada

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL

\$ 105.00

CON PLATANO

\$ 100.00

CON BERRIES

\$ 110.00

CON CHOCOLATE

\$ 105.00

+ Tocino \$ 38.00

+ Jamón de pavo \$ 28.00

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO

\$ 165.00

Receta familiar de pierna de cerdo, guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy.

SÁNDWICH LIGERO

\$ 120.00

Pan artesanal con aguacate, betabel, rábano, espinacas y queso suizo. Acompañado con chimichurri.

SANDWICH ABIERTO DE QUESO BRIE Y MANZANA VERDE

\$ 135.00

Pan artesanal de pasas y frutos secos, compota de frutos rojos y vino tinto, manzana verde, queso brie y arúgula.

BRIOCHE & MAPLE

\$ 135.00

Nuestra versión del croque-monsieur, pan brioche artesanal, salsa bechamel aromatizada con hierbas finas, tocino con maple y queso suizo gratinado.

+Huevo \$ 25.00

+Lomo canadiense \$ 50.00

BISQUET DE SALMÓN AHUMADO

\$ 175.00

Bisquet hecho en casa, mostaza dulce, queso crema, salmón ahumado, alcapparras, aguacate, arúgula, cebolla morada, tomate fresco y eneldo.

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS

\$ 110.00

Salsa de tomate, chile guajillo y epazote, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

CHILAQUILES VERDES

\$ 110.00

Tradicional salsa verde con un ligero toque picante, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

+ Huevo estrellado \$ 25.00

+ Pollo asado \$ 30.00

+ Kafta \$ 50.00



Platillos que toman mayor tiempo en su preparación.
En grupos mayores a 6 personas considerar que salen después de otros platillos.

NUESTRO PAN

CESTA DE PAN DULCE

\$ 70.00

Tres panes hechos en casa a elegir

PAN POR PIEZA

\$ 30.00

- Platano y maple
- Chocolate
- Zanahoria y frutos rojos
- Mantequilla
- Marmoleado
- Croissant
- Bisquet

PAN DE TEMPORADA

\$ 45.00

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA

\$ 60.00

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml)

\$ 42.00

JUGO DE TORONJA (354 ml)

\$ 42.00

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml)

\$ 45.00

JUGO VERDE

\$ 55.00

(Chaya, piña, manzana verde, jugo naranja) (354 ml).

VAMPIRO

\$ 55.00

(Zanahoria, betabel, piña, jugo naranja) (354 ml).

FUJI

\$ 55.00

(Naranja, fresa, piña) (354 ml).

ALMUERZO

ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada con nuestra receta clásica y un pan árabe (200g)	\$ 145.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (180 g.)	\$ 99.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 115.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos cada uno con su sabor particular.	Mixto 6 pzas \$ 155.00 Parra 4 pzas \$ 110.00 Repollo 4 pzas \$ 110.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 99.00
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza, xcatit o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 190.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés, acompañado de tzatziki y ensalada. 240 g.	\$ 205.00
FUNDIDO DE ALCACHOFA Y TRUFA Queso fundido con alcachofas, espinacas, tocino, pesto de menta, pepita, un toque de aceite de trufa y un pan árabe.	\$ 185.00
TIRADITO DE ATÚN Atún fresco sellado y marinado con chimichurri, alcaparras y vinagreta de ternera.	\$ 175.00
SHAWARMA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa.	\$ 192.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza, bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 150.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 198.00
PAN ÁRABE , 1 Pza	\$ 17.00
PAN KAAK , 1 Pza	\$ 22.00

🕒 CONFETTY ÁRABE

\$ 365.00

Botana árabe a escoger, kibi crudo o frito, brocheta de res o carnero, kafta, arrollados de col y parra, ftayer, xnipek y ensalada.

SOPA, ENSALADA Y PASTA

TABULE Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 100.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 125.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón, vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 105.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF 🕒 Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 110.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero por la opción del día	\$ 90.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinados lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 155.00



Platillos que toman mayor tiempo en su preparación. En grupos mayores a 6 personas considerar que salen después de otros platillos.

TRADICIÓN SIQUEFF

COCINA CASUAL IDEAL A CUALQUIER HORA

POLLO FRITO A LA FRANCESA 🕒 Platillo emblemático de la familia; crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek.	\$ 160.00
HAMBURGUESA DE KAFTA Todo el sabor de nuestra receta hecho hamburguesa; shanklish, cebolla caramelizada, pimientos picantes, espinaca y mostaza dulce, en bollo de hamburguesa artesanal.	\$ 175.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180 g.	\$ 155.00

PESCADOS

FILETE DE PESCADO TARATUR Pesca del día al sartén (200 g), con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de olivo aceituna y tomate deshidratado.	\$ 290.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurht y zaatar.	\$ 320.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIÉRE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras (200 g)	\$ 275.00
BROCHETA DE CAMARÓN Camarones a la parrilla, con pimientos, tocino y cebolla, acompañados con mantequilla de ajo y salsa agridulce de piña y chile de árbol. 6 pzas U 15	\$ 288.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas U15	\$ 295.00

CARNES

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA 🕒 Jugosa pechuga de pollo (180 g) con piel dorada, rellena de farsa de almendras y limón, acompañada de puré de papa, ajo rostizado y ragout de chicharos frescos.	\$ 230.00
CHURRASCO SIQUEFF Filete de res (200 g) a la parrilla flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 315.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (200 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 295.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (200 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 290.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (180 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 255.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (180 g) con cebolla morada a la parrilla, acompañado de enyadra.	\$ 295.00
FILETE DE CARNERO 🕒 Filete de pierna marinada (200 g) con receta a base de orégano y servido sobre garbanza.	\$ 335.00
COSTILLAS A LA YUCATECA 🕒 Costilla de cerdo marinada con achiote y naranja agria (350 g), asada a la parrilla acompañada de frijol refrito y cebolla morada curtida.	\$ 240.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

+ \$ 68.00

Papas gajo	Enyadra	Vegetales al vapor	Papas a la francesa
Ensalada mixta	Puré de papa	Frijol refrito	

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 105.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado con helado de vainilla.	\$ 90.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 70.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de almibar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 90.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabores a escoger: vainilla y chocolate Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de Helado)	\$ 70.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañadas en cajeta con nuez picada.	\$ 105.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 105.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$44.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$50.00
LATTE (230 ml)	\$50.00
EXPRESO (80 ml)	\$42.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$52.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$57.00

TÉS Y TISANAS

	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
TÉ		
ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 52.00	\$ 72.00
VERDE CHAI	\$ 52.00	\$ 72.00
TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 52.00	\$ 72.00
RELAX	\$ 52.00	\$ 72.00
FRESA KIWI	\$ 52.00	\$ 72.00
TANGO MANGO	\$ 52.00	\$ 72.00

VINOS

	COPA	BOTELLA
TINTO		
CASA MADERO 3 V <i>Cabernet, Merlot, Tempranillo. México</i>	\$ 162.00	\$ 785.00
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz. México</i>		\$1449.00
CASA MADERO <i>Merlot</i>	\$ 138.00	\$ 665.00
<i>Shiraz</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Malbec</i>		
<i>México</i>		
TORRE DE TIERRA <i>Tempranillo con Cabernet Sauvignon.</i>	\$ 138.00	\$ 665.00
<i>Guanajuato México</i>		
TRIBUTO <i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>	\$ 193.00	\$ 940.00
PIONERO <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>	\$ 125.00	\$ 600.00
MATAROMERA <i>Ribera del Duero. España</i>		\$1339.00
VALDUBÓN ROBLE <i>Tempranillo. Ribera del duero. España</i>	\$ 137.00	\$ 660.00
VALDUBÓN CRIANZA <i>Tempranillo. Ribera del duero. España</i>	\$ 149.00	\$ 720.00
BORSAO <i>Garnacha. Borja, España</i>	\$ 90.00	\$ 425.00
BESO DE RECHENNA <i>Bobal. Utiel Requena España</i>	\$ 159.00	\$ 770.00
BLANCO		
CASA MADERO 2V <i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>	\$ 105.00	\$ 500.00
CASA MADERO <i>Chardonnay. México</i>	\$ 95.00	\$ 450.00
CASA MADERO GRAN RESERVA <i>Chardonnay. México</i>	\$ 145.00	\$ 700.00
MARTIN CODAX <i>Abariño. España</i>	\$ 136.00	\$ 655.00
ROSADO		
CASA MADERO V <i>Shiraz. México</i>	\$ 105.00	\$ 500.00
ANALOGÍA <i>Merlot. México, Querétaro</i>	\$ 79.00	\$ 372.00
ESPUMOSO		
COOK <i>Estados Unidos</i>	\$ 70.00	\$ 550.00
CINZANO PROSPRITZ <i>Italiano</i>	\$ 85.00	\$ 615.00

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 39
COCA COLA LIGHT	\$ 39
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 39
FANTA	\$ 37
SPRITE	\$ 37
SPRITE ZERO	\$ 37
SIDRAL MUNDET	\$ 37
FRESCA	\$ 37
CRISTAL MINERAL	\$ 42
CRISTAL NATURAL	\$ 36
TOPOCHICO	\$ 62
LIMONADA (528 ml)	\$ 42
NARANJADA (528 ml)	\$ 42
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 40
PERRIER	\$ 65
S. PELLEGRINO	\$ 65

CERVEZAS

HEINEKEN (355 ml)	\$ 62.00
HEINEKEN CERO	\$ 42.00
BOHEMIA Pilsner - Vienna (355 ml)	\$ 60.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 58.00
COORS LIGHT (355 ml)	\$ 56.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 52.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 52.00
INDIO (325 ml)	\$ 47.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 47.00
SOL (325 ml)	\$ 47.00



CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 76.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 76.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 76.00
PATITO PILSNER (Yucateca) (355 ml)	\$ 76.00
PATITO BELGIAN (Yucateca) (355 ml)	\$ 76.00

CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 54.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 54.00

MICHELADA
\$19.00

CHELADA
\$15.00

OJO ROJO
\$20.00

WHISKY

BOURBON WILD TURKEY	\$ 92.00
RED LABEL	\$ 92.00
JACK DANIELS	\$ 97.00
BLACK LABEL	\$135.00
BUCHANAN'S 12	\$125.00
CHIVAS REGAL 12	\$125.00
OLD PARR	\$125.00
MACALLAN	\$185.00
GLENDFICH	\$155.00

TEQUILA

ESPOLÓN BLANCO	\$ 75.00
ESPOLÓN REPOSADO	\$ 80.00
ESPOLÓN AÑEJO	\$ 85.00
CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 85.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 95.00
1800 BLANCO	\$ 85.00
1800 REPOSADO	\$ 95.00
1800 AÑEJO	\$100.00
DON JULIO BLANCO	\$ 95.00
DON JULIO REPOSADO	\$105.00
DON JULIO 70	\$155.00
HERRADURA BLANCO	\$ 95.00
HERRADURA REPOSADO	\$105.00
HERRADURA PLATA	\$110.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$125.00
MAESTRO DOBEL REPOSADO	\$105.00

MEZCAL

MONTELOBOS	\$105.00
EL SEÑORIO	\$155.00
AMORES	\$115.00
400 CONEJOS BLANCO	\$100.00

RON

APPLETON SIGNATURE	\$100.00
APPLETON RESERVE	\$115.00
APPLETON ESTATE RARE	\$100.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 72.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 77.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 98.00
BACARDI BLANCO	\$ 68.00
BACARDI AÑEJO	\$ 78.00
BACARDI SOLERA	\$ 78.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 98.00
ZACAPA 23	\$155.00

BRANDY

BRANDY MAGNO	\$ 90.00
TORRES 10	\$ 95.00
TORRES 15	\$125.00
TERRY CENTENARIO	\$ 92.00

GINEBRA

BULLDOG	\$120.00
BEFFEATER	\$ 96.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$120.00
THE LONDON BLUE	\$135.00
KATUN (Ginebra Yucateco)	\$120.00

LICORES

CAMPARI	\$ 90.00
APPEROL	\$ 80.00
CHICHON DULCE O SECO	\$ 70.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 85.00
SAMBUCA VACCARI NERO	\$ 85.00
BAILEYS	\$ 90.00
XTABENTUN	\$ 70.00
LICOR 43	\$105.00
GRAND MARNIERE (COGNAC)	\$120.00

VODKA

SKY	\$ 82.00
SMIRNOFF	\$ 82.00
ABSOLUT AZUL	\$ 85.00
STOLICHNAYA	\$ 95.00
TANQUERAY STERLING	\$ 85.00
CIROC	\$115.00
TITOS	\$105.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 130.00
APPEROL SPRITZ	\$ 100.00
MARTINI CINZANO	\$ 115.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 100.00
COSMOPOLITAN	\$ 100.00
DAIQUIRÍ DE FRESA	\$ 100.00
DAIQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 100.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 100.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 100.00
MOJITO	\$ 100.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 130.00
SANGRÍA	\$ 80.00
TINTO DE VERANO	\$ 80.00
VODKA TONIC	\$ 95.00
PIÑA COLADA	\$ 85.00
PIÑADA	\$ 70.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 90.00
BLOODY MARY	\$ 90.00
CARAJILLO	\$ 115.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 70.00
CLERICOT ROSADO	\$ 100.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 345.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO	\$ 150.00
Infusión de Tequila Espolón Blanco (44 ml) con romero, puré de pepino, jugo de limón. En copa escarchada con chile y decorado con romero.	

IBÉRICO 53	\$ 155.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y oscuro en mesa.	

PEPINO CUEVAS	\$ 155.00
Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	

GAVILÁN REYES	\$ 155.00
Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	

MARGARITA SIQUEFF	\$ 140.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	

BLACK & RED GIN	\$ 160.00
Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	

MEZCALITO ASIÁTICO	\$ 160.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	

AGAVE	\$ 170.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	