

The logo for Siqueff Restaurant features the name 'SIQUEFF' in a large, elegant, black serif font. Below it, the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, black, all-caps sans-serif font. The background of the entire page is a light beige color with a repeating, intricate geometric pattern of interlocking lines and shapes, creating a subtle, textured effect.

SIQUEFF
RESTAURANT

COMIDA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS
RESERVACIONES 9999255027 | DOMICILIO 9991256488

HISTORIA

Eran los 30's cuando la familia Siqueff Febles fundaba el café restaurante y panadería "La Sin Rival" en Motul, Yucatán, que en poco tiempo cobró fama y prestigio por sus creaciones culinarias indiscutibles como la salsa del "Huevo Motuleño" y "El pan Cepillo" que convirtieron a éste en punto de visita obligada de la gente de la región que llegaba a Motul, rumbo al Oriente del Estado.

Don Jorge Siqueff Febles fue quien construyó y fundó la "PANIFICADORA MONTEJO" junto con su personal inicial de Motul y trajo al estado la primera maquinaria para hacer el "pan de molde", esto sucedería al mismo tiempo que al frente de la edificación el maestro Rómulo Rozo esculpía el Monumento a la Patria, como anécdota en ese entonces muchos se preguntaban qué se iba a terminar primero, si la Panadería o el Monumento.

Corría el año 1959 y Don Jorge Siqueff Febles con su esposa Doña Margarita Alonzo de Siqueff decidían abrir un 12 de noviembre en la antigua casona donde vivían en la Calle 59 del suburbio de Santiago en Mérida, un restaurante, al que nombró con su primer apellido, animado por la fama que se había ganado él mismo como buen cocinero. En poco tiempo, platos como el Filete de Venado, el Kibi Frito, el Pollo Frito a la francesa o los Huevos Motuleños se convirtieron en auténticos iconos de la oferta gastronómica local. Don Jorge Siqueff Febles junto a su familia y hermana Doña Amine, fueron anfitriones todos los días de amigos y turistas que visitaban el lugar, por lo que significó poner en el menú el slogan:

"HECHO FAMOSO POR SUS CLIENTES"

"Desde hace sesenta años, la localidad de Mérida, Yucatán cuenta entre sus atractivos turísticos con un emblemático restaurante de gastronomía yucateca y libanesa: Siqueff".

Las dos generaciones posteriores de la familia su hijo Jorge Siqueff Alonzo con su esposa Doña Estela Villanueva de Siqueff y su hija María José han continuado haciendo gala de una excelencia fuera de lo habitual en sus artes culinarias y de atención, evolucionando con los tiempos pero sin olvidar por ello sus raíces y sobre todo, aquellos valores que llevaron a Don Jorge a lo mas alto del sector restaurantero en Motul y Mérida.

Actualmente en el local de la calle 60 el "Sabor y la Calidad por Tradición" de su "cocina libanesa, regional, carnes y mariscos" brindan al sector turismo y local, tal como el primer día, su entusiasmo y a través de los años su experiencia, dejando un legado culinario en la cotidianeidad en una ciudad creciente y cambiante como lo es nuestra ciudad de Mérida, Yucatán.

Gracias por compartir nuestra mesa.

María José Siqueff V.



Huevos Motuleños

DESAYUNOS

TRADICIONALMENTE EN SIQUEFF

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

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

\$ 145.00

HUEVOS CON ENYADRA

Dos huevos estrellados servidos sobre una cama de enyadra.

\$ 125.00

REVUELTOS CON LONGANIZA

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

\$ 128.00

HUEVOS CON CHAYA

A su elección revuelto o en omelete salteado con cebolla y tomate.

\$ 125.00

OMELETTE DE BERENJENA

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

\$ 125.00

OMELETTE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES

Relleno de champiñones naturales salteados acompañado de ensalada fresca de lechugas y tomate.

Jamón de pavo + \$28.00

Espinaca + \$18.00

Queso panela o mozzarella + \$28.00

\$ 125.00

POCHADOS CON HUMMUS

Dos huevos pochados servidos con espinaca salteada, tostadas de pan integral con crema de hummus y aguacate.

Jamón serrano + \$40.00

\$ 130.00

HUEVOS TURCOS CON LAVIN Y MANAKISH

Huevos pochados sobre yougurth especiado y mantequilla.

\$ 136.00

HUEVOS A LA CAMPESINA

Huevos fritos con vegetales salteados acompañados de pan integral.

\$ 125.00

HUEVOS NATURALES AL GUSTO

Estrellados, revueltos, pochados o tibios acompañados con frijol refrito y ensalada.

\$ 95.00

ARMA TU PAQUETE

+\$ 60.00

Agrega a tu platillo jugo de naranja ó plato de fruta sencillo y café americano.

DOBLADITAS DE HUEVO CON SALSA DE PAPADZUL

Tortilla de maíz rellenas de huevo con aguacate y chile serrano bañadas en salsa de papadzul.

\$ 130.00

PUNTAS A LA MEXICANA (RES ó PECHUGA)

Corte de filete de res ó pechuga de pollo en cubos sazonadas y cocinadas con tomate, pimienta verde y tocino. Acompañado de frijol refrito.

Pollo
Res

\$ 172.00
\$ 220.00

TRADICIONALES PANUCHOS (POLLO ó COCHINITA)

3 piezas. Hechos artesanalmente con pollo asado o cochinita servidos con cebolla curtida y lechuga local.

Pollo
Cochinita

\$ 115.00
\$ 136.00

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO

Receta familiar de pierna de cerdo hecha al horno con guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy, acompañado de papas.

\$ 165.00

CLUB SÁNDWICH

Nuestra presentación con omelete de huevo, pollo asado, jamón, queso, tocino y papas a la francesa.

\$ 145.00

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Tradicional salsa verde o roja, tostadas de maíz, queso fresco, cebolla y cilantro.

Pollo asado +\$30.00

Huevo estrellado(1) +\$18.00

\$ 110.00

HOTCAKES Y WAFFLES

HOTCAKES TRADICIONALES

Receta hecha a mano con 3 esponjosos de hot cakes con mantequilla y mermelada de la casa.

\$ 90.00

CON CHOCOLATE

3 hot cakes esponjosos de chocolate y chispas semi amargas.

\$ 100.00

MORAS

3 hot cakes con moras, servido con lavin aromatizado con yerbabuena y miel de abeja

\$ 105.00

WAFFLES TRADICIONALES

Acompañado de frutos rojos y la miel de su elección.

\$ 115.00

WAFFLES CON HUEVO

Servidos con 2 huevos estrellados, tocino frito, fruta y la miel de su elección.

\$ 136.00

EXTRAS

AGREGA MAS SABOR A TU PLATILLO

Jamón de pavo (2) +\$ 28.00

Queso panela o mozzarella +\$ 28.00

Jamón serrano +\$40.00

Pollo asado +\$30.00

Huevo estrellado(1) +\$18.00

Orden de tocino (4) +\$40.00

Orden de queso de bola +\$75.00

BARRA DE FRUTAS, JUGOS, Y PANES

PLATO DE FRUTA CON YOGURTH, MIEL Y GRANOLA.

\$ 105.00

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA

\$ 55.00

ORDEN DE FRUTA

Papaya, melón o sandía

\$ 55.00

PAN DULCE POR PIEZA

\$ 30.00

JUGO DE NARANJA Y TORONJA

\$ 42.00

CESTA DE PAN DULCE (3)

\$ 65.00

JUGO VERDE

\$ 52.00

Elige entre esta variedad, según existencia:

-Mantequilla

-Zanahoria

-Marmoleado

-Bísquet o cuernito

JUGO FIJI

Piña, fresa y naranja

\$ 52.00

ORDEN DE LAVÍN

Elaborada artesanalmente con nuestra receta familiar.

\$ 75.00

BOTANAS Y ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada y trigo con la sazón original.	\$ 145.00	ENYADRA Arroz con lentejas	\$ 79.00
KIBI FRITO La tradicional receta Siqueff.	\$ 90.00	FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga y un toque de limón. Servido con labne con aceitunas	\$ 110.00
KIBI ASADO Nuestra receta de kibi asado a la parrilla rellena de pomada de carnero con cebolla y menta. Acompañado chimichurri de chiles y pan árabe.	\$ 175.00	FALAFEL Albóndiga de garbanzo, con hierbas y especias de la casa. Servido con tzatziki.	\$ 99.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos cada uno con su sabor particular en presentación de: Mixtos - 6 piezas (3 de parra y 3 de repollo) Parra - 4 piezas Repollo - 3 piezas	\$ 155.00 \$ 105.00 \$ 105.00	SAMBOUSEK 4 empanadas fritas rellenas de carnero acompañadas de tzatziki.	\$ 125.00
BOTANAS ÁRABES Garbanza Crema de Ajo Crema Xcatic Labne Berenjena	\$ 79.00 \$ 79.00 \$ 79.00 \$ 89.00 \$ 89.00	CAZUELA DE AJOS Cazuela de ajos fileteados fritos en aceite de olivo.	\$ 105.00
Pan Kaak c/u \$ 16.00 Pan Árabe c/u \$ 14.00		LABNE CON ACEITUNAS NEGRAS	\$ 115.00
TRIO DE BOTANAS 3 botanas (garbanza, berenjena, ajo, ó xcatic) y 2 panes arabes	\$ 180.00	GARBANZA CON KAFTA	\$ 150.00
		FRIJOL REFRITO Receta tradicional de familia hecha en casa.	\$ 75.00
		PAPAS FRITAS	\$ 50.00
		PLÁTANOS FRITOS	\$ 50.00

🕒 CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 365.00

Entremés para compartir.

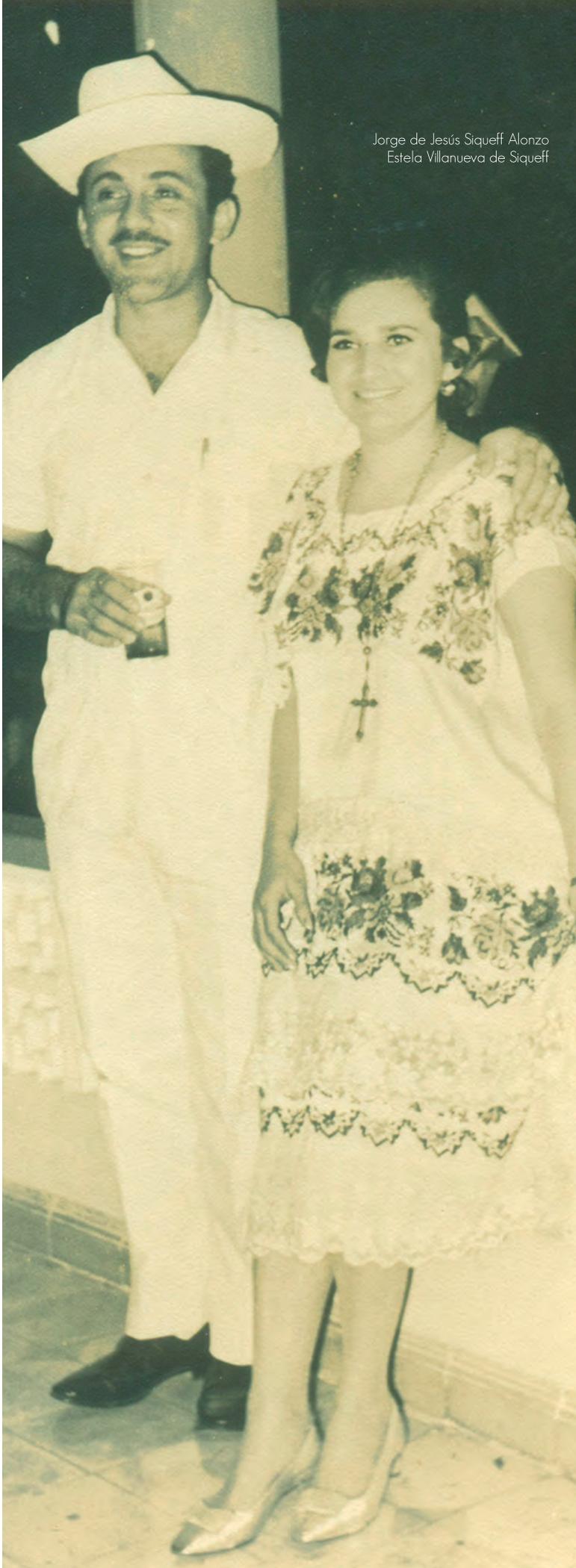
1 Botana árabe a escoger:

(Labne - Garbanza - Berenjena - Crema de ajo - Xcatic)

Con kibi crudo o frito, alambre a su elección, 2 kaftas, arrollado de repollo y parra, 2 ftayer y ensalada.

ENSALADAS, SOPAS Y PASTAS

TABULE Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil.	\$ 99.00	SOPA O CREMA DEL DÍA Tenemos algo especial del chef para ti, pregunta al mesero.	\$ 79.00
ENSALADA ÁRABE Mezcla de lechugas gajos de tomate, cebolla, pepino, hierbabuena, aceitunas negras y shankleesh aderezado al aceite de ajo.	\$ 120.00	SOPA DE CEBOLLA Receta original gratinada con nuestra particular presentación.	\$ 89.00
SOPA DE LIMA Consomé con pollo, tostadas y rodajas de lima.	\$ 79.00	SPAGUETTI BOLOGNESA Nuestra receta con carne res en salsa de tomate a la bolognesa.	\$ 140.00
		PASTA EN SALSA DE CILANTRO Y PECHUGA BBQ Tiras de pechuga a las brasas con BBQ sobre pasta en salsa cremosa de cilantro y parmesano.	\$ 145.00



Jorge de Jesús Siqueff Alonzo
Estela Villanueva de Siqueff

TRADICIÓN SIQUEFF

🕒 **½ POLLO FRITO A LA FRANCESA** **\$ 150.00**
Platillo emblemático de la familia, crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek. Pídalo cortado o en piezas.

HAMBURGUESA DE KAFTA **\$ 178.00**
Todo el sabor de nuestra receta de kafta presentada en pan artesanal, queso amarillo y cebolla caramelizada.

🕒 **¼ ARROZ CON POLLO ESTILO CUBANO** **\$ 175.00**
Piezas de pollo guisado y sazonado acompañado de arroz amarillo y plátanos fritos.

REGIONAL YUCATECO

En los platillos regionales pregunte a su mesero por existencia

TZIC YUCATECO **\$ 180.00**

POC CHUC **\$ 210.00**

🕒 **PAPADZULES** **\$ 120.00**

HÍGADO ENCEBOLLADO **\$ 190.00**

MONDONGO KABIC

Kabic \$ 175.00

Andaluza \$ 195.00

CARNE ASADA A LA YUCATECA **\$ 295.00**

🕒 **FILETE DE PESCADO TIKINXIC** **\$ 270.00**

COCHINITA PIBIL **\$ 175.00**

LONGANIZA ASADA (2 PIEZAS) **\$ 145.00**

TACOS & SHAWARMAS

TACOS ARABES (nuestra receta de la casa) **\$ 150.00**

Carne árabe recién bajada del trompo en 3 panes árabes, acompañado de crema de ajo y salsa roja de chipotle.

SHAWARMAS (pan árabe hecho en casa)

Base de tahini, garbanza y vegetales.

Elige nuestra opciones:

TRADICIONAL **\$ 175.00**

Carne árabe de puerco marinada y bajada del trompo

CARNERO **\$ 245.00**

Marinado con la receta de la casa a la parrilla.

SHISH TAOUK **\$ 160.00**

Pechuga de pollo marinada con yougurth y especias.

KAFTA **\$ 165.00**

Carne picada y marinada asada a la parrilla.

FALAFEL **\$ 150.00**

Garbanzos molidos y condimentados a nuestro estilo.



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

CARNES

FILETE DE RES SIQUEFF 220 gr. Suave filete sugerido a 3/4 jugoso acompañado de mantequilla meunière, ensalada y papas.	\$ 295.00
FILETE MIGNION 230 gr. Res en salsa de cebolla o champiñones acompañado de puré papa y verduras salteadas.	\$ 305.00
SABANA ESPECIAL "LOREDO" 220 gr. Receta original "Loredo" de filete de res extra delgada sazonada y acompañada de papas y frijol refrito.	\$ 290.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonadas al mas puro estilo libanes acompañadas de enyadra y ensalada mixta.	\$ 205.00
FILETE DE LOMO ESPECIAL 230 gr. Filete sazonado con nuestra receta especial acompañado de frijol refrito, mantequilla meunière, ensalada y papas.	\$ 415.00
FILETE DE CARNERO A LA PARRILLA Jugoso corte de carnero 250 gr asado a la parrilla con especias, verduras salteadas sobre hummus.	\$ 345.00
ARRACHERA A LA PARRILLA Jugoso corte de 220 gr asado a la parrilla con un toque de reducción de vino tinto, verduras salteadas y papas fritas.	\$ 299.00
CHURRASCO SIQUEFF 220 gr. Filete de res flameado con brandy y salsa de la casa acompañado de puré de papa y espárragos.	\$ 315.00
ALAMBRE DE RES 3 Brochetas de filete de res con cebolla a la parrilla, servida con enyadra y ensalada mixta.	\$ 255.00
ALAMBRE DE CARNERO 3 Brochetas de carnero con cebolla a la parrilla servida con enyadra y ensalada mixta.	\$ 295.00
CHULETA DE PUERCO Elija a su estilo: yucateca, BBQ o a la parrilla.	\$ 230.00
FILETE DE PECHUGA AL GUSTO Jugosa pechuga marinada y cocinada a la plancha o empanizada.	\$ 190.00

DEL MAR

FILETE DE PESCADO TARATUR Pesca del día al sartén con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de olivo, aceitunas y tomates deshidratados	\$ 290.00
CÓCTEL DE CAMARÓN El típico con salsa de tomate coctelera, cebolla y tomate picado, cilantro y jugo de limón.	\$ 195.00
FILETE DE PESCADO EN SALSA SIQUEFF Salsa hecha con nuestra receta especial a base de tomates naturales y champiñones, acompañado de verduras salteadas y arroz.	\$ 275.00
FILETE DE PESCADO AL GUSTO Pídale a la plancha, al ajo, empanizado, rebosado, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.	\$ 265.00
TACOS DE CAMARÓN 3 tacos de camarón salteados al grill y sazonados con nuestra salsa chipotle y crema, servidos con arroz amarillo y el xnipec	\$ 210.00
BROCHETA DE CAMARONES Camarones con tocino, tomate, cebolla y pimiento verde asados, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.	\$ 285.00
MIGNION DE CAMARON CON SALSA DE CHAMPIÑONES Camarones entrelazados con tocino en salsa de champiñones naturales, con verduras y puré de papa.	\$ 285.00
CAMARONES AL COCO Y MANGO Deliciosos camarones empanizados con coco rallado servidos sobre un coulis de mango, acompañado de arroz.	\$ 285.00
CAMARONES AL GUSTO Al mojo de ajo o empanizado.	\$ 280.00

POSTRES

Recetas de tradición artesanalmente hechas en casa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES	\$ 125.00
Tres dulces hechos en casa: dedo novia, mamul y gravy.	
PAY DE NUEZ	\$ 90.00
Receta de casa hecha por Jorge Siqueff.	
CHEESECAKE DE FRESA	\$ 95.00
QUESO NAPOLITANO	\$ 65.00
CREMA ESPAÑOLA	\$ 55.00
DULCE DE PAPAYA CON QUESO DE BOLA	\$ 90.00
SUPREMO	\$ 115.00
Waffle con helado cremoso de vainilla, frutos rojos y dulce de leche.	

BEBIDAS

REFRESCO EMBOTELLADO 335 ml	\$ 39.00
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzana, Sprite, Naranja	
AGUA CRISTAL NATURAL 600 ml	\$ 37.00
AGUA MINERAL TOPOCHICO	\$ 39.00
AGUA PERRIER	\$ 65.00
AGUA QUINA	\$ 65.00
JAMAICA, HORCHATA, LIMONADA, TAMARINDO, NARANJADA	\$ 39.00
JUGO NARANJA O TORONJA	\$ 42.00
JUGO DE TOMATE	\$ 50.00
LIMONADA O NARANJADA NATURAL	\$ 39.00
LIMONADA O NARANJADA MINERAL	\$ 42.00

CAFÉS Y TISANAS

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$ 42.00
CAFÉ AMERICANO RECIEN MOLIDO	\$ 44.00
CAFÉ EXPRESSO	\$ 42.00
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$ 52.00
CAFÉ ÁRABE	\$ 57.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 50.00
CAFÉ LATTE FRÍO O CALIENTE	\$ 50.00
TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE	\$ 52.00
TISANAS CALIENTES O FRÍAS	\$ 52.00
(frutos rojos, menta, te negro con zarzamora, te verde pera, honey bee, te relax)	