SIQUEFF
RESTAURANT

"CREADORES DE LOS HUEVOS MOTULEÑOS"

COMIDA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

9999 25 50 27 9991 25 64 88

HISTORIA

Eran los 30´s del siglo pasado 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 "El Huevo Motuleño" y "El pan Cepillo" junto con las recetas clásicas libanesas y de filetes, convirtieron a éste en punto de visita obligada para los turistas que llegaban a Motul, rumbo al Oriente del Estado.

Don Jorge Siqueff Febles era un visionario, 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" y sus recetas de pan artesanal, esto sucedía 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 el Kibi Frito, el Pollo Frito a la Francesa o los Huevos Motuleños y todas las recetas libanesas que integraron su menú 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 66 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 Maria José Siqueff Villanueva 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 más alto del sector restaurantero en Motul y Mérida.

Actualmente la tradición desde los años 30´s en Motul, sigue tan vigente con nuestras recetas de "cocina libanesa, regional, carnes y mariscos" brindando al sector turístico y local, tal como el primer día, con el entusiasmo que a través de los años brindamos con experiencia, dejando un legado culinario en la cotidianidad en una ciudad creciente y cambiante, como lo es nuestra ciudad de Mérida, Yucatán.

Gracias por compartir nuestra mesa.

María José Siqueff V.

DESAYUNOS

DISPONIBLES HASTA LAS 12 DEL DÍA

LOS ORIGINALES HUEVOS MOTULEÑOS **$ 165.00**
Pasando de generación en generación desde Don Jorge Siqueff Febles en "Motul de Carrillo Puerto".

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA **$ 225.00**
Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano acompañado de kafta, labne y pan pita.

HUEVOS TURCOS CON LAVIN Y MANAKISH **$ 195.00**
Huevos pochados sobre yougurth especiado y mantequilla.

SHAKSHUKA **$ 198.00**
Huevos sobre salsa de pimientos y especias acompañado de pan hogaza.

HUEVOS CON ENYADRA **$ 165.00**
Dos huevos estrellados servidos sobre una cama de enyadra.

REVUELTOS CON LONGANIZA **$ 168.00**
Cremosos huevos revueltos con longaniza de Valladolid, cebolla, tomate y chile serrano, acompañados de frijol colado y servidos sobre una tostada francesa.

DOBLADITAS DE HUEVO CON SALSA DE PAPADZUL **$ 175.00**
Tortilla de maíz rellenas de huevo con aguacate y chile serrano bañadas en salsa de papadzul.

OMELETTE DE BERENJENA **$ 168.00**
Omelette con menta fresca, relleno de berenjena salteada y labne, con un ligero toque de ajonjolí caramelizado.

HUEVOS CON CHAYA **$ 168.00**
A su elección revuelto o en omelete salteado con cebolla y tomate, servidos con frijol y chilaquiles rojos.

POCHADOS CON HUMMUS **$ 175.00**
Dos huevos pochados servidos con espinaca salteada, tostadas de pan integral con crema de hummus y aguacate.
Jamón serrano + $67.00

OMELETTE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES **$ 168.00**
Relleno de champiñones naturales salteados acompañado de ensalada fresca de lechugas y tomate.
Jamón de pavo + $42.00
Espinaca + $30.00
Queso panela o mozarella + $42.00

HUEVOS NATURALES AL GUSTO **$ 140.00**
Estrellados, revueltos, pochados o tibios, acompañados con frijol refrito y chilaquiles rojos.

ARMA TU PAQUETE

+$ 89.00

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

TRADICIONALES PANUCHOS (POLLO o COCHINITA)
3 piezas. Hechos artesanalmente con pollo asado o cochinita servidos con cebolla curtida y lechuga local.

Pollo **$ 160.00**
Cochinita **$ 185.00**

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO **$ 220.00**
Receta familiar de pierna de cerdo hecha al horno con guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy, acompañado de papas.

CLUB SÁNDWICH **$ 199.00**
Nuestra presentación con omelette de huevo, pollo asado, jamón, queso, tocino y papas a la francesa

PANINI RÚSTICO DE POLLO Y PESTO **$ 210.00**
Pechuga de pollo marinada con hierbas italianas y aderezo de pesto de albahaca, queso provolone, prosciutto, tomates y espinacas. Acompañado de frituras de camote dulce.

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES VERDES O ROJOS **$ 148.00**

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

Pollo asado +$42.00
Huevo estrellado(1) +$30.00
Kafta +$78.00

HOTCAKES Y WAFFLES

HOTCAKES TRADICIONALES **$ 136.00**
Receta hecha a mano con 3 esponjosos de hot cakes con mantequilla y mermelada de la casa.

CON CHOCOLATE **$ 148.00**
3 hot cakes esponjosos de chocolate y chispas semi amargas.

WAFFLES TRADICIONALES **$ 168.00**
Acompañado de frutos rojos y la miel de su elección.

WAFFLES CON HUEVO **$ 195.00**
Servidos con 2 huevos estrellados, tocino frito, fruta y la miel de su elección.

EXTRAS

AGREGA MAS SABOR A TU PLATILLO

Jamón de pavo (2) +$ 42.00
Queso panela o mozarella +$ 42.00
Jamón serrano +$ 70.00
Pollo asado +$ 42.00
Huevo estrellado(1) +$ 30.00
Orden de tocino (4) +$ 82.00
Orden de queso de bola +$ 120.00

BARRA DE FRUTAS, JUGOS, Y PANES

PLATO DE FRUTA CON YOGURTH, MIEL Y GRANOLA. **$ 147.00**

ORDEN DE FRUTA **$ 84.00**
Papaya, melón o sandía

JUGO DE NARANJA Y TORONJA **$ 58.00**

JUGO VERDE **$ 72.00**

JUGO FIJI **$ 72.00**
Piña, fresa y naranja

ORDEN DE LAVÍN **$ 98.00**
Elaborada artesanalmente con nuestra receta familiar.

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA **$ 78.00**

PAN DULCE POR PIEZA **$ 42.00**

CESTA DE PAN DULCE (3) **$ 95.00**
Elige entre esta variedad, según existencia:
-Mantequilla
-Zanahoria
-Marmoleado
-Bisquet

PAN DE TEMPORADA **$ 68.00**

BOTANAS Y ENTRADAS

KIBI CRUDO **$ 189.00**
Carne fresca de res picada y trigo con la sazón original.

KIBI FRITO 250 gr **$ 120.00**
La tradicional receta Siqueff.

KIBI ASADO **$ 235.00**
Nuestra receta de kibi asado a la parrilla rellena de pomada de carnero con cebolla y menta. Acompañado chimichurri de chiles y pan árabe.

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) **$ 215.00**
Parra - 4 piezas **$ 158.00**
Repollo - 3 piezas **$ 158.00**

BOTANAS ÁRABES **$ 126.00**
Una orden de 200 gr. de la botana de su elección (garbanza, crema de ajo, crema xcatic, labne, berenjena). Incluye un pan árabe suave.

Pan Kaak c/u **$ 29.00**
Pan Árabe c/u **$ 26.00**

TRIO DE BOTANAS **$240.00**
3 botanas 120 g c/u (garbanza, berenjena, ajo, ó xcatic) y 2 panes árabes

ENYADRA **$ 95.00**
Arroz con lentejas

FTAYER **$ 148.00**
4 empanadas fritas rellenas de acelga y un toque de limón. Servido con labne con aceitunas

FALAFEL **$ 138.00**
Albóndiga de garbanzo, con hierbas y especias de la casa. Servido con tzatziki.

SAMBOUSEK **$ 165.00**
4 empanadas fritas rellendas de carnero acompañadas de tzatziki.

CAZUELA DE AJOS **$ 170.00**
Cazuela de ajos fileteados fritos en aceite de olivo.

LABNE CON ACEITUNAS NEGRAS **$ 155.00**

GARBANZA CON KAFTA **$ 210.00**

FRIJOL REFRITO **$ 110.00**
Receta tradicional de familia hecha en casa.

PAPAS FRITAS **$ 85.00**

PLÁTANOS FRITOS **$ 68.00**

CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO $ 489.00

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, 1 arrollado de repollo, 1 de parra, 2 ftayer's, 1 falafel y ensalada.

ENSALADAS, SOPAS Y PASTAS

TABULE **$ 140.00**
Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil.

ENSALADA ÁRABE **$ 165.00**
Mezcla de lechugas gajos de tomate, cebolla, pepino, hierbabuena, aceitunas negras y shankleesh aderezado al aceite de ajo.

SOPA DE LIMA **$ 115.00**
Consome con pollo, tostadas y rodajas de lima.

SOPA O CREMA DEL DÍA **$ 115.00**
Tenemos algo especial del chef para ti, pregunta al mesero.

SOPA DE CEBOLLA **$ 140.00**
Receta original gratinada con nuestra particular presentación.

SPAGUETTI CON CAMARONES **$ 285.00**
Pasta y camarones salteados al ajo con especias y vino blanco

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA **$ 189.00**
Nuestra receta con carne de res con salsa de tomate a la bolognesa.

PASTA EN SALSA CREMOSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y JAMÓN SERRANO **$ 195.00**
Fetuccini con nuestra cremosa salsa de cebolla caramelizada con prosciutto y parmesano.
Pechuga a la plancha (120 gr) + $55
Camarones (3 pzas) + $90

Jorge de Jesús Siqueff Alonzo
Estela Villanueva de Siqueff

TRADICIÓN SIQUEFF

½ POLLO FRITO A LA FRANCESA **$ 210.00**
Platillo emblemático de la familia, crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek. Pídalo cortado o en piezas.

HAMBURGUESA DE KAFTA **$ 225.00**
Todo el sabor de nuestra receta de kafta presentada en pan artesanal, queso amarillo y cebolla caramelizada.

¼ ARROZ CON POLLO ESTILO CUBANO **$ 238.00**
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 **$ 258.00**

POC CHUC **$ 295.00**

PAPADZULES **$ 190.00**

HÍGADO ENCEBOLLADO **$ 285.00**

MONDONGO
Kabic $ 235.00
Andaluza $ 275.00

CARNE ASADA A LA YUCATECA **$ 395.00**

COCHINITA PIBIL **$ 235.00**

LONGANIZA ASADA (2 PIEZAS) **$ 189.00**

TACOS & SHAWARMAS

TACOS ARABES (nuestra receta de la casa) **$ 199.00**
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 **$ 226.00**
Carne árabe de puerco marinada y bajada del trompo

SHISH TAOUK **$ 226.00**
Pechuga de pollo marinada con yougurth y especias.

KAFTA **$ 248.00**
Carne picada y marinada asada a la parrilla.

FALAFEL **$ 216.00**
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 230 gr. **$ 395.00**
Suave filete sugerido a 3/4 jugoso acompañado de mantequilla meunière, ensalada y papas.

FILETE MIGNION 230 gr. **$ 415.00**
Res en salsa de cebolla o champiñones acompañado de puré papa y verduras salteadas.

SABANITA DE RES SIQUEFF 230 gr. **$ 385.00**
Filete de res extra delgada sazonada y acompañada de papas y frijol refrito

KAFTA **$ 275.00**
3 Brochetas de carne picada sazonadas al mas puro estilo libanes acompañadas de enyadra y ensalada mixta.

FILETE DE CARNERO A LA PARRILLA **$ 446.00**
Jugoso corte de carnero 250 gr asado a la parrilla con especias, verduras salteadas sobre hummus.

ARRACHERA A LA PARRILLA **$ 395.00**
Jugoso corte de 250 gr asado a la parrilla con una reducción de vino tinto, acompañado de cebolla asada, vegetales y papas fritas.

CHURRASCO SIQUEFF 230 gr. **$ 415.00**
Filete de res flameado con brandy y salsa de la casa acompañado de puré de papa y espárragos.

ALAMBRE DE RES 200 gr. **$ 350.00**
3 Brochetas de filete de res con cebolla a la parrilla, servida con enyadra y ensalada mixta.

ALAMBRE DE CARNERO 200 gr. **$ 380.00**
3 Brochetas de carnero con cebolla a la parrilla servida con enyadra y ensalada mixta.

CHULETA DE PUERCO **$ 315.00**
Elija a su estilo: yucateca, BBQ o a la parrilla.

FILETE DE PECHUGA AL GUSTO **$ 275.00**
Jugosa pechuga marinada y cocinada a la plancha o empanizada.

DEL MAR

FILETE DE PESCADO TARATUR 220 gr. **$ 368.00**
Pesca del día al sarten con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de olivo, aceitunas y tomates deshidratados.

CÓCTEL DE CAMARÓN 220 gr. **$ 245.00**
El típico con salsa de tomate coctelera, cebolla y tomate picado, cilantro y jugo de limón.

FILETE DE PESCADO EN SALSA SIQUEFF 220 gr. **$ 368.00**
Salsa hecha con nuestra receta especial a base de tomates naturales y champiñones, acompañado de verduras salteadas y arroz.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE MOSTAZA DULCE **$ 395.00**
Acompañados con vegetales al vapor y puré de papa.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 220 gr. **$ 348.00**
Pídalo a la plancha, al ajo, empanizado, rebosado, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.

TACOS DE CAMARÓN 220 gr. **$ 310.00**
3 tacos de camarones empanizados con aderezo de la casa.

BROCHETA DE CAMARONES 220 gr. **$ 375.00**
Camarones con tocino, tomate, cebolla y pimiento verde asados, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.

MIGNION DE CAMARÓN CON SALSAS DE CHAMPIÑONES 220 gr. **$ 375.00**
Camarones entrelazados con tocino en salsa de champiñones naturales, con verduras y puré de papa.

CAMARONES AL COCO Y MANGO 220 gr. **$ 385.00**
Deliciosos camarones empanizados con coco rallado servidos sobre un coulis de mango, acompañado de arroz.

CAMARONES AL GUSTO 220 gr. **$ 370.00**
Al mojo de ajo o empanizado.

POSTRES

Recetas de tradición artesanalmente hechas en casa

DEGUSTACIÓN DE DULCES ÁRABES Cuatro dulces hechos en casa: dedo novia, mamul y gravy.	**$ 170.00**
PAY DE NUEZ Receta de casa hecha por Jorge Siqueff.	**$ 160.00**
CHEESECAKE DE FRESA	**$ 170.00**
QUESO NAPOLITANO	**$ 90.00**
CREMA ESPAÑOLA	**$ 85.00**
DULCE DE PAPAYA CON QUESO DE BOLA	**$ 150.00**
POPCORN CHEESECAKE Cremoso cheesecake servido con palomitas acarameladas, dulce de leche y chispas de chocolate.	**$ 170.00**

CAFÉS Y TISANAS

CAFÉ AMERICANO REFILL	**$ 68.00**
CAFÉ AMERICANO RECIEN MOLIDO	**$ 62.00**
CAFÉ EXPRESSO	**$ 58.00**
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	**$ 72.00**
CAFÉ ÁRABE	**$ 78.00**
CAFÉ CAPUCHINO	**$ 78.00**
CAFÉ LATTE FRÍO O CALIENTE	**$ 78.00**
TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE	**$ 78.00**
TISANAS CALIENTES O FRÍAS (frutos rojos, menta, te negro con zarzamora, te verde pera, honey bee, te relax)	**$ 74.00**

BEBIDAS

REFRESCO EMBOTELLADO 335 ml Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzana, Sprite, Naranja	**$ 55.00**
AGUA CRISTAL NATURAL 600 ml	**$ 49.00**
AGUA MINERAL TOPOCHICO	**$ 65.00**
AGUA PERRIER	**$ 84.00**
AGUA QUINA	**$ 74.00**
JAMAICA, HORCHATA, LIMONADA, TAMARINDO, NARANJADA	**$ 55.00**
JUGO NARANJA O TORONJA	**$ 58.00**
JUGO DE TOMATE	**$ 72.00**
LIMONADA O NARANJADA NATURAL	**$ 56.00**
LIMONADA O NARANJADA MINERAL	**$ 58.00**

CERVEZAS

TKT LIGHT (325 ml)	**$ 62.00**
SOL (325 ml)	**$ 62.00**
INDIO (325 ml)	**$ 62.00**
SUPERIOR (325 ml)	**$ 62.00**
XX AMBAR (325 ml)	**$ 68.00**
XX LAGER (325 ml)	**$ 68.00**
BOHEMIA CLARA (355 ml)	**$ 76.00**
BOHEMIA OSCURA (355 ml)	**$ 76.00**
ULTRA (355 ml)	**$ 72.00**
HEINEKEN (355 ml)	**$ 82.00**
HEINEKEN CERO (355 ml)	**$ 62.00**
TKT 0.0 (355 ml)	**$ 59.00**

CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA ÁMBAR	**$ 95.00**
CEIBA IMPERIAL	**$ 95.00**
CEIBA DORADA	**$ 95.00**

MICHELADA o CHELADA	OJO ROJO	CLAMATO
$28	**$32**	**$70**