

SIQUEFF RESTAURANT

NORTE

COMIDA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS
RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

☎ 999-406-3763 📞 999-366-6254

DESAYUNOS

LOS ORIGINALES

HUEVOS MOTULEÑOS

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

\$ 175.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA **\$ 240.00**
Cocinados en tartera con aceite de olivo y orégano, acompañados con kafta, labne y pan pita.

POCHADOS & HASHBROWN **\$ 185.00**
Dos huevos pochados, servidos sobre cremosa papa hashbrown con tocino, bañados con salsa de pimiento rostizado y acompañados de ensalada mixta.

+ Tocino 125gr \$ 70.00
+ Jamón de pavo \$ 42.00
+ Jamón serrano \$ 72.00
+ Salmón ahumado \$ 108.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES **\$ 179.00**
Relleno de champiñones salteados, acompañado de ensalada fresca de lechugas mixtas.
+ Espinaca \$ 32.00

REVUELTOS CON LONGANIZA **\$ 182.00**
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 **\$ 179.00**
Dos huevos pochados, sobre cama de chaya salteada, y tostada de pan rústico, bañados en salsa de chile xcatif.

SHAKSHUKA **\$ 215.00**
Huevos sobre salsa de pimientos y especias acompañado de pan árabe.

QUESADILLAS DE FALAFEL **\$ 172.00**
Pan árabe a la parrilla relleno de queso y falafel, servidos con cebolla y garbanza.

OMELETE DE BERENGENA **\$ 182.00**
Omelete con menta fresca, relleno de berenjena salteada y labne, con un ligero toque de ajonjolí caramelizado.

OMELETE MESTIZO **\$ 179.00**
Omelete con papa cambray y queso de bola sobre cama de salsa roja acompañado de frijoles refritos.

AVOCADO TOAST **\$ 177.00**
Pan artesanal acompañado de muhammara, aguacate laminado, rábano y cilantro fresco.

HUEVOS AL GUSTO **\$ 150.00**
Estrellados, revueltos, pochados o tibios acompañados de frijoles refritos.

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL **\$ 188.00**
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 **\$ 95.00**
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 **\$ 165.00**
Mezcla de frutas de la estación, labne, miel de abeja y granola hecha en casa.

YOGURTH Y FRUTOS ROJOS **\$ 152.00**
Copa de yogurth con compota de frutos rojos, frutos frescos y miel de abeja.

ORDEN DE FRUTA **\$ 92.00**
Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL **\$ 137.00**
CON PLÁTANO **\$ 157.00**
CON BERRIES **\$ 157.00**
CON CHOCOLATE **\$ 157.00**
+ Tocino 125gr \$ 55.00
+ Jamón de pavo \$ 35.00
FRENCH TOAST **\$ 205.00**
Pan Brioche hecho en casa coronado con mantequilla de fresas y frutos rojos.

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO **\$ 232.00**
Receta familiar de pierna de cerdo, guacamole, cebolla salteada con chipotle, queso gratinado y gravy.

SÁNDWICH LIGERO **\$ 170.00**
Pan artesanal con aguacate, betabel, rábano, espinacas y queso suizo. Acompañado con chimichurri.

BREAKFAST SANDWICH **\$ 235.00**
Pan Brioche hecho en casa, con huevo, jamón de pavo, tocino, mezcla de quesos y papas a la francesa.

BRIOCHE & MAPLE **\$ 187.00**
Nuestra versión del croque-monsieur, pan brioche artesanal, salsa bechamel aromatizada con hierbas finas, tocino con mapple y queso suizo gratinado.
+ Lomo canadiense \$ 72.00

BISQUET DE SALMÓN AHUMADO **\$ 262.00**
Bisquet hecho en casa, mostaza dulce, queso crema, salmón ahumado, alcapparras, aguacate, arúgula, cebolla morada, tomate fresco y eneldo.

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS **\$ 158.00**
Salsa de tomate, chile guajillo y epazote, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.

CHILAQUILES VERDES **\$ 158.00**
Tradicional salsa verde con un ligero toque picante, queso fresco, crema agria, cebolla y cilantro fresco.
+ Huevo (1) \$ 25.00
+ Pollo asado \$ 46.00
+ Kafta (1) \$ 85.00



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 **\$ 102.00**
Tres panes hechos en casa a elegir.

PAN POR PIEZA

· Chocolate \$ 70.00 · Mantequilla \$ 46.00
· Plátano y maple \$ 46.00 · Croissant \$ 46.00
· Zanahoria y frutos rojos \$ 46.00 · Bisquet \$ 46.00

PAN DE TEMPORADA **\$ 75.00**

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA **\$ 80.00**

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml) **\$ 60.00**

JUGO DE TORONJA (354 ml) **\$ 60.00**

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml) **\$ 62.00**

JUGO VERDE **\$ 74.00**
Chaya, piña, manzana verde, jugo naranja, pepino (354 ml).

VAMPIRO **\$ 74.00**
Zanahoria, betabel, jugo de naranja (354 ml).

FIJI **\$ 74.00**
Naranja, fresa, piña (354 ml).

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-366-6254

SIQUEFF
RESTAURANT

ALMUERZO

ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada con nuestra clásica receta de familia, acompañado de 1 pan árabe. (250g)	\$ 215.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (230g)	\$ 128.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 158.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
Mixto 6 pzas.	\$ 230.00
Parra 4 pzas.	\$ 159.00
Repollo 4 pzas.	\$ 159.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	\$ 185.00
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 272.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 295.00
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.	\$ 245.00
SHAWARMA CON KAFTA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 258.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 225.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 282.00
PAN ÁRABE 1 Pza.	\$ 30.00
PAN KAAK , 1 Pza.	\$ 32.00

⌚ CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 549.00

Entremés para compartir con 1 botana árabe a escoger de 2oz. (labne - garbanza - berenjena - crema de ajo) con Kibi frito o crudo, alambre a su elección, 2 kaftas, 1 arrollado de repollo, 1 parra, 2 ftayer, 1 falafel 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.	\$ 145.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañada de una pieza de pan árabe.	\$ 177.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 149.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF ⌚ Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 170.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 125.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 215.00



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.	\$ 230.00
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.	\$ 245.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 209.00

PESCADOS

FILETE DE PESCADO TARATUR Pescado del día al sartén (200 g), con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de oliva, aceituna y tomate deshidratado.	\$ 392.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 420.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 373.00
BROCHETA DE CAMARÓN Camarones a la parrilla con pimientos, tocino y cebolla, acompañados de mantequilla de ajo y salsa agri dulce de piña y chile de árbol. 6 pzas o 5.	\$ 410.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 395.00

CARNES

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA ⌚ Jugosa pechuga de pollo (180 g) con piel dorada, rellan de farsa de almendras y limón, acompañada de puré de papa, ajo rostizado y rágout de chicharos frescos.	\$ 295.00
CHURRASCO SIQUEFF Filete de res (230 g) a la parrilla, flameado con brandy, salsa inglesa y mantequilla de ajo. Acompañado de puré de papa.	\$ 445.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 425.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 415.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 375.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 410.00
PICAÑA DE CORDERO ⌚ Jugoso corte cocinado a la parrilla (250 gr. de proteína) acompañada de berenjena frita y arroz salvaje, arándanos y pistachos.	\$ 465.00
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 cortada.	\$ 340.00
FILETE DE LOMO ESPECIAL* *Sujeto a disponibilidad	\$ 600.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

Papas gajo \$105 Enyadra \$98 Vegetales al vapor \$98 Ensalada mixta \$98
Puré de papa 125gr \$98 Frijol refrito 150gr \$98 Papas a la francesa \$105

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 170.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado de helado de vainilla.	\$ 150.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 89.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de alimbar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 165.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 95.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 160.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 170.00

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 64.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 70.00
LATTE (230 ml)	\$ 74.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 60.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 64.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 80.00
CAFÉ REFIL (CON ALIMENTOS)	\$ 69.00
CAFÉ REFIL (SIN ALIMENTOS 2 TAZAS)	\$ 69.00

TÉS Y TISANAS

	TAZA (250 ml)	JARRA (430 ml)
TÉ		
(ENGLISH BREAKFAST (TÉ NEGRO)	\$ 75.00	\$ 99.00
VERDE CHAI	\$ 75.00	\$ 99.00
TISANA		
MANZANILLA LAVANDA	\$ 75.00	\$ 99.00
RELAX	\$ 75.00	\$ 99.00
FRESA KIWI	\$ 75.00	\$ 99.00
TANGO MANGO	\$ 75.00	\$ 99.00
CARNABAL	\$ 75.00	\$ 99.00

VINOS

TINTOS MEXICANOS	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V	\$ 225.00	\$1,100.00
<i>Cabernet, Merlot, Tempranillo.</i>		
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA		\$2,150.00
<i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz.</i>		
CASA MADERO	\$ 205.00	\$1,020.00
<i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec.</i>		

TRIBUTO	\$ 270.00	\$1,300.00
<i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>		
PIONERO	\$ 189.00	\$ 900.00
<i>Tempranillo, Merlot y Cabernet. Baja California, México</i>		

TINTOS ESPAÑOLES		
MATARROMERA		\$2,200.00
<i>Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN ROBLE	\$ 195.00	\$ 945.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
VALDUBÓN CRIANZA	\$ 235.00	\$1,145.00
<i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>		
BORSAC	\$ 139.00	\$ 660.00
<i>Garnacha. Borja, España</i>		
BESO DE RECHIENNA	\$ 230.00	\$1,120.00
<i>Bobal. Utiel Requena España</i>		

BLANCO		
CASA MADERO 2V	\$ 145.00	\$ 925.00
<i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>		
CASA MADERO CHARDONNAY	\$ 118.00	\$ 879.00
<i>Chardonnay. México</i>		
CASA MADERO GRAN RESERVA	\$ 185.00	\$1,232.00
<i>Chardonnay. México</i>		
MARTIN CODAX	\$ 169.00	\$ 986.00
<i>Abariño. España</i>		

ROSADO		
CASA MADERO V	\$ 151.00	\$ 739.00
<i>Shiraz. México</i>		
ANALOGÍA	\$ 123.00	\$ 672.00
<i>Merlot. México, Querétaro</i>		

ESPUMOSO		
COOK	\$ 95.00	\$ 655.00
<i>Estados Unidos</i>		
CINZANO PROSPRITZ	\$ 106.00	\$ 694.00
<i>Italiano</i>		

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 59.00
COCA COLA LIGHT	\$ 59.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 59.00
FANTA	\$ 59.00
SPRITE	\$ 59.00
SPRITE ZERO	\$ 59.00
SIDRAL MUNDET	\$ 59.00
FRESCA	\$ 59.00
CRISTAL MINERAL	\$ 59.00
CRISTAL NATURAL	\$ 54.00
TOPOCHICO	\$ 78.00
LIMONADA NATURAL (528 ml)	\$ 58.00
LIMONADA MINERAL (528 ml)	\$ 60.00
NARANJADA NATURAL (528 ml)	\$ 58.00
NARANJADA MINERAL (528 ml)	\$ 60.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 56.00
PERRIER	\$ 89.00
SAN PEREGRINO	\$ 89.00

CERVEZAS



HEINEKEN (355 ml)	\$ 84.00
HEINEKEN CERO	\$ 62.00
HEINEKEN SILVER	\$ 80.00
BOHEMIA CLARA (355 ml)	\$ 80.00
BOHEMIA OSCURA (355 ml)	\$ 80.00
AMSTEL ULTRA (355 ml)	\$ 78.00
XX LAGER (325 ml)	\$ 70.00
XX AMBAR (325 ml)	\$ 70.00
INDIO (325 ml)	\$ 70.00
TECATE LIGHT (325 ml)	\$ 70.00
TECATE 0.0 (325 ml)	\$ 59.00
SOL (325 ml)	\$ 63.00

CERVEZAS ARTESANALES

CEIBA AMBAR (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 95.00

CIDER'S

STRONGBOW GOLD (330 ml)	\$ 68.00
STRONGBOW RED BERRYS (330 ml)	\$ 68.00

MICHELADA

\$ 30.00

CHELADA

\$ 25.00

OJO ROJO

\$ 32.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-366-6254

SIQUEFF
RESTAURANT

WHISKY

BOURBON WILD TURKEY
RED LABEL
JACK DANIELS
BLACK LABEL
BUCHANAN'S 12
BUCHANAN'S TWO SOULS
CHIVAS REGAL 12
OLD PARR
MACALLAN
GLENFIDDICH

\$ 130.00
\$ 130.00
\$ 135.00
\$ 198.00
\$ 198.00
\$ 135.00
\$ 199.00
\$ 199.00
\$ 180.00
\$ 265.00

TEQUILA

ESPOLON BLANCO
ESPOLON REPOSADO
ESPOLON AÑEJO
CUERVO TRADICIONAL BLANCO
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO
1800 BLANCO
1800 REPOSADO
1800 AÑEJO
DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO
DON JULIO 70
HERRADURA BLANCO
HERRADURA REPOSADO
HERRADURA PLATA
MAESTRO DOBEL DIAMANTE
MAESTRO DOBEL REPOSADO

\$ 115.00
\$ 120.00
\$ 125.00
\$ 125.00
\$ 135.00
\$ 130.00
\$ 145.00
\$ 160.00
\$ 165.00
\$ 172.00
\$ 230.00
\$ 135.00
\$ 150.00
\$ 160.00
\$ 185.00
\$ 165.00

MEZCAL

MONTELOBOS
EL SEÑORIO
AMORES
400 CONEJOS BLANCO
BRUXO No. 3 JOVEN
DZULUM TOBALÁ
DZULUM TEPESTATE

\$ 165.00
\$ 215.00
\$ 145.00
\$ 145.00
\$ 250.00
\$ 255.00
\$ 300.00

RON

APPLETON SIGNATURE
APPLETON RESERVE
APPLETON ESTATE RARE
MATSALEN PLATINO
MATSALEN CLÁSICO
MATSALEN GRAN RESERVA
BACARDI BLANCO
BACARDI AÑEJO
BACARDI SOLERA
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS
ZACAPA 23

\$ 165.00
\$ 175.00
\$ 150.00
\$ 110.00
\$ 115.00
\$ 145.00
\$ 97.00
\$ 110.00
\$ 110.00
\$ 140.00
\$ 225.00

BRANDY

TORRES 10
TORRES 15
TERRY CENTENARIO

\$ 121.00
\$ 162.00
\$ 116.00

GINEBRA

BULLDOG
BEEFEATER
BOMBAY SAPPHIRE
THE LONDON BLUE
BEEFEATER BLACKBERRY

\$ 150.00
\$ 121.00
\$ 155.00
\$ 198.00
\$ 162.00

LICORES

CAMPARI
APPEROL
CHINCHÓN DULCE O SECO
SAMBUCAL VACCARI
SAMBUCAL VACCARI NEGRO
BAILEYS
XTABENTUN
LICOR 43
FERNET BRANCA
VERMOUTH ROSO
VERMOUTH SECO
ANCHO REYES VERDE
ANCHO REYES ORIGINAL
HUARACHE DE PLATA
HUARACHE DE ORO

\$ 114.00
\$ 102.00
\$ 96.00
\$ 109.00
\$ 114.00
\$ 114.00
\$ 109.00
\$ 132.00
\$ 144.00
\$ 102.00
\$ 102.00
\$ 116.00
\$ 116.00
\$ 169.00
\$ 268.00

VODKA

SKY
SMIRNOFF
ABSOLUT AZUL
ABSOLUT MANDARIN
STOLICHNAYA
TANQUERAY STERLING
CIROC
TITOS

\$ 102.00
\$ 105.00
\$ 109.00
\$ 109.00
\$ 118.00
\$ 132.00
\$ 157.00
\$ 160.00

COCTELERÍA

CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 196.00
APPEROL SPRITZ	\$ 160.00
MARTINI CINZANO	\$ 172.00
DESTORNILLADOR SKY	\$ 142.00
COSMOPOLITAN	\$ 155.00
DAQUIRÍ DE FRESA	\$ 155.00
DAQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 155.00
MARGARITA DE FRESA	\$ 157.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 157.00
MOJITO	\$ 155.00
LONG ISLAND ICE TEA	\$ 195.00
SANGRÍA	\$ 125.00
TINTO DE VERANO	\$ 125.00
VODKA TONIC	\$ 125.00
PIÑA COLADA	\$ 135.00
PIÑADA	\$ 105.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 125.00
BLOODY MARY	\$ 125.00
CARAJILLO	\$ 170.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 94.00
CLERICOT ROSADO	\$ 155.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 470.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO Infusión de Tequila Espolón Blanco (44 ml) con romero, puré de pepino, jugo de limón En copa escarchada con chile y decorado con romero.	\$ 199.00
IBÉRICO 53 Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y obscuro en mesa.	\$ 204.00
PEPINO CUEVAS Ancho verde, jugo de limón, jarabe natural y decorado con lenguas de pepino.	\$ 199.00
GAVILÁN REYES Ancho original, jugo de limón, refresco de toronja en vaso escarchado con sal.	\$ 199.00
MARGARITA SIQUEFF Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	\$ 192.00
BLACK & RED GIN Gin Bulldog (44 ml) macerado con frambuesas y zarzamoras terminado con limón y soda de limón.	\$ 217.00
MEZCALITO ASIÁTICO Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	\$ 217.00
AGAVE Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	\$ 229.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-366-6254

SIQUEFF
RESTAURANT