

The logo for Siqueff Restaurant is centered on the page. It features the word "SIQUEFF" in a large, bold, serif font, with the "S" being particularly large and stylized. Below it, the word "RESTAURANT" is written in a smaller, all-caps, sans-serif font.

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".

\$ 130.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA

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

\$ 165.00

HUEVOS TURCOS CON LAVIN Y MANAKISH

Huevos pochados sobre yougurth especiado y mantequilla.

\$ 150.00

SHAKSHUKA

Huevos escalfados sobre salsa de tomate con pimientos rojos y especias. Acompañado con pan árabe y su elección de hummus o labne.

\$ 160.00

HUEVOS CON ENYADRA

Dos huevos estrellados servidos sobre una cama de enyadra.

\$ 130.00

REVUELTOS CON LONGANIZA

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

\$ 138.00

DOBLADITAS DE HUEVO CON SALSA DE PAPADZUL

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

\$ 140.00

OMELETTE DE BERENJENA

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

\$ 135.00

HUEVOS CON CHAYA

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

\$ 130.00

POCHADOS CON HUMMUS

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

\$ 140.00

Jamón serrano + \$50.00

OMELETTE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES

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

\$ 130.00

Jamón de pavo + \$30.00

Espinaca + \$20.00

Queso panela o mozzarella + \$30.00

HUEVOS NATURALES AL GUSTO

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

\$ 110.00

ARMA TU PAQUETE

+ \$ 70.00

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

PUNTAS A LA MEXICANA (RES o PECHUGA)

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

Pollo
Res

\$ 185.00
\$ 245.00

TRADICIONALES PANUCHOS (POLLO o COCHINITA)

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

Pollo
Cochinita

\$ 125.00
\$ 145.00

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO

\$ 175.00

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

CLUB SÁNDWICH

\$ 160.00

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

PANINI RÚSTICO DE POLLO Y PESTO

\$ 170.00

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

\$ 115.00

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

Pollo asado +\$35.00

Huevo estrellado(1) +\$20.00

Kafta +\$69.00

HOTCAKES Y WAFFLES

HOTCAKES TRADICIONALES

\$ 105.00

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

CON CHOCOLATE

\$ 110.00

3 hot cakes esponjosos de chocolate y chispas semi amargas.

MORAS

\$ 115.00

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

WAFFLES TRADICIONALES

\$ 120.00

Acompañado de frutos rojos y la miel de su elección.

WAFFLES CON HUEVO

\$ 145.00

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) +\$ 30.00

Queso panela o mozzarella +\$ 30.00

Jamón serrano +\$50.00

Pollo asado +\$35.00

Huevo estrellado(1) +\$20.00

Orden de tocino (4) +\$45.00

Orden de queso de bola +\$85.00

BARRA DE FRUTAS, JUGOS, Y PANES

PLATO DE FRUTA CON YOGURTH, MIEL Y GRANOLA.

\$ 115.00

ORDEN DE FRUTA

\$ 60.00

Papaya, melón o sandía

JUGO DE NARANJA Y TORONJA

\$ 45.00

JUGO VERDE

\$ 55.00

JUGO FIJI

\$ 55.00

Piña, fresa y naranja

ORDEN DE LAVÍN

\$ 70.00

Elaborada artesanalmente con nuestra receta familiar.

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y MANTEQUILLA

\$ 55.00

PAN DULCE POR PIEZA

\$ 30.00

CESTA DE PAN DULCE (3)

\$ 70.00

Elige entre esta variedad, según existencia:

-Mantequilla

-Zanahoria

-Marmoleado

-Bísquet o cuernito

BOTANAS Y ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada y trigo con la sazón original.	\$ 150.00	ENYADRA Arroz con lentejas	\$ 79.00
KIBI FRITO La tradicional receta Siqueff.	\$ 95.00	FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga y un toque de limón. Servido con labne con aceitunas	\$ 119.00
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.	\$ 180.00	FALAFEL Albóndiga de garbanzo, con hierbas y especias de la casa. Servido con tzatziki.	\$ 105.00
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	\$ 165.00 \$ 115.00 \$ 115.00	SAMBOUSEK 4 empanadas fritas rellenas de carnero acompañadas de tzatziki.	\$ 129.00
BOTANAS ÁRABES Una orden de 200 gr. de la botana de su elección (garbanza, crema de ajo, crema xcatic, labne, berenjena). Incluye un pan árabe suave.	\$ 95.00	CAZUELA DE AJOS Cazuela de ajos fileteados fritos en aceite de olivo.	\$ 115.00
Pan Kaak c/u	\$ 20.00	LABNE CON ACEITUNAS NEGRAS	\$ 119.00
Pan Árabe c/u	\$ 17.00	GARBANZA CON KAFTA	\$ 165.00
TRIO DE BOTANAS 3 botanas 120 g c/u (garbanza, berenjena, ajo, ó xcatic) y 2 panes árabes	\$195.00	FRIJOL REFRITO Receta tradicional de familia hecha en casa.	\$ 82.00
		PAPAS FRITAS	\$ 60.00
		PLÁTANOS FRITOS	\$ 50.00

🕒 CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 380.00

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 Ensalada fresca de trigo, pepino, tomate, cebolla morada, cilantro y perejil.	\$ 110.00	SOPA DE CEBOLLA Receta original gratinada con nuestra particular presentación.	\$ 95.00
ENSALADA ÁRABE Mezcla de lechugas gajos de tomate, cebolla, pepino, hierbabuena, aceitunas negras y shankleesh aderezado al aceite de ajo.	\$ 129.00	SPAGUETTI CON SALSA DE PIMIENTOS Y AJOS, ROSTIZADOS CON CAMARONES	\$ 210.00
SOPA DE LIMA Consomé con pollo, tostadas y rodajas de lima.	\$ 85.00	SPAGUETTI BOLOGNESA Nuestra receta con carne res en salsa de tomate a la bolognesa.	\$ 150.00
SOPA O CREMA DEL DÍA Tenemos algo especial del chef para ti, pregunta al mesero.	\$ 85.00	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.	\$ 155.00



Jorge de Jesús Siqueff Alonzo
Estela Villanueva de Siqueff

TRADICIÓN SIQUEFF

🕒 ½ POLLO FRITO A LA FRANCESA \$ 159.00

Platillo emblemático de la familia, crujiente y sabroso, acompañado de papas a la francesa e xnipek. Pídalalo cortado o en piezas.

HAMBURGUESA DE KAFTA \$ 185.00

Todo el sabor de nuestra receta de kafta presentada en pan artesanal, queso amarillo y cebolla caramelizada.

¼ ARROZ CON POLLO ESTILO CUBANO \$ 185.00

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 \$ 210.00

POC CHUC \$ 225.00

🕒 PAPADZULES \$ 145.00

HÍGADO ENCEBOLLADO \$ 210.00

MONDONGO

Kabic \$ 185.00

Andaluza \$ 210.00

CARNE ASADA A LA YUCATECA \$ 305.00

COCHINITA PIBIL \$ 185.00

LONGANIZA ASADA (2 PIEZAS) \$ 145.00

TACOS & SHAWARMAS

TACOS ARABES (nuestra receta de la casa) \$ 160.00

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 \$ 185.00

Carne árabe de puerco marinada y bajada del trompo

CARNERO \$ 265.00

Marinado con la receta de la casa a la parrilla.

SHISH TAOUK \$ 175.00

Pechuga de pollo marinada con yougurth y especias.

KAFTA \$ 185.00

Carne picada y marinada asada a la parrilla.

FALAFEL \$ 160.00

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. Suave filete sugerido a 3/4 jugoso acompañado de mantequilla meunière, ensalada y papas.	\$ 315.00
FILETE MIGNION 230 gr. Res en salsa de cebolla o champiñones acompañado de puré papa y verduras salteadas.	\$ 330.00
SABANITA DE RES SIQUEFF 230 gr. Filete de res extra delgada sazonada y acompañada de papas y frijol refrito	\$ 305.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonadas al mas puro estilo libanes acompañadas de enyadra y ensalada mixta.	\$ 215.00
FILETE DE LOMO ESPECIAL 230 gr. Filete sazonado con nuestra receta especial acompañado de frijol refrito, mantequilla meunière, ensalada y papas.	\$ 445.00
FILETE DE CARNERO A LA PARRILLA Jugoso corte de carnero 250 gr asado a la parrilla con especias, verduras salteadas sobre hummus.	\$ 355.00
ARRACHERA A LA PARRILLA Jugoso corte de 230 gr asado a la parrilla con una reducción de vino tinto, acompañado de cebolla asada, vegetales y papas fritas.	\$ 320.00
 CHURRASCO SIQUEFF 230 gr. Filete de res flameado con brandy y salsa de la casa acompañado de puré de papa y espárragos.	\$ 330.00
ALAMBRE DE RES 200 gr. 3 Brochetas de filete de res con cebolla a la parrilla, servida con enyadra y ensalada mixta.	\$ 270.00
ALAMBRE DE CARNERO 200 gr. 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.	\$ 245.00
FILETE DE PECHUGA AL GUSTO Jugosa pechuga marinada y cocinada a la plancha o empanizada.	\$ 190.00

DEL MAR

FILETE DE PESCADO TARATUR 220 gr. Pesca del día al sarten con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de olivo, aceitunas y tomates deshidratados.	\$ 295.00
CÓCTEL DE CAMARÓN 220 gr. El típico con salsa de tomate coctelera, cebolla y tomate picado, cilantro y jugo de limón.	\$ 195.00
FILETE DE PESCADO EN SALSA SIQUEFF 220 gr. Salsa hecha con nuestra receta especial a base de tomates naturales y champiñones, acompañado de verduras salteadas y arroz.	\$ 285.00
FILETE DE PESCADO AL GUSTO 220 gr. Pídalalo a la plancha, al ajo, empanizado, rebosado, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.	\$ 275.00
TACOS DE CAMARÓN 220 gr. 3 tacos de camarones empanizados con aderezo de la casa.	\$ 220.00
BROCHETA DE CAMARONES 220 gr. Camarones con tocino, tomate, cebolla y pimienta verde asados, servidos con arroz y ensalada o verduras salteadas.	\$ 295.00
MIGNION DE CAMARÓN CON SALSAS DE CHAMPIÑONES 220 gr. Camarones entrelazados con tocino en salsa de champiñones naturales, con verduras y puré de papa.	\$ 295.00
CAMARONES AL COCO Y MANGO 220 gr. Deliciosos camarones empanizados con coco rallado servidos sobre un coulis de mango, acompañado de arroz.	\$ 295.00
CAMARONES AL GUSTO 220 gr. Al mojo de ajo o empanizado.	\$ 290.00

POSTRES

Recetas de tradición artesanalmente hechas en casa

DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES	\$ 130.00
Tres dulces hechos en casa: dedo novia, mamul y gravy.	
PAY DE NUEZ	\$ 115.00
Receta de casa hecha por Jorge Siqueff.	
CHEESECAKE DE FRESA	\$ 110.00
QUESO NAPOLITANO	\$ 70.00
CREMA ESPAÑOLA	\$ 60.00
DULCE DE PAPAYA CON QUESO DE BOLA	\$ 105.00
POPCORN CHEESECAKE	\$ 130.00
Cremoso cheesecake servido con palomitas acarameladas, dulce de leche y chispas de chocolate.	

BEBIDAS

REFRESCO EMBOTELLADO 335 ml	\$ 42.00
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin Azúcar, Manzana, Sprite, Naranja	
AGUA CRISTAL NATURAL 600 ml	\$ 37.00
AGUA MINERAL TOPOCHICO	\$ 48.00
AGUA PERRIER	\$ 65.00
AGUA QUINA	\$ 65.00
JAMAICA, HORCHATA, LIMONADA, TAMARINDO, NARANJADA	\$ 42.00
JUGO NARANJA O TORONJA	\$ 45.00
JUGO DE TOMATE	\$ 55.00
LIMONADA O NARANJADA NATURAL	\$ 42.00
LIMONADA O NARANJADA MINERAL	\$ 45.00

CAFÉS Y TISANAS

CAFÉ AMERICANO REFILL	\$ 48.00
CAFÉ AMERICANO RECIEN MOLIDO	\$ 46.00
CAFÉ EXPRESSO	\$ 45.00
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$ 55.00
CAFÉ ÁRABE	\$ 60.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$ 55.00
CAFÉ LATTE FRÍO O CALIENTE	\$ 55.00
TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE	\$ 55.00
TISANAS CALIENTES O FRÍAS	\$ 55.00
(frutos rojos, menta, te negro con zarzamora, te verde pera, honey bee, te relax)	