

SIQUEFF RESTAURANT

NORTE

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

☎ 999-406-3763 📞 999-746-6254

DESAYUNOS

LOS ORIGINALES

HUEVOS MOTULEÑOS

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

\$ 187.00

HUEVOS ÁRABES CON KAFTA \$ 257.00

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

POCHADOS & HASHBROWN \$ 198.00

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

+ Tocino 125gr \$ 62.00

+ Jamón de pavo \$ 42.00

+ Jamón serrano \$ 72.00

OMELETE DE CLARAS CON CHAMPIÑONES \$ 199.00

Relleno de champiñones salteados, acompañado de ensalada fresca de lechugas mixtas.

+ Espinaca \$ 32.00

REVUELTOS CON LONGANIZA \$ 195.00

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

SHAKSHUKA \$ 230.00

Huevos sobre salsa de pimientos y especias acompañado de pan árabe.

QUESADILLAS DE FALAFEL \$ 184.00

Pan árabe a la parrilla relleno de queso y falafel, servidos con cebolla y garbanza.

OMELETE DE BERENGENA \$ 195.00

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

OMELETE MESTIZO \$ 192.00

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

AVOCADO TOAST \$ 189.00

Pan artesanal acompañado de muhammara, aguacate laminado, rábano y cilantro fresco.

HUEVOS AL GUSTO \$ 160.00

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

DOBLADITAS DE HUEVO Y PAPADZUL \$ 201.00

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



Reservaciones al 999-406-3763

Pedidos a domicilio Whatsapp 999-746-6254

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 \$ 102.00
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 \$ 177.00

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

YOGURTH Y FRUTOS ROJOS \$ 163.00

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

ORDEN DE FRUTA \$ 98.00

Papaya, sandía, melón o fruta de temporada.

HOT CAKES ARTESANALES

TRADICIONAL \$ 147.00

CON PLÁTANO \$ 157.00

CON BERRIES \$ 168.00

CON CHOCOLATE \$ 168.00

+ Tocino 125gr \$ 62.00

+ Jamón de pavo \$ 42.00

FRENCH TOAST \$ 219.00

Pan Brioche hecho en casa coronado con mantequilla de fresas y frutos rojos.

SÁNDWICHES

BARRA DE PIERNA AL AJO \$ 248.00

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

BREAKFAST SANDWICH \$ 251.00

Pan Brioche hecho en casa, con huevo, jamón de pavo, tocino, mezcla de quesos y papas a la francesa.

LOS CHILAQUILES

CHILAQUILES ROJOS \$ 169.00

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

CHILAQUILES VERDES \$ 169.00

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

+ Huevo (1) \$ 25.00

+ Pollo asado \$ 45.00

+ Kafta (1) \$ 65.00



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

· Plátano y maple \$ 46.00 · Croissant \$ 46.00

· Zanahoria y frutos rojos \$ 46.00 · Bisquet \$ 46.00

· Mantequilla \$ 46.00

CESTA DE PAN TOSTADO CON MERMELADA Y \$ 80.00

MANTEQUILLA

BARRA DE JUGOS

JUGO DE NARANJA (354 ml) \$ 64.00

JUGO DE TORONJA (354 ml) \$ 64.00

JUGO DE ZANAHORIA (354 ml) \$ 66.00

JUGO VERDE \$ 79.00

Chaya, plíta, manzana verde, jugo naranja, pepino (354 ml).

VAMPIRO \$ 79.00

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

Conectate a nuestra red

Infinitum 17F6_2.4

Contraseña: 9A4MDjT67p

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO

999-406-3763 999-746-6254

NORTE

SIQUEFF
RESTAURANT

ALMUERZO

ENTRADAS

KIBI CRUDO Carne fresca de res picada con nuestra clásica receta de familia, acompañado de 1 pan árabe. (250g)	\$ 230.00
KIBI FRITO Combinación de res y trigo con la sazón original. (230g)	\$ 137.00
FTAYER 4 empanadas fritas rellenas de acelga salteada y un toque de limón acompañado de labne con aceitunas.	\$ 169.00
ARROLLADOS DE REPOLLO Y HOJA DE PARRA Los tradicionales arrolladitos, cada uno con sabor particular.	
	Mixto 6 pzas. \$ 246.00
	Parra 4 pzas. \$ 170.00
	Repollo 4 pzas. \$ 170.00
	\$ 198.00
CAZUELA DE AJOS Tartera de ajos fileteados en aceite de oliva acompañados de una pieza de pan árabe.	
DELI ÁRABE Tres cremas a escoger (berenjena, labne, garbanza o crema de ajo) servidas con 2 piezas de pan árabe.	\$ 292.00
DE MANERA INDIVIDUAL Labne, berenjena garbanza o ajo	\$ 126.00
KAFTA Brochetas de carne picada sazonada al más puro estilo libanés acompañado de tzatziki y ensalada 240g.	\$ 316.00
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.	\$ 262.00
SHAWARMA CON KAFTA Shawarma rellena de Kafta acompañada de papas a la francesa	\$ 276.00
GARBANZA CON KAFTA Kafta servida en una cama de garbanza bañada con aceite de oliva. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 240.00
TARTAR DE ATÚN Con aliño de habanero y limón. Acompañado de aguacate, pepino y chips de camote.	\$ 302.00
PAN ÁRABE 1 Pza.	\$ 32.00
PAN KAAK 1 Pza.	\$ 34.00

⌚ CONFETTY ÁRABE

RES O CARNERO \$ 587.00

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.	\$ 155.00
ENSALADA DE LENTEJAS CON GARBANZA Mezcla de vegetales rostizados con lenteja, limoneta y un toque de garbanza. Acompañado de una pieza de pan árabe.	\$ 189.00
ENSALADA DE BETABEL Betabel aderezado con aceite de oliva extra virgen, jugo de limón vinagre balsámico y queso de cabra.	\$ 159.00
JUGO DE CARNE SIQUEFF ⌚ Nuestra versión del jugo de carne, acompañado de albóndigas de arroz y res.	\$ 182.00
SOPA DEL DÍA Deja que nuestra cocina te sorprenda, pregunta a tu mesero la opción del día.	\$ 134.00
PASTA CON VEGETALES Acompañada de vegetales cocinadas lentamente en aceite de oliva con ajo y espinaca, con un toque de queso parmesano.	\$ 230.00



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.	\$ 246.00
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.	\$ 262.00
TACOS ÁRABES SIQUEFF Carne de cerdo al carbón con nuestro sabor característico, servido en pan árabe con crema de ajo y salsa taquera. 180g.	\$ 218.00

PESCADOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO Pesca del día al sartén (200 g), con salsa de ajonjolí y ajo acompañado de alcachofas salteadas con aceite de oliva, aceituna y tomate deshidratado.	\$ 399.00
SALMÓN A LA PARRILLA Acompañado de tabule de cebada y aderezo a base de yogurth y zaatar	\$ 449.00
FILETE DE PESCADO BEURRE MENIERE Receta tradicional de mantequilla, limón, almendras y alcaparras. (200 g)	\$ 399.00
CAMARONES AL MOJO DE NARANJA AGRIA Y HABANERO Jugosos camarones servidos en una cama de arroz salvaje. 6 pzas.	\$ 422.00

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.	\$ 316.00
CHURRASCO SIQUEFF Grilled beef fillet (230 g), flambéed with brandy, Worcestershire sauce and garlic butter. Served with mashed potatoes.	\$ 476.00
FILETE SIQUEFF Suave y jugoso (230 g), acompañado de mantequilla meunière y papas gajo.	\$ 455.00
SABANITA DE RES Tierna sabanita de filete (230 g), sazonado con naranja agria y acompañado de papa gajo.	\$ 444.00
ALAMBRE DE RES Brocheta de res (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 400.00
ALAMBRE DE CARNERO Brocheta de carnero (200 g) con cebolla morada a la parrilla acompañado de enyadra.	\$ 438.00
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.	\$ 396.00

GUARNICIÓN A ELEGIR

Papas gajo \$112 Enyadra \$105 Vegetales al vapor \$105 Ensalada mixta \$105
Puré de papa 125gr \$105 Frijol refrito 150gr \$105 Papas a la francesa \$112

POSTRES

PAY DE NUEZ La receta tradicional de la casa.	\$ 182.00
BROWNIE CON HELADO Acompañado de helado de vainilla.	\$ 161.00
CREMA ESPAÑOLA Receta tradicional pasada de generación en generación.	\$ 95.00
PAPAYA CON QUESO DE BOLA Dulce de alimbar sobre pan especiado y queso de bola.	\$ 176.00
ORDEN DE HELADO Tres bolas de helado de sabor vainilla Bola de helado adicional (+ \$25.00 extra de helado)	\$ 102.00
CREPAS DE CAJETA Deliciosas crepas con la receta especial bañados en cajeta con nuez picada.	\$ 171.00
DEGUSTACIÓN DE POSTRES ÁRABES Dedo de novia, belewe, gravy y mamul.	\$ 182.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-746-6254

SIQUEFF
RESTAURANT

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

CAFÉ DE GRANO (170 ml)	\$ 68.00
CAPUCHINO (230 ml)	\$ 75.00
LATTE (230 ml)	\$ 79.00
EXPRESO (80 ml)	\$ 64.00
DOBLE EXPRESO (100 ml)	\$ 68.00
CAFÉ ÁRABE (80 ml)	\$ 85.00
CAFÉ REFIL (CON ALIMENTOS)	\$ 70.00
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
FRESA KIWI	\$ 75.00	\$ 99.00

VINOS

TINTOS MEXICANOS	COPA	BOTELLA
CASA MADERO 3 V <i>Cabernet, Merlot, Tempranillo.</i>	\$ 225.00	\$1,100.00
CASA MADERO 3 V GRAN RESERVA <i>Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc y Shiraz.</i>		\$2,150.00
CASA MADERO <i>Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec.</i>	\$ 205.00	\$1,020.00
TRIBUTO <i>Tempranillo con Shiraz. Baja California, México</i>	\$ 270.00	\$1,300.00
TINTOS ESPAÑOLES		
MATARROMERA <i>Ribera del Duero. España</i>		\$2,200.00
VALDUBÓN CRIANZA <i>Tempranillo. Ribera del Duero. España</i>	\$ 235.00	\$1,135.00
BORSAO <i>Garnacha. Borja, España</i>	\$ 139.00	\$ 660.00
BLANCO		
CASA MADERO 2V <i>Chardonnay Chenin Blanc. México</i>	\$ 145.00	\$ 925.00
CASA MADERO CHARDONNAY <i>Chardonnay. México</i>	\$ 118.00	\$ 879.00
CASA MADERO GRAN RESERVA <i>Chardonnay. México</i>	\$ 185.00	\$1,232.00
MARTIN CODAX <i>Abadillo. España</i>	\$ 169.00	\$ 986.00
ROSADO		
CASA MADERO V <i>Shiraz. México</i>	\$ 160.00	\$ 770.00
ANALOGÍA <i>Merlot. México, Querétaro</i>	\$ 123.00	\$ 672.00
ESPUMOSO		
COOK <i>Estados Unidos</i>	\$ 95.00	\$ 655.00
CINZANO PROSPRITZ <i>Italiano</i>	\$ 106.00	\$ 694.00

BEBIDAS

COCA COLA	\$ 63.00
COCA COLA LIGHT	\$ 63.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 63.00
FANTA	\$ 63.00
SPRITE	\$ 63.00
SPRITE ZERO	\$ 63.00
SIDRAL MUNDET	\$ 63.00
FRESCA	\$ 63.00
CRISTAL MINERAL	\$ 63.00
CRISTAL NATURAL	\$ 58.00
TOPOCHICO	\$ 82.00
LIMONADA NATURAL (528 ml)	\$ 62.00
LIMONADA MINERAL (528 ml)	\$ 64.00
NARANJADA NATURAL (528 ml)	\$ 62.00
NARANJADA MINERAL (528 ml)	\$ 64.00
TÉ HELADO (528 ml)	\$ 60.00
PERRIER	\$ 95.00

CERVEZAS



HEINEKEN (355 ml)	\$ 84.00
HEINEKEN CERO	\$ 65.00
MILLER LIGTH	\$ 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)	\$ 98.00
CEIBA DORADA (Yucateca) (355 ml)	\$ 98.00
CEIBA STOUT (Yucateca) (355 ml)	\$ 98.00

MICHELADA	CHELADA	OJO ROJO
\$ 32.00	\$ 26.00	\$ 34.00

NORTE

RESERVACIONES | PICK&GO | SERVICIO A DOMICILIO
999-406-3763 @ 999-746-6254

SIQUEFF
RESTAURANT

WHISKY

RED LABEL	\$ 139.00
JACK DANIELS	\$ 144.00
BLACK LABEL	\$ 212.00
BUCHANAN'S 12	\$ 212.00
CHIVAS REGAL 12	\$ 203.00
OLD PARR	\$ 203.00
MACALLAN	\$ 299.00

TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL BLANCO	\$ 134.00
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 144.00
1800 BLANCO	\$ 139.00
1800 REPOSADO	\$ 155.00
1800 AÑEJO	\$ 171.00
DON JULIO BLANCO	\$ 177.00
DON JULIO REPOSADO	\$ 184.00
DON JULIO 70	\$ 246.00
HERRADURA BLANCO	\$ 144.00
HERRADURA REPOSADO	\$ 160.00
HERRADURA PLATA	\$ 171.00
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$ 198.00

MEZCAL

MONTELOBOS	\$ 176.00
AMARAS JOVEN	\$ 155.00
400 CONEJOS BLANCO	\$ 155.00
BRUXO No. 3 JOVEN	\$ 268.00
DZULUM TOBALÁ	\$ 240.00
DZULUM TEPESTATE	\$ 321.00

RON

APPLETON SIGNATURE	\$ 160.00
MATUSALEN PLATINO	\$ 112.00
MATUSALEN CLÁSICO	\$ 123.00
MATUSALEN GRAN RESERVA	\$ 155.00
BACARDI BLANCO	\$ 99.00
BACARDI AÑEJO	\$ 99.00
BACARDI SOLERA	\$ 112.00
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$ 149.00
ZACAPA 23	\$ 240.00

BRANDY

TORRES 10	\$ 129.00
TORRES 15	\$ 172.00

GINEBRA

BEFFEATER	\$ 128.00
BOMBAY SAPPHIRE	\$ 166.00
THE LONDON BLUE	\$ 212.00

LICORES

CAMPARI	\$ 122.00
APPEROL	\$ 109.00
CHINCHÓN DULCE O SECO	\$ 102.00
SAMBUCA VACCARI	\$ 118.00
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$ 122.00
BAILEYS	\$ 122.00
XTABENTUN	\$ 118.00
LICOR 43	\$ 142.00
VERMOUTH ROSO	\$ 109.00
VERMOUTH SECO	\$ 109.00

VODKA

SKY	\$ 109.00
SMIRNOFF	\$ 112.00
ABSOLUT AZUL	\$ 116.00
STOLICHNAYA	\$ 126.00
CIROC	\$ 168.00
TITOS	\$ 172.00

COCTELERÍA CLÁSICOS

NEGRONI	\$ 192.00
APPEROL SPRITZ	\$ 172.00
MARTINI CINZANO	\$ 176.00
COSMOPOLITAN	\$ 166.00
DAIQUIRÍ DE LIMÓN	\$ 166.00
MARGARITA DE LIMÓN	\$ 168.00
MOJITO	\$ 168.00
SANGRÍA	\$ 133.00
TINTO DE VERANO	\$ 133.00
VODKA TONIC	\$ 133.00
PIÑA COLADA	\$ 144.00
PIÑADA	\$ 112.00

INTERNACIONALES

BLOODY CAESAR	\$ 134.00
BLOODY MARY	\$ 134.00
CARAJILLO	\$ 182.00
CLAMATO PREPARADO	\$ 99.00
CLERICOT ROSADO	\$ 166.00
JARRA DE CLERICOT	\$ 499.00

DE LA CASA

TEQUILA ROMERO Y PEPINO	\$ 199.00
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	\$ 204.00
Brandy Torres 10 (30 ml), Licor 43 (30 ml) mezclado con doble espresso, decorado con chocolate blanco y oscuro en mesa.	

MARGARITA SIQUEFF	\$ 192.00
Infusión de Tequila Blanco con Habanero (44 ml), naranja agria y jarabe natural.	

MEZCALITO ASIÁTICO	\$ 217.00
Mezcal (44 ml), jengibre, albahaca, jugo de naranja y el toque de la casa decorado con una rodaja de limón asada.	

AGAVE	\$ 229.00
Tequila (30 ml) y mezcal (30 ml), jarabe de guayaba, jugo de piña y un toque de chipotle.	

Pregunta por los destilados participantes
en 2x1 todos los jueves, viernes y sábados
hasta las 5:00 p.m.
Aplican restricciones