



HOTEL CATEDRAL

ENSALADAS

ENSALADA VERDE	\$151.00
Lechuga, espinaca, aguacate, pepino, pimienta verde. Acompañada de vinagre balsámico	
ENSALADA DE ESPINACA	\$157.00
Espinaca, queso de cabra (40 gr.), nuez, manzana, y jitomate cherry. Acompañada de vinagre balsámico.	
ENSALADA DE POLLO	\$119.00
Pollo (60 gr.) deshebrado, mezclado con ensalada rusa y mayonesa.	
ENSALADA CÉSAR CATEDRAL	\$157.00
Lechuga orejona, pechuga de pollo (60 gr.) a la plancha, croutones con queso parmesano (50 gr.) y aderezo César.	
ENSALADA LIGERA DE ATÚN (130 gr.)	\$132.00
Atún mezclado con trocitos de jitomate, cebolla, cilantro. Adornado con rodajas de pepino.	
QUESO ASADO (100 gr.) CON NOPAL (1 pza.)	\$86.00
ENSALADA DEL CHEFF	\$194.00
Fresca cama de lechuga, con jugosas tiras de pechuga de pollo a la plancha (60 gr.), jamón (60 gr.), queso amarillo, queso manchego, tocino (60 gr.) queso panela, jitomate, aguacate y huevo cocido. Acompañada de aderezo Aurora.	
ENSALADA DE MANZANA CON PARMESANO	\$183.00
Lechuga troceada, pera y manzana cortada en bastones. Con un toque de vinagre de manzana.	
PESCADOS Y MARISCOS	
FILETE DE PESCADO AL GUSTO	\$286.00
Rico filete (210 gr.) preparado de la manera que usted elija; a la veracruzana, empanizado, a la plancha, al ajillo, al mojo de ajo. Servido con arroz y verdura.	
CAMARONES (5 pzas. 200 gr.)	\$375.00
Servidos de la manera que más prefiera, Empanizados, a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo. Con arroz y ensalada	
SALMÓN A LA PLANCHA	\$295.00
Delicioso lomo de salmón (250 gr.) a la plancha. Servido con arroz y verdura.	
LOMO DE SLMÓN EN COSTRA DE ALMENDRA (250 gr.)	\$315.00
Servido con arroz y puré de papa.	

CARNES

ALAMBRE DE FILETE DE RES	\$241.00
Jugosos y tiernos cubos de filete (200 gr.) con pimienta morrón. tocino y cebolla. Todo gratinado y acompañado con tortillas de harina.	
FILETE MIGNON	\$293.00
Jugoso filete (220 gr.) en un cinturón de tocino, sobre verduras a la plancha. Bañado con deliciosa salsa gravy y champiñones. Servido con papas a la francesa	
CARNE A LA TAMPIQUEÑA	\$263.00
(220 gr.) de suave filete, con su tradicional guarnición de arroz, frijoles, guacamole y una enchilada de mole.	
PUNTAS DE FILETE DE RES	\$249.00
Tiernos cubos de filete (200 gr.) preparados a la mexicana, al gusto o al chipotle. Acompañados de frijoles refritos.	
MILANESA DE RES (250 gr.)	\$225.00
Acompañada con papas a la francesa y verduras al vapor.	
BISTEC A LA PLANCHA (200 gr.)	\$227.00
Con verduras y papas a la francesa.	
ARRACHERA (200 gr.)	\$286.00
Jugosa y suave carne a la plancha. Servida con frijoles refritos y guacamole.	
CHAMORRO (350 gr.)	\$210.00
Rico y suave chamorro de cerdo, horneado y servido con guacamole y frijoles.	
RIB EYE ANGUS (300 gr.)	\$423.00

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA MIGNON	\$187.00
200 gr. de jugosa carne con queso amarillo, cebolla y tocino caramelizado. Acompañada con papas a la francesa.	
HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN	\$184.00
200 gr. de pollo frito crujiente con lechuga y jitomate. Acompañado de papas fritas.	
HAMBURGUESA CATEDRAL	\$205.00
200 gr. de jugosa carne con queso manchego, cebolla y tocino caramelizados, queso, piña.	
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	\$125.00
Tres piezas de pan artesano tostado, jamón (60 gr.) y queso amarillo. Acompañado con papa Saratoga.	

CLUB SÁNDWICH	\$158.00
Tradicional sándwich compuesto de jitomate, pollo (60 gr.), jamón (90 gr.), tocino (30 gr.) y queso amarillo. Acompañado de papas a la francesa (120 gr.)	

SÁNDWICH GERMINADO	\$120.00
Preparado con pan integral, germen de alfalfa, jamón de pavo (60 gr.), queso panela y jitomate. Acompañado de lechuga fresca.	

AVES

PECHUGA TIZOC	\$178.00
Pechuga rellena con chilaquiles rojos (120 gr.) Con la tradicional salsa roja de la casa, crema, queso y frijoles refritos.	

PECHUGA A LA PLANCHA (200 gr.)	\$186.00
Servida con papas a la francesa y verduras al vapor.	

MILANESA DE POLLO (200 gr.)	\$196.00
Con papas a la francesa y verduras al vapor.	

PECHUGA SUIZA (200 gr.)	\$198.00
Pechuga a la plancha con jitomate, aguacate y jamón, con salsa italiana y gratinada. Acompañada de papas a la francesa.	

1/4 DE POLLO AL GUSTO (180 gr.)	\$158.00
Pierna y muslo preparados a la mexicana, frito con mole o estilo veracruzano. Servido con frijoles refritos.	

FAJITAS MARINADAS (200 gr.)	\$157.00
Tiernas tiras de pechuga, marinadas al mojo de ajo y servidas con verduras y puré de papa.	

ANTOJITOS MEXICANOS

ENCHILADAS CATEDRAL	\$163.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, salsa verde, gratinadas. Acompañadas con frijoles refritos.	

ENCHILADAS MEXICANAS	\$151.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, salsa verde o roja, queso, crema . Acompañadas de frijoles refritos.	

ENCHILADAS DE MOLE	\$156.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado. Con queso, arroz y nuestro tradicional mole	

SUGERENCIAS DEL CHEFF

PIZZA DE QUESO (130 gr. Porción 30 cm.)	\$143.00
PIZZA DE PEPPERONI (100 gr. Porción 30 cm.)	\$155.00
PIZZA DE HAWAIANA (jamón 60 gr. Porción 30 cm.)	\$165.00

VENTA A PARTIR DE LAS 18:00 HRS.	
ENSALADA DE FRUTOS ROJOS	\$174.00
Mix de lechugas con frutos rojos y aderezo. Con queso de cabra (40 gr.) y nuez gara piñada.	-
TAQUITOS DEL CHEFF	\$279.00
Cinco taquitos de arrachera marinada (200 gr.). Servidos con papa frita finamente cortada. Guarnición de guacamole y chiles toreados.	

ENCHILADAS SUIZAS	\$172.00
Tres piezas de tortilla de harina rellenas con pollo (100 gr.) En salsa italiana roja con crema y gratinadas.	

QUESADILLAS VEGETARIANAS	\$155.00
Tres piezas de tortilla de maíz con rajas poblanas, granos de elote, flor de calabaza y champiñones. Servidas sobre un espejo de salsa ranchera.	

ENFRIJOLADAS	\$147.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo deshebrado (100) gr. En salsa de frijol con queso y crema.	

FLAUTAS DE RES	\$163.00
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas con carne de res (150 gr.) queso, crema, lechuga, aguacate y jitomate.	

TACOS DE POLLO	\$143.00
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas con pollo (100 gr.) queso, crema, lechuga. Servidas con frijoles refritos y guacamole.	

CHILE EN NOGADA (sólo en temporada)	
Tradicional chile poblano, relleno de carne molida (200 gr.) preparada. Bañado con nogada, adornado con perejil y granada fresca.	

POSTRES

PAN DULCE (una pieza)	\$29.00
FLAN NAPOLTANO (rebanada)	\$97.00
ESPECIAL DE CHOCOLATE (rebanada)	\$115.00
TARTA DE QUESO (rebanada)	\$105.00
POSTRE MENÚ (una pieza)	\$63.00
CHEESE CAKE (rebanada)	\$108.00

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO (1 refil, 200 ml.)	\$48.00
CAFÉ CON LECHE (60 ml.)	\$55.00
EXPRESSO (60 ml.)	\$49.00
EXPRESSO DOBLE (120 ml.)	\$65.00
EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$60.00
EXPRESSO CORTADO DOBLE (120 ml.)	\$78.00
CAFÉ CAPUCCINO SABOR (180 ml.)	\$86.00
moka, vainilla, cremairlandesa, almendra.	
CAFÉ CAPUCCINO (180 ml.)	\$77.00
CHOCOLATE CALIENTE (200 ml.)	\$67.00
AGUA PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$47.00
LECHE PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$48.00
LECHE CALIENTE (200 ml.)	\$42.00
TÉ (200 ml.)	\$37.00
manzanilla, limón, negro, hierbabuena, verde, canela.	

BEBIDAS FRÍAS

CHOCO MILK (300 ml.)	\$51.00
LECHE MALTEADA (300 ml.)	\$73.00
fresa, chocolate, vainilla, nuez.	
LIMONADA MINERAL O NATURAL (240 ml.)	\$55.00
NARANJADA NATURAL O MINERAL (240 ml.)	\$55.00
BOTELLA DE AGUA (600 ml.)	\$35.00
TÉ CHAI CON AGUA (200 ml.)	\$55.00
CON LECHE	\$65.00
MINERAL PREPARADA (355 ml.)	\$50.00
VASO DE AGUA FRESCA (240 ml.)	\$36.00
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	

ICE CREAM SODA (300 ml.)
deliciosa nieve de limón con refresco de cola.

\$59.00

REFRESCO DE LATA (355 ml.)
coca cola clásica, coca light, coca sin azúcar, sidral, sidral light, fresca, fanta, sprite, squirt, sangría casera, gingerale.

\$46.00

TÉ HELADO DE MANGO (300 ml.)

\$63.00

JUGO NATURAL (240 ml.)
naranja, papaya, verde, toronja, zanahoria.

\$63.00

JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1800 ml.)
mineral.

\$155.00

1/2 JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1000 ml.)
mineral.

\$94.00

JARRA DE AGUA FRESCA (1800 ml.)
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.

\$128.00

1/2 JARRA DE AGUA FRESCA (1000 ml.)
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.

\$88.00

JARRA DE CLERICOT (1800 ml.)

\$225.00

1/2 JARRA DE CLERICOT (1000 ml.)

\$138.00

CERVEZA (325 y 355 ml.)
bohemia clara, bohemia oscura, bohemia weizen, XX lager, XX ambar, corona, victoria.

\$55.00

CERVEZA (325 ml.)
negra modelo y negro modelo especial, indio, sol, tecate y tecate light.

\$63.00

MICHELADA
dependiendo de la cerveza.

\$65.00 o \$71.00

CUBANA
dependiendo de la cerveza.

\$82.00 o \$88.00

HEINEKEN (355 ml.)

\$66.00

ULTRA (355 ml.)

\$66.00

MICHELADA HEINEKEN (355 ml.)

\$71.00

CUBANA HEINEKEN (355 ml.)

\$88.00

STELLA ARTOIS (330 ml.)

\$66.00

MICHELADA STELLA ARTOIS (355 ml.)

\$66.00

CUBANA STELLA ARTOIS (355 ml.)

\$88.00

CLAMATO NATURAL (355 ml.)

\$63.00

CLAMATO PREPARADO (355 ml.)

\$74.00

CLAMATO CON CERVEZA (355 ml.)

\$88.00



HOTEL CATEDRAL

www.hotelcatedral.com

ENTRADAS

PAPAS A LA FRANCESA (240 gr.)	\$85.00
COSTILLAS BBQ (4 PZAS.)	\$170.00
COCTEL DE CAMARÓN (150 gr.)	\$155.00
QUESO FUNDIDO (100 gr.)	\$125.00
CON CHORIZO O CHAMPIÑONES	\$145.00
100 gr. de queso y 20 gr. de cualquiera de los otros dos ingredientes.	
MOLCAJETE CATEDRAL (150 gr.)	\$125.00
CHICHARRÓN EN SALSA MORITA	\$160.00
TAQUITOS CATEDRAL (6 pzas.)	
DE POLLO (120 gr.) \$150.00, DE RES (120 gr.) \$155.00, MIXTOS (120 gr.) \$165.00.	
Orden de taquitos dorados, servidos con guacamole y frijoles.	

SUSHI

CALIFORNIA ROLL	\$165.00
Rollo con ajonjolí por fuera, por dentro alga, pepino, aguacate, camarón (30 gr.) y queso philadelphia.	
TAMPICO ROLL	\$157.00
Rollo de arroz con ajonjolí por fuera, por dentro, alga, pepino, aguacate y salsa Tampico.	
ARRACHERA ROLL	\$168.00
Rollo empanizado, relleno de arrachera (100 gr.), chiles toreados, aguacate y queso manchego.	

BAGUETTES O CHAPATAS

JAMÓN DE PAVO O PIERNA (50 gr.)	\$115.00
con papa Saratoga	

PEPITO DE FILETE (100 gr.)	\$145.00
con papa Saratoga	
PEPITO DE ARRACHERA (100 gr.)	\$145.00
con papa Saratoga	

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO (60 gr. grande)	\$105.00
SOPA DEL DÍA	\$95.00
CREMA DEL DÍA	\$90.00
SOPA DE FIDEO	\$108.00
SOPA DE AJO	\$96.00
SOPA DE CEBOLLA	\$110.00
SOPA DE VERDURAS	\$110.00
caldillo de jitomate con mix de verduras.	
CALDO TLALPEÑO	\$98.00
Caldillo de jitomate con verduras cocidas, pollo (50 gr.), aguacate y el sabor picosito del chile chipotle.	
SOPA AZTECA	\$120.00
Sopa tradicional elaborada con tiras de tortilla fritas, en un caldillo de jitomate. Se sirve con tiras de chile pasilla, chicharrón, aguacate, queso y crema.	
CALDO XóCHITL	\$98.00
Caldo de pollo (50 gr.), servido con arroz, verduras y tortilla en juliana. Con aguacate, flor de calabaza y pollo en cubos.	

PASTAS

Elije tu pasta: Espaguetti o Fettuccini (300 gr.)	
A LA BOLOGNESE (100 gr.)	\$163.00
CON CAMARONES (8 camarones, 110 gr.)	\$196.00
ALFREDO	\$166.00
POBLANA	\$155.00
AL PESTO	\$187.00
Con pollo crujiente (100 gr.), acompañada con salsa de queso.	

Cualquier orden extra en el platillo, tendrá un costo de \$55.00 · El gramaje de los alimentos es su peso antes de la cocción / el consumo de alimentos crudos

Son responsabilidad de quién los consume / contenedor grande \$12.00 contenedor chico \$6.00

Los precios se encuentran expresados en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de IVA. Medios y formas de pago: efectivo, tarjetas de crédito y débito (Visa, master card, american express) sin cargo de comisión por uso de las mismas.