



HOTEL CATEDRAL

POSTRES

FLAN NAPOLITANO (rebanada)	\$ 97.00
ESPECIAL DE CHOCOLATE (rebanada)	\$ 115.00
TARTA DE QUESO (una pieza)	\$ 105.00
POSTRE MENÚ (una pieza)	\$ 63.00
ATE CON QUESO (dos piezas)	\$ 50.00
CHEESE CAKE (rebanada)	\$ 108.00
PAN DULCE DE LA CASA (una pieza)	\$ 29.00
PAN TOSTADO (tres piezas)	\$ 17.00

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO (200 ml.) (1 REFIL)	\$ 48.00
CAFÉ CON LECHE (200 ml.)	\$ 55.00
EXPRESSO (60 ml.)	\$ 49.00
EXPRESSO DOBLE (120ml.)	\$ 65.00
EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$ 60.00
EXPRESSO DOBLE CORTADO (120 ml.)	\$ 70.00
CAFÉ CAPUCCINO CON SABOR (180 ml.) Almendra, crema irlandesa, vainilla, moka	\$ 86.00
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
Mañanilla, limón negro, hierbabuena, verde, manzana-canela	\$ 37.00
TÉ CHAI CON AGUA (200 ml.)	\$55.00
CON LECHE	\$65.00

BEBIDAS FRIAS

CHOCOMILK (300 ml.)	\$ 51.00
MALTEADA (300 ml.) Fresa, chocolate, vainilla, nuez.	\$ 73.00
LIMONADA / NARANJA, MINERAL O NATURAL (240 ml)	\$ 55.00
BOTELLA DE AGUA (600ml.)	\$ 35.00
REFRESCO DE LATA (355ml.) Coca cola clásica, coca cola light, coca cola sin azúcar, sidral, fresca, fanta, sprite, squirt, sangría casera, gingerale.	\$ 46.00
JUGOS NATURALES (240 ml.) Naranja, papaya, verde, toronja, zanahoria.	\$ 63.00
AGUA MINERAL PREPARADA (350 ml.)	\$ 50.00
VASO DE AGUA FRESCA (240 ml.) Melón, papaya, sandia, verde, toronja, zanahoria	\$ 36.00
ICE CREAM SODA (300 ml.) Deliciosa nieve de limón con refresco de cola.	\$ 59.00
TÉ HELADO (240 ml.) Mango	\$ 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.) Mineral	\$ 128.00
1/2 JARRA DE AGUA FRESCA (1000 ml.) Mineral	\$ 88.00



HOTEL CATEDRAL

www.hotelcatedral.com

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 consuma / contenedor grande \$12.00 contenedor chico \$6.00
Nuestras salsas: verde, roja y morita

DE LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO. Tres huevos, rancheros, fritos a la mexicana o naturales.	\$98.00
*CON JAMÓN, TOCINO, SALCHICHA O CHORIZO (60 gr) Acompañados de frijoles y chilaquiles verdes o rojos.	\$107.00
HUEVOS AL GUSTO. (1 pieza) Rancheros, Fritos, a la mexicana o naturales *CON JAMÓN, TOCINO, SALCHICHA O CHORIZO (30gr)	\$68.00 \$75.00
HUEVOS A LA CAZUELA Tres huevos revueltos, bañados en salsa molcajetada, acompañados de dos trozos de queso panela y frijoles de la olla.	\$123.00
HUEVOS TIRADOS Tres huevos revueltos con frijol, cebolla y chile picado, acompañados de plátano macho frito, chilaquiles verdes o rojos.	\$118.00
MOTULEÑOS Tres huevos estrellados, montados en una cama de tortilla con frijoles, bañados con salsa ranchera. Acompañados de plátano macho frito, jamón (30 gr.)tocino (30 gr.) y chicharos.	\$147.00
NORTEÑOS Tres huevos revueltos con machaca (20 gr.), jitomate, cebolla, y chile. Acompañados de frijoles de la olla.	\$151.00
VERACRUZANO Tres tacos de huevo a la mexicana, salseados con frijol, chorizo (60 gr.), cebolla, chile, crema y queso.	\$136.00
HUEVOS ALBAÑIL Tres huevos revueltos con papa y chícharo bañado en salsa verde con frijoles de la olla.	\$140.00

HUEVO CATEDRAL	\$141.00
Tres piezas de tortilla de harina, rellenas de huevo a la mexicana, bañadas con salsa morita. Acompañado de queso cotija (30 gr.).	

OMELETES

(Todos los omelettes están hechos con tres huevos)

DE ESPINACA	\$136.00
Relleno de chorizo (60 gr.) espinaca, frijoles negros, chile cuatesmeño y queso, sobre una salsa de adobo	
POBLANO	\$135.00
Relleno de chorizo (60 gr.) espinaca, frijoles negros, chile cuatesmeño y queso, sobre una salsa de adobo	
FLORENTINA	\$135.00
Relleno de espinaca y tocino (60 gr.) gratinado cubierto de salsa blanca.	
OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA	\$142.00
Flor de calabaza fresca con salsa y queso.	
OMELETTE DE HUITLACOCHÉ	\$152.00
Relleno de verduras guisadas con queso manchego. Servido sobre una cama de puré de papa (60 gr.) y un espejo de adobo.	
CLÁSICO	\$135.00
Queso o champiñones o jamón (30gr.) Acompañado de frijoles.	
OMELETTE DE HUAZONTLE	\$135.00
Relleno de huazontle bañado en salsa roja acompañados de chilaquiles rojos o verdes.	

DESAYUNOS

*Por \$55.00 más convierte estos platillos en paquete:
Incluye jugo o fruta y café, té o café con leche o chocolate caliente



MEXICANO

CECINA CON CHILAQUILES (150 gr.)	\$182.00
Trozo de cecina de res acompañada de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.	
ENCHILADAS MEXICANAS	\$151.00
Tres piezas de tortillas de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, en salsa verde o roja, con queso y crema; acompañadas de frijoles refritos.	
FLAUTA DE RES	\$163.00
Tres piezas de tortilla rellenas de carne deshebrada (150 gr.), montadas sobre una cama de lechuga, acompañadas de crema, queso, aguacate y jitomate.	
FLAUTAS DE POLLO	\$144.00
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas de pollo (150 gr.) fritas, montadas sobre una cama	
ENFRIJOLADAS	\$147.00
Tres piezas de tortillas, rellenas de pollo (100 gr.), bañadas con salsa de frijol. Acompañadas con queso y crema.	
QUESADILLAS (ORDEN DE 3 PIEZAS)	\$102.00
Tres tortillas de maíz rellenas de queso, champiñones o flor de calabaza, acompañadas de frijoles refritos o pico de gallo	
SINCRONIZADAS	\$117.00
Tres tortillas de harina rellenas de queso, champiñones o flor de calabaza, acompañadas de frijoles refritos o pico de gallo	
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.	
SANDWICH JAMÓN Y QUESO	\$125.00
Tres piezas de pan artesano tostado, jamón (60 gr.) y queso amarillo. Acompañado con papa Saratoga	

FRUTA MIXTA

FRUTA MIXTA	\$ 94.00
Variedad de frutas.	
CON YOGURTH O GRANOLA O QUESO COTTAGE(40 gr.)	\$ 102.00
FRUTA MIXTA CHICA	\$ 48.00
FRUTA MIXTA CHICA	\$ 56.00
Con Yogurth o Granola o Queso cottage (40 Gr)	
YOGURTH NATURAL O DE FRUTA (200 ml)	\$ 45.00
YOGURTH CATEDRAL (200 ml)	\$ 90.00
ENSALADA TROPICAL	\$ 126.00
Surtido de frutas bañadas con yogurth, granola y miel (40 gr.)	

Especialidades CATEDRAL

TLACUALCAXITL	\$155.00
(3 piezas) a la Mexicana, frijoles de la olla con caldillo de chipotle, acompañados de queso panela, aguacate y tortilla ribeteada.	
CHICHARRON EN SALSA MORITA	\$145.00
HUEVOS ROTOS ESTILO CATERAL	\$160.00
papa salteada con paprika y chistorra sobre salsa cremosa de chipotle, acompañada de (2 piezas) de huevo estrellado y aros de cebolla morada	

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.

PAQUETES DESAYUNOS

Todos los desayunos incluyen jugo o fruta, cafe (refil) o chocolate (refil) o té o café con leche (refil), pan blanco.

DESAYUNO 1 HOT CAKES (3 piezas)	\$115.00	DESAYUNO 7 PLATÓN DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN	\$141.00
Tres hot cakes servidos con miel de abaja o maple.		Surtido de fruta acompañada con nieve de limón o queso cottage o yogurt. (40 gr.)	
DESAYUNO HOT CAKES (3 piezas)	\$130.00	DESAYUNO 8 MOLLETES CATEDRAL	\$147.00
Tres hot cakes servidos con tocino (2 piezas) o jamón (2 rebanadas) o salchicha (1 pza).		Cuatro piezas con frijoles refritos, queso gratinado, acompañados con salsa mexicana.	
DESAYUNO 2 CEREAL	\$95.00	CON CHORIZO O JAMÓN O TOCINO (60 GR.)	\$164.00
Cereal (25 gr.) zucarcitas, choco krispy's, corn flakes, froot loops, corn pops.		DESAYUNO 9 TACOS DE POLLO	\$140.00
AVENA CON LECHE O AGUA	\$103.00	Tres piezas de tortillas de maíz rellenas de pollo (100 gr.) fritos, acompañadas de lechuga, queso y crema. Servida con frijoles refritos y pico de gallo.	
DESAYUNO 3 HUEVOS AL GUSTO	\$148.00	DESAYUNO 10 MEXICANO	\$193.00
Preparados a su gusto (rancheros o fritos o a la mexicana o naturales o revueltos). Servidos con frijoles refritos y chilaquiles verdes o rojos.		Tira de carne asada (150 gr.), acompañada con chilaquiles rojos o verdes, un huevo frito, frijoles refritos y rajas poblanas.	
HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS	\$157.00	DESAYUNO 11 ARRACHERA	\$204.00
Tres huevos revueltos o estrellados con jamón 60 gr. o tocino 60 gr. o chorizo 60 gr. o salchicha 60 gr.		Jugosa arrachera (150 gr.) a la plancha, acompañada con chilaquiles rojos o verdes y frijoles refrito.	
DESAYUNO 4 CATEDRAL	\$142.00	DESAYUNO 12 ENCHILADAS MEXICANAS	\$151.00
Dos huevos fritos separados por chilaquiles verdes o rojos, frijoles refritos, bañados en salsa ranchera y salsa verde.		Tres tortillas rellenas de pollo deshebrado (100 gr.), bañadas en salsa roja o verde, acompañadas de queso y crema.	
DESAYUNO 5 PECHUGA TIZOC	\$167.00	DESAYUNO 13 CHILAQUILES MAYAS	\$180.00
Rollo de pechuga (120 gr.), rellena de chilaquiles, bañada con salsa ranchera, queso y crema, acompañado de frijoles refritos.		Costilla asada (200 gr.) con chilaquiles en salsa de adobo gratinados.	
DESAYUNO 6 CHILAQUILES CON POLLO	\$156.00	COMPLEMENTO DE FRUTA	\$25.00
Totopos de maíz con salsa roja o verde, pollo deshebrado (65 gr.), crema y queso, acompañados de frijoles refritos.		Si desea añadir a la fruta de su paquete de desayuno, granola (40 gr.) o yogurth (40 gr.) o queso cottage (40 gr.) cada uno.	
CHILAQUILES VEGANO DE NOPAL	\$162.00		
Totopos horneados de nopal (100 gr.) con salsa roja o verde, acompañados de tofu, cilantro (10 gr.) y aguacate (20 gr.)			

EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS ES SU PESO ANTES DE LA COCCIÓN.
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUMA

