

POSTRES

PAN DULCE (una pieza)	\$23.00
FLAN NAPOLTANO (rebanada)	\$85.00
ESPECIAL DE CHOCOLATE (rebanada)	\$85.00
TARTA DE QUESO (rebanada)	\$80.00
POSTRE MENÚ (una pieza)	\$55.00
CHEESE CAKE (rebanada)	\$85.00

BEBIDAS

CALIENTES

AMERICANO (1 refil, 200 ml.)	\$41.00
CAFÉ CON LECHE (60 ml.)	\$31.00
EXPRESSO (60 ml.)	\$41.00
EXPRESSO DOBLE (120 ml.)	\$55.00
EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$51.00
EXPRESSO CORTADO DOBLE (120 ml.)	\$65.00
CAFÉ CAPUCCINO SABOR (180 ml.)	\$71.00
moka, vainilla, crema irlandesa, almendra.	
CAFÉ CAPUCCINO (180 ml.)	\$65.00
CHOCOLATE CALIENTE (200 ml.)	\$57.00
AGUA PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$35.00
LECHE PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$39.00
LECHE CALIENTE (200 ml.)	\$30.00
TÉ (200 ml.)	\$30.00
manzanilla, limón, negro, hierbabuena, verde, canela.	

BEBIDAS

FRÍAS

CHOCO MILK (300 ml.)	\$45.00
LECHE MALTEADA (300 ml.)	\$64.00
fresa, chocolate, vainilla, nuez.	
LIMONADA MINERAL O NATURAL (240 ml.)	\$48.00
NARANJADA NATURAL O MINERAL (240 ml.)	\$48.00
BOTELLA DE AGUA (600 ml.)	\$25.00
TÉ CHAI CON AGUA (200 ml.)	\$46.00
CON LECHE	\$56.00
MINERAL PREPARADA (355 ml.)	\$40.00
VASO DE AGUA FRESCA (240 ml.)	\$32.00
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	

ICE CREAM SODA (300 ml.)	\$55.00
deliciosa nieve de limón con refresco de cola.	
REFRESCO DE LATA (355 ml.)	\$37.00
coca cola clásica, coca light, coca sin azúcar, sidral, sidral light, fresca, fanta, sprite, squirt, sangría casera, gingerale.	
TÉ HELADO DE MANGO (300 ml.)	\$40.00
JUGO NATURAL (240 ml.)	\$40.00
naranja, papaya, verde, toronja, zanahoria.	
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1800 ml.)	\$127.00
mineral.	
1/2 JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1000 ml.)	\$77.00
mineral.	
JARRA DE AGUA FRESCA (1800 ml.)	\$110.00
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	
1/2 JARRA DE AGUA FRESCA (1000 ml.)	\$72.00
melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	
CERVEZA (325 ml.)	\$45.00
indio, sol, tecate y tecate light.	
JARRA DE CLERICOT (1800 ml.)	\$199.00
1/2 JARRA DE CLERICOT (1000 ml.)	\$120.00
CERVEZA (325 y 355 ml.)	\$48.00
bohemia clara, bohemia obscura, bohemia weizen, XX lager, XX ambar, corona, victoria.	
CERVEZA (325 ml.)	\$48.00
negra modelo y negra modelo especial.	
MICHELADA	\$50.00 o \$55.00
dependiendo de la cerveza.	
CUBANA	\$65.00 o \$70.00
dependiendo de la cerveza.	
HEINEKEN (355 ml.)	\$50.00
ULTRA (355 ml.)	\$50.00
MICHELADA HEINEKEN (355 ml.)	\$55.00
CUBANA HEINEKEN (355 ml.)	\$58.00
STELLA ARTOIS (330 ml.)	\$50.00
MICHELADA STELLA ARTOIS (355 ml.)	\$53.00
CUBANA STELLA ARTOIS (355 ml.)	\$58.00
CLAMATO NATURAL (355 ml.)	\$49.00
CLAMATO PREPARADO (355 ml.)	\$59.00
CLAMATO CON CERVEZA (355 ml.)	\$70.00



HOTEL CATEDRAL

www.hotelcatedral.com

Cualquier orden extra en el platillo, tendrá un costo de \$45.00

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 7 contenedor chico \$6.00

ENTRADAS

ELOTE ASADO CON SALSA BBQ	\$105.00
PAPAS A LA FRANCESA (240 gr.)	\$75.00
COSTILLAS BBQ (4 PZAS.)	\$148.00
COCTEL DE CAMARÓN (150 gr.)	\$134.00
QUESO FUNDIDO (100 gr.)	\$112.00
CON CHORIZO O CHAMPIÑONES	\$129.00
100 gr. de queso y 20 gr. de cualquiera de los otros dos ingredientes.	
MOLCAJETE CATEDRAL (150 gr.)	\$109.00
CHICHARRÓN EN SALSA MORITA	\$145.00
TAQUITOS CATEDRAL (6 pzas.)	
DE POLLO (120 gr.) \$133.00, DE RES (120 gr.) \$138.00,	
MIXTOS (120 gr.) \$145.00.	
Orden de taquitos dorados, servidos con guacamole y frijoles.	

SUSHI

CALIFORNIA ROLL	\$142.00
Rollo con ajonjolí por fuera, por dentro alga, pepino, aguacate, camarón (30 gr.) y queso philadelphia.	
TAMPICO ROLL	\$137.00
Rollo de arroz con ajonjolí por fuera, por dentro, alga, pepino, aguacate y salsa Tampico.	
ARRACHERRA ROLL	\$147.00
Rollo empanizado, relleno de arrachera (100 gr.), chiles toreados, aguacate y queso manchego.	
SUSHI CAKE	\$175.00
Sushi en forma de sandwich, por dentro alga nori, bastones de zanahoria, pepino, pollo deshebrado (60 gr.) aguacate y queso crema. Guarnición de lechuga y pepino.	

BAGUETTES O CHAPATAS

JAMÓN DE PAVO O PIERNA (50 gr.)	\$104.00
con papa Saratoga	

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.

PEPITO DE FILETE (100 gr.)	\$127.00
con papa Saratoga	
PEPITO DE ARRACHERA (100 gr.)	\$127.00
con papa Saratoga	

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO (60 gr. grande)	\$82.00
SOPA DEL DÍA	\$75.00
CREMA DEL DÍA	\$80.00
SOPA DE FIDEO	\$75.00
SOPA DE AJO	\$86.00
SOPA DE CEBOLLA	\$86.00
SOPA DE VERDURAS	\$75.00
caldillo de jitomate con mix de verduras.	
CALDO TLALPEÑO	\$86.00
Caldillo de jitomate con verduras cocidas, pollo (50 gr.), aguacate y el sabor picosito del chile chipotle.	
SOPA AZTECA	\$98.00
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	\$86.00
Caldo de pollo (50 gr.), servido con arroz, verduras y tortilla en juliana. Con aguacate, flor de calabaza y pollo en cubos.	

PASTAS

Elige tu pasta: Espaguetti o Fettuccini (300 gr.)	
A LA BOLOGNESE (100 gr.)	\$142.00
CON CAMARONES (8 camarones, 110 gr.)	\$171.00
ALFREDO	\$145.00
POBLANA	\$135.00
AL PESTO	\$163.00
Con pollo crujiente (100 gr.), acompañada con salsa de queso.	

CUALQUIER CAMBIO DE GUARNICIÓN O MODIFICACIÓN EN LOS PLATILLOS TIENE UN COSTO DE \$15.00 EXTRA.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$132.00
Lechuga, espinaca, aguacate, pepino, pimienta verde. Acompañada de vinagre balsámico

ENSALADA DE ESPINACA \$137.00
Espinaca, queso de cabra (40 gr.), nuez, manzana, y jitomate cherry. Acompañada de vinagre balsámico.

ENSALADA DE POLLO \$104.00
Pollo (60 gr.) deshebrado, mezclado con ensalada rusa y mayonesa.

ENSALADA CÉSAR CATEDRAL \$137.00
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.) \$115.00
Atún mezclado con trocitos de jitomate, cebolla, cilantro. Adornado con rodajas de pepino.

QUESO ASADO (100 gr.) CON NOPAL (1 pza.) \$75.00

ENSALADA DEL CHEFF \$169.00
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 \$159.00
Lechuga troceada, pera y manzana cortada en bastones. Con un toque de vinagre de manzana.

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$249.00
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.) \$365.00
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 \$269.00
Delicioso lomo de salmón (250 gr.) a la plancha. Servido con arroz y verdura.

LOMO DE Salmón EN COSTRA DE ALMENDRA (250 gr.) \$286.00
Servido con arroz y puré de papa.

CARNES

ALAMBRE DE FILETE DE RES \$216.00
Jugosos y tiernos cubos de filete (200 gr.) con pimienta morrón, tocino y cebolla. Todo gratinado y acompañado con tortillas de harina.

FILETE MIGNON \$262.00
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 \$235.00
(220 gr.) de suave filete, con su tradicional guarnición de arroz, frijoles, guacamole y una enchilada de mole.

PUNTAS DE FILETE DE RES \$217.00
Tiernos cubos de filete (200 gr.) preparados a la mexicana, al gusto o al chipotle. Acompañados de frijoles refritos.

MILANESA DE RES (250 gr.) \$195.00
Acompañada con papas a la francesa y verduras al vapor.

BISTEC A LA PLANCHA (200 gr.) \$192.00
Con verduras y papas a la francesa.

ARRACHERA (200 gr.) \$249.00
Jugosa y suave carne a la plancha. Servida con frijoles refritos y guacamole.

CHAMORRO (350 gr.) \$173.00
Rico y suave chamorro de cerdo, horneado y servido con guacamole y frijoles.

RIB EYE ANGUS (300 gr.) \$375.00

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUESA MIGNON \$156.00
200 gr. de jugosa carne con queso amarillo, cebolla y tocino caramelizado. Acompañada con papas a la francesa.

HAMBURGUESA CRISPY CHICKEN \$153.00
200 gr. de pollo frito crujiente con lechuga y jitomate. Acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESA CATEDRAL \$175.00
200 gr. de jugosa carne con queso manchego, cebolla y tocino caramelizados, queso, piña.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$105.00
Tres piezas de pan artesano tostado, jamón (60 gr.) y queso amarillo. Acompañado con papa Saratoga.

CLUB SÁNDWICH \$132.00
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 \$105.00
Preparado con pan integral, germen de alfalfa, jamón de pavo (60 gr.), queso panela y jitomate. Acompañado de fresca lechuga.

AVES

PECHUGA TIZOC \$155.00
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.) \$162.00
Servida con papas a la francesa y verduras al vapor.

MILANESA DE POLLO (200 gr.) \$171.00
Con papas a la francesa y verduras al vapor.

PECHUGA SUIZA (200 gr.) \$174.00
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.) \$138.00
Pierna y muslo preparados a la mexicana, frito con mole o estilo veracruzano. Servido con frijoles refritos.

FAJITAS MARINADAS (200 gr.) \$137.00
Tiernas tiras de pechuga, marinadas al mojo de ajo y servidas con verduras y puré de papa.

ANTOJITOS MEXICANOS

ENCHILADAS CATEDRAL \$142.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, salsa verde, gratinadas. Acompañadas con frijoles refritos.

ENCHILADAS MEXICANAS \$131.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, salsa verde o roja, queso, crema. Acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS DE MOLE \$136.00
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.) \$125.00

PIZZA DE PEPPERONI (100 gr. Porción 30 cm.) \$135.00

PIZZA DE HAWAIANA (jamón 60 gr. Porción 30 cm.) \$145.00

VENTA A PARTIR DE LAS 18:00 HRS.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$152.00
Mix de lechugas con frutos rojos y aderezo. Con queso de cabra (40 gr.) y nuez garapiñada.

TAQUITOS DEL CHEFF \$243.00
Cinco taquitos de arrachera marinada (200 gr.). Servidos con papa frita finamente cortada. Guarnición de guacamole y chiles toreados.

ENCHILADAS SUIZAS \$148.00
Tres piezas de tortilla de harina rellenas con pollo (100 gr.) En salsa italiana roja con crema y gratinadas.

QUESADILLAS VEGETARIANAS \$121.00
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 \$119.00
Tres piezas de tortilla de maíz con pollo deshebrado (100) gr. En salsa de frijol con queso y crema.

FLAUTAS DE RES \$139.00
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas con carne de res (150 gr.) queso, crema, lechuga, aguacate y jitomate.

TACOS DE POLLO \$125.00
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.