



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 / contenedor chico \$6.00

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

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO (1 refill, 200 ml.)	\$38.00
CAFÉ CON LECHE (200 ml.)	\$48.00
EXPRESSO (60 ml.)	\$38.00
EXPRESSO DOBLE (120 ml.)	\$52.00
EXPRESSO CORTADO (60 ml.)	\$48.00
EXPRESSO DOBLE CORTADO (120 ml.)	\$62.00
CAFÉ CAPUCCINO SABOR (180 ml.) Moka, vainilla, crema irlandesa, almendra.	\$66.00
CAPUCCINO (180 ml.)	\$60.00
CHOCOLATE CALIENTE (200 ml.)	\$53.00
AGUA PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$35.00
LECHE PARA NESCAFÉ (200 ml.)	\$39.00
LECHE CALIENTE (200 ml.)	\$30.00
TÉ (200 ml.) Manzanilla, limón, negro, hierbabuena, verde, canela.	\$30.00

BEBIDAS FRIAS

CHOCO MILK (300 ml.)	\$45.00
LECHE MALTEADA (300 ml.) Fresa, chocolate, vainilla, nuez.	\$64.00
LIMONADA MINERAL O NATURAL (240 ml.)	\$48.00
NARANJADA NATURAL O MINERAL (240 ml.)	\$48.00
BOTELLA DE AGUA (600 ml.)	\$23.00
TÉ CHAI CON AGUA (200 ml.) CON LECHE	\$46.00 \$56.00
REFRESCO DE LATA (355 ml.) Coca clásica, coca light, coca sin azúcar, sidral, sidral light, fresca, fanta, sprite, squirt, sangría casera, gingerale.	\$35.00
MINERAL PREPARADA (355 ml.)	\$40.00
VASO DE AGUA FRESCA (240 ml.) Melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	\$32.00
ICE CREAM SODA (300 ml.) Deliciosa nieve de limón con refresco de cola.	\$55.00

TÉ HELADO (300 ml.) Mango.	\$40.00
JUGO (240 ml.) Naranja, papaya, verde, toronja, zanahoria.	\$40.00
JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1800 ml.) Mineral.	\$127.00
1/2 JARRA DE LIMONADA O NARANJADA (1000 ml.) Mineral.	\$77.00
JARRA DE AGUA FRESCA (1800 ml.) Melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	\$110.00
1/2 JARRA DE AGUA FRESCA (1000 ml.) Melón, papaya, sandía, guayaba, piña.	\$72.00
CERVEZA (325 ml.) Indio, Sol, Tecate y Tecate light.	\$45.00
CERVEZA (325 y 355 ml.) Bohemia clara, Bohemia obscura, Bohemia weizen, XX Lager, XX Ambar, Corona, Victoria.	\$48.00
CERVEZA (325 ml.) Negra modelo y Negra modelo especial.	\$48.00
MICHELADA (DEPENDIENDO DE CERVEZA)	\$50.00 y \$55.00
CUBANA (DEPENDIENDO DE CERVEZA)	\$65.00 y \$70.00
HEINEKEN (355 ml.)	\$50.00
CUBANA HEINEKEN (355 ml.)	\$58.00
MICHELADA HEINEKEN (355 ml.)	\$55.00
STELLA ARTOIS (330 ml.), ULTRA (355 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
JARRA DE CLERICOT (1800 ml.)	\$199.00
1/2 JARRA DE CLERICOT (1000 ml.)	\$120.00

ENTRADAS

PAPAS A LA FRANCESA (240 gr.)	\$75.00
COSTILLAS BBQ (4 pzas.)	\$148.00
TOSTADAS DE CAMARÓN (2 pzas. 80 gr.)	\$156.00
COCTEL DE CAMARÓN (150 gr.)	\$127.00
QUESO FUNDIDO (100 gr.) CON CHORIZO O CHAMPIÑONES 100 gr. de queso y 20 gr. de cualquiera de los otros dos ingredientes.	\$106.00 \$123.00
MOLCAJETE CATEDRAL (150 gr.)	\$105.00
CHICHARRÓN EN SALSA MORITA	\$145.00
TAQUITOS CATEDRAL (6 pzas.) DE POLLO (120 gr.) \$127.00, DE RES (120 gr.) \$132.00, MIXTOS (120 gr.) \$139.00 Orden de taquitos dorados, servidos con guacamole y frijoles.	

SUSHI

CALIFORNIA ROLL Un rollo con ajonjolí por fuera, por dentro alga, pepino, aguacate, camarón (30 gr.) y queso philadelphia.	\$142.00
TAMPICO ROLL Un rollo de arroz con ajonjolí por fuera, por dentro, alga, pepino, aguacate y salsa Tampico.	\$137.00
ARRACHERA ROLL Un rollo empanizado, relleno de arrachera (100 gr.), chiles toreados, aguacate y queso manchego.	\$147.00

BAGUETTE O CHAPATAS

JAMÓN DE PAVO O PIERNA (50 gr.) con papa Saratoga	\$92.00
PEPITO DE FILETE (100 gr.) con papa Saratoga	\$120.00
PEPITO DE ARRACHERA (100 gr.) con papa Saratoga	\$120.00

SOPAS

(350 ml.)	
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 Caldillo de jitomate con mix de verduras.	\$75.00

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.

CALDO TLALPEÑO Caldillo de jitomate con verduras cocidas, pollo (50 gr.), aguacate y el sabor picosito del chile chipotle.	\$86.00
SOPA AZTECA Sopa tradicional elaborada a partir de tiras de tortilla frita, en un caldillo de jitomate. Se sirve con tiras de chile pasilla, chicharrón, aguacate, queso y crema.	\$94.00

CALDO XÓCHITL Caldo de pollo (50 gr.), servido con arroz, verduras y tortilla en juliana. Con aguacate, flor de calabaza y pollo en cubos.	\$86.00
---	---------

PASTAS

Elige tu pasta: Espagueti o Fetuccini (300 gr.)	
A LA BOLOGNESE (100 gr.)	\$145.00
CON CAMARONES (8 camarones 110 gr.)	\$171.00
ALFREDO	\$145.00
POBLANA	\$135.00

ENSALADAS

ENSALADA VERDE Lechuga, espinacas, aguacate, pepino, pimiento verde. Acompañada de vinagre balsámico.	\$132.00
ENSALADA DE ESPINACA Espinaca, queso de cabra (40 gr.), nuez, manzana, y jitomate cherry. Acompañada de vinagre balsámico.	\$137.00
ENSALADA DE POLLO Pollo (60 gr.) deshebrado, mezclado con ensalada rusa y mayonesa.	\$104.00
ENSALADA CÉSAR CATEDRAL Lechuga orejona, pechuga de pollo (60 gr.) a la plancha, croutones con queso parmesano y aderezo César.	\$137.00

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 (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.

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO \$249.00
 Rico filete de (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 verduras.

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 diabla. Con arroz y ensalada.

SALMÓN A LA PLANCHA \$262.00
 Delicioso lomo de salmón (250 gr.) a la plancha servido de arroz y verduras.

LOMO DE SALMÓN EN COSTRA DE ALMENDRA (250 gr.) \$275.00
 Servido con arroz y puré de papa.

CARNES

ALAMBRE DE FILETE DE RES \$206.00
 Jugosos y tiernos cubos de filete (200 gr.) con pimiento morrón, tocino y cebolla, todo gratinado, acompañado de tortillas de harina.

FILETE MIGNÓN \$255.00
 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 \$229.00
 (220 gr.) de suave filete, con su tradicional guarnición de arroz, frijoles, guacamole y una enchilada de mole.

PUNTAS DE FILETES DE RES \$207.00
 Tiernos cubos de filete (200 gr.) preparadas a la mexicana, al gusto o al chipotle. Acompañados de frijoles refritos.

MILANESA DE RES (250 gr.) \$186.00
 Acompañada de papas a la francesa y verduras al vapor.

BISTEC A LA PLANCHA (200 gr.) \$183.00
 Con verduras y papas a la francesa.

ARRACHERA \$243.00
 Jugosa y suave arrachera (200 gr.) a la plancha, con frijoles refritos y guacamole.

CHAMORRO \$168.00
 Rico y suave chamorro de cerdo (350 gr.) horneado y servido con guacamole y frijoles refritos.

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 caramelizados. Acompañada con papas a la francesa.

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.) \$154.00
 Servida con papas francesa y verduras al vapor.

MILANESA DE POLLO (200 gr.) \$163.00
 Con papas a la francesa y verduras al vapor.

PECHUGA SUIZA \$174.00
 Pechuga a la plancha (200 gr.) con jitomate, aguacate y jamón con salsa italiana y gratinada. Acompañada de papas a la francesa.

1/4 DE POLLO AL GUSTO \$132.00
 Pierna y muslo (180 gr.) preparados a la mexicana, frito, con mole o veracruzana. Servido con frijoles refritos.

FAJITAS MARINADAS \$131.00
 Tiernas tiras de pechuga (200 gr.) marinadas al mojo de ajo y servida con verduras y puré de papa.

ANTOJITOS MEXICANOS

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

ENCHILADAS MEXICANAS \$131.00
 Tres piezas de tortillas de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, en salsa verde o roja, con queso y crema; acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS DE MOLE \$136.00
 Tres piezas de tortillas de maíz con pollo (100 gr.) deshebrado, queso, arroz y nuestro tradicional mole.

ENCHILADAS SUIZAS \$148.00
 Tres piezas de tortillas de harina rellenas de 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, un espejo de salsa ranchera.

ENFRIJOLADAS \$114.00
 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 tortillas de maíz rellenas de carne de res (150 gr.), queso, crema, lechuga, aguacate y jitomate.

TACOS DE POLLO \$125.00
 Tres piezas de tortillas de maíz con pollo (100 gr.) queso, crema, lechuga y acompañadas de frijoles refritos y guacamole.

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 HAWAIIANA (jamón 60 gr. Porción 30 cm.) \$145.00

* venta a partir de las 18:00 hrs.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$145.00

Mix de lechugas con frutos rojos y aderezo de frutos rojos, queso de cabra (40 gr.) y nuez garapiñada.

TAQUITOS DEL CHEFF \$231.00

Cinco taquitos de arrachera marinada 200 gr. Servidos con papa frita finamente cortada, guarnición de guacamole y chiles toreados.

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

FLAN NAPOLITANO (rebanada) \$85.00

ESPECIAL DE CHOCOLATE (rebanada) \$85.00

TARTA DE QUESO (rebanada) \$80.00

POSTRE DE MENÚ (una pieza) \$55.00

ATE CON QUESO (dos piezas) \$50.00

CHEESE CAKE (rebanada) \$85.00