

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO ACOMPAÑADO \$170

150 g de queso, servido con champiñones o chorizo, acompañado de tres tortillas de harina.

QUESO FUNDIDO NATURAL \$145

150 g de queso servido con tres tortillas de harina.

AROS DE CALAMAR \$185

150 g de aros tiernos de calamar empanizados de harina y pan rayado con especias servidos sobre una cama de lechuga, acompañados con aderezo aurora.

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO

Chico \$70 Grande \$90

Servido con verduras al vapor, pollo deshebrado y arroz.

SOPA DE VERDURAS \$80

Servido con pollo deshebrado y verduras.

SOPA AZTECA \$100

Servido con tortilla dorada cortada en juliana chicharrón, aguacate, chile pasilla en tiras, queso panela y crema.

CALDO XOCHITL \$110

Caldo de pollo con verduras, arroz servido con aguacate, pollo deshebrado y cuadros de queso manchego.

CALDO TLALPEÑO \$105

Caldo de pollo con verduras y un toque de chipotle, servido con aguacate y pollo deshebrado, aromatizado con epazote.

SOPA DE FIDEO LEPANTO \$70

Sopa de pasta fideo guisado con nuestro caldillo de jitomate.

PARA COMPARTIR

MOLCAJETE LEPANTO \$650

Orden de 150 g de arrachera, 150 g de cecina enchilada, 150 g de pechuga de pollo, 100 g de chistorra servidas con cebolla cambray, nopal, chiles toreados, frijoles charros, 100 g de queso panela y 30 g de chicharrón.

ENSALADAS Y PASTAS

ENSALADA DEL CHEF \$170

Tiras de jamón, queso manchego, huevo cocido, 60 g de pollo, tocino, jitomate y queso panela sobre una cama de lechuga fresca.

ENSALADA DE ESPINACA \$190

Espinaca, queso de cabra, nuez, manzana, champiñones y cubos de jitomate acompañado de aderezo balsámico.

ENSALADA SUPREMA \$195

150 g lechuga, suprema de naranja, queso de cabra, nuez garapiñada y betabel frito.

ENSALADA DE POLLO \$150

100 g de pollo deshebrado combinado con ensalada rusa sobre una cama de lechuga fresca.

ENSALADA CÉSAR \$210

Mix de lechugas con 150 g de tiras de pechuga de pollo y crotones, acompañado de queso parmesano y aderezo César.

ENSALADA GRIEGA \$175

150 g lechuga combinada con pimiento morrón, jitomate, aceitunas y cubos de queso panela bañada con aderezo de cilantro.

SPAGHETTI A LA BOLOÑESA \$220

200 g de pasta combinado con 100 g de carne molida de res bañado en salsa italiana, con finos trozos de ajo, cebolla, apio, zanahoria y un toque de vino tinto.

SPAGHETTI ALFREDO \$210

200 g de pasta combinado con salsa cremosa espolvoreado con perejil y queso parmesano. Acompañada con: 200 g de pechuga de pollo \$260 de 150 g de camarón \$300

SPAGHETTI AL BURRO \$220

200 g de pasta con una emulsión de mantequilla y queso parmesano.

SPAGHETTI POMODORO \$210

200 g de pasta combinado con salsa de tomate, aceite de olivo, ajo, albahaca fresca y queso parmesano.

PLATILLOS LIGHT

ENSALADA LIGERA DE ATÚN \$130

Atún preparado con jitomate, chile serrano y cebolla o atún combinado con ensalada rusa, montados en una cama de lechuga y un abanico de aguacate.

TORRE DE NOPAL CON QUESO \$120

Dos piezas de nopal asado con 80 g de queso panela bañado en salsa verde y servido con cebolla morada y cilantro.

ENSALADA CAPRESE \$130

150 g de jitomate, 150 g de queso panela servida con una vinagreta de albahaca

Cualquier modificación extra tendrá un costo adicional de \$20
El contenedor para llevar tendrá un costo de \$14
El gramaje especificado de los alimentos es antes de la cocción.

PLATILLOS MEXICANOS

ENCHILADAS MEXICANAS \$184

Tres tortillas de maíz rellenas con 100 g de pollo, bañadas en salsa verde o ranchera, servidas con crema y queso fresco, acompañadas de frijoles refritos.

ENCHILADAS DE MOLE \$165

Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo servidas con crema, queso fresco y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.

TACOS DE POLLO \$165

Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo, dorados y servidas con queso, crema, lechuga, acompañados de frijoles refritos y guacamole.

TACOS DE ARRACHERA \$220

Orden de tres tacos con 200 g de arrachera y tocino, servidos con cilantro y cebolla.

CHILAQUILES CON ARRACHERA \$220

150 g de arrachera con chilaquiles rojos o verdes servidos con crema y queso fresco acompañado de frijoles refritos.

GRINGA DE PASTOR \$170

Dos piezas de tortillas de harina, rellenas de 150 g de carne al pastor y 50 g de queso Oaxaca acompañado de guacamole.

TACOS DE COCHINITA \$220

Orden de tres tacos con 200 g de carne de cerdo marinada con achiote y jugo de naranja, servidos con cebolla morada y chile habanero fileteados curtidos.

ENCHILADAS SUIZAS \$190

Tres tortillas de maíz rellenas con 100 g de pollo, cubiertas con salsa estilo suiza, servidas con crema, queso gratinado y cebolla morada.

AVES

PECHUGA TIZOC \$200

Rollo de pechuga de pollo 200 g rellena de chilaquiles bañada en salsa verde o ranchera servidas con crema y queso acompañado de frijoles refritos.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$210

200 g de pollo acompañado de papas a la francesa y verduras al vapor.

FAJITAS DE POLLO MARINADAS \$225

200 g de Pulpa de pollo marinadas al mojo de ajo acompañado de verduras al vapor y arroz.

PIERNA Y MUSLO DE POLLO A LA PLANCHA \$190

450 g de pollo a la plancha acompañado de ensalada mixta o pollo con mole o al ajillo, acompañado de arroz.

CORDON BLEU \$255

200 g pechuga de pollo rellena de 30 g de jamón y 30 g de queso manchego empanizada, acompañado de verduras y 60 g de papas a la francesa.

MILANESA DE POLLO \$210

200 g de pechuga de pollo acompañado con ensalada de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.

NUGGETS CON PAPAS \$150

Ocho piezas de nuggets de pollo acompañados de 140 g de papas a la francesa.

Cualquier modificación extra tendrá un costo adicional de \$20
El contenedor para llevar tendrá un costo de \$14
El gramaje especificado de los alimentos es antes de la cocción.

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA MIGNON \$215

180 g de carne de res molida en pan de ajonjolí con tocino y queso amarillo, montada en una cama de lechuga, jitomate y cebolla, acompañada con 140 g de papas a la francesa.

HAMBURGUESA ESPECIAL \$230

180 g de carne de res molida en pan de ajonjolí con tocino y queso manchego, jamón y piña montada en una cama de lechuga, jitomate y cebolla, acompañado de 140 g de papas a la francesa.

CLUB SANDWICH \$215

Cuatro rebanadas de pan de caja servidas con pollo, jamón, tocino, lechuga, jitomate y queso manchego acompañado de 140 g de papas a la francesa.

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO \$135

Dos rebanadas de pan de caja servidas con queso panela, jamón, lechuga, jitomate acompañado con 140 g de papas a la francesa.

PEPITO DE ARRACHERA \$230

200 g de arrachera, combinado con jitomate y aguacate en una pieza de bolillo con frijoles y chiles toreados, acompañado de 140 g de papas a la francesa.

SINCRONIZADAS \$140

Tres piezas de tortilla de harina, rellenas de queso manchego y jamón, acompañado de frijoles refritos y guacamole.

DE LA PLANCHA

ALAMBRE DE BISTEC DE RES \$245

200 g de bistec de res con pimientos, tocino y cebolla al gratín acompañado de tres piezas de tortilla de harina.

RIB EYE \$520

300 g filete rib eye acompañado de verduras salteadas a la mantequilla, y papas a la francesa

TAMPIQUEÑA \$255

Tira de 165 g de carne de filete de res acompañada de rajas poblanas, enchilada de mole rojo, guacamole y frijoles refritos.

CORTE DE ARRACHERA \$315

Corte de 250 g de carne de arrachera, acompañada de cebollas cambray, chiles toreados, frijoles charros y guacamole.

PUNTAS DE RES AL CHIPOTLE \$270

200 g de puntas de res guisadas con salsa de chipotle y guarnición de arroz.

MILANESA DE RES \$240

200 g de milanesa de res acompañada de ensalada de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.

CARNE A LA PLANCHA \$215

200 g de bistec a la plancha acompañado de verduras al vapor y papas a la francesa.

VINOS

VINO TINTO

**BOTELLA RIUNITE
LAMBRUSCO 750 ml \$500**

**BOTELLA RIUNITE
LAMBRUSCO 187 ml \$150**

**BOTELLA CASILLERO DEL
DIABLO CABERNET
SAUVIGNON 750 ml \$700**

**BOTELLA LA CETTO 750 ml
NEBBIOLO \$690**

**BOTELLA LA CETTO 187 ml
CABERNET SAUVIGNON.
\$200**

VINO BLANCO

**BOTELLA DIAMANTE RIOJA
750ml \$590**

**BOTELLA LA CETTO 750 ml
\$700**

**BOTELLA LA CETTO 187 ml
\$190**

MARISCOS

SALMÓN A LA PLANCHA \$330

200 g de salmón a la plancha glaseado a base de mostaza, acompañado de puré de papa.

SALMÓN A LA MOSTAZA \$350

200 g de salmón a la plancha, acompañado de puré de papa.

FILETE DE PESCADO TILAPIA \$230

200 g de filete de pescado tilapia al gusto (ajillo, empanizado o al mojo de ajo) acompañado de arroz y verduras al vapor.

CAMARONES AL GUSTO \$390

5 piezas de camarón jumbo al gusto (empanizados, al mojo de ajo, a la diabla o al ajillo) acompañados de ensalada y arroz.

TACOS GOBERNADOR \$325

Orden de tres tacos con tortilla de harina y 250 g de camarón sazonados con tocino y cebolla, gratinados, acompañados de cilantro, cebolla y aderezo de chipotle.

CÓCTEL DE CAMARÓN \$250

Copa de 275 ml con 250 g de camarón combinado con nuestra salsa de tomate, acompañado de cilantro, cebolla y aguacate.

POSTRES

REBANADA DE PASTEL IMPOSIBLE \$70

REBANADA DE PAN DE ELOTE \$70

REBANADA DE FLAN NAPOLITANO \$70

HELADO TRES MARÍAS \$85

BANANA SPLIT \$85

DURAZNOS Y FRESAS CON CREMA \$80

PLÁTANOS FRITOS \$80

FRUTA, PAN Y YOGURT

**FRUTA MIXTA DE TEMPORADA ACOMPAÑADA
CHICA \$82 GRANDE \$158**

Variedad de fruta fresca de temporada con miel y granola yogurt o queso cottage.

YOGURT LEPANTO \$135

175 ml de yogurt natural acompañado de durazno, manzana y fresa con granola y miel.

MINI PAN DULCE DE CASA \$15

Pieza de pan dulce

PAN PLANCHADO \$40

Una pieza de bolillo con mantequilla a la plancha.

PAN FRANCÉS \$90

Dos piezas de pan de caja bañado de huevo, canela y azúcar frito con mantequilla montado con un abanico de durazno en almíbar.

AVENA \$100

Tazón de avena caliente preparado con 250 ml leche o agua

EXTRAS

ARROZ 200 g \$55

PAPAS A LA FRANCESA 200 g \$80

AGUACATE \$39
(½ Pza.)

GUACAMOLE \$55

CHILES TOREADOS \$38
(2Pzas)

PICO DE GALLO \$30

FRIJOLES 100 g \$45

EMBUTIDO \$28
(Jamón, tocino, salchicha.)

VERDURAS 200 g \$39

CREMA O QUESO \$28

TORTILLAS DE HARINA \$18
(3Pzas.)

TORTILLA DE MAÍZ \$10
(3Pzas)

HELADO \$30
(1 Bola)

PAN TOSTADO \$40
(2Pzas.)

BEBIDAS FRÍAS

LICUADOS 320 ml \$85
(fruta de temporada)

**LICUADOS
COMBINADOS 320 ml \$95**

CHOCO MILK
320 ml \$65 500 ml \$80

MALTEADA 320 ml \$95
(Chocolate, vainilla o fresa).

JUGO NATURAL
320 ml \$55 500 ml \$80 1 L. \$145

LIMONADA O NARANJADA MINERAL
320 ml \$75 500 ml \$90 1 L \$175

LIMONADA O NARANJADA NATURAL
320 ml \$66 500 ml \$80 1 L. \$163

AGUA FRESCA
(Fruta de temporada.)
320 ml \$65 500 ml \$78
1 L. \$160

REFRESCO 355 ml \$45

AGUA MINERAL 600 ml \$50

**AGUA MINERAL 600 ml
Preparada \$70**

BOTELLA DE AGUA 600 ml \$25

CERVEZA 355 ml \$60
(Corona, Victoria, Negra Modelo
Y Modelo Especial.)

MICHELADA \$80
(cubana o sal y limón)
(Corona, Victoria, Negra Modelo
Y Modelo Especial.)

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$58

CAPPUCCINO \$80

ESPRESSO \$55

ESPRESSO DOBLE \$80

VASO DE LECHE FRÍAO CALIENTE \$40

CHOCOLATE CALIENTE \$85

TÉ \$40
(Manzanilla, hierbabuena,
limón y verde)

**CAMBIO A LECHE
DESLACTOSADA +\$12**

Cualquier modificación extra tendrá un costo adicional de \$20
El contenedor para llevar tendrá un costo de \$14
El gramaje especificado de los alimentos es antes de la cocción.



HOTEL LEPANTO
RESTAURANTE

**MENÚ
COMIDA**

CONTRASEÑA WI-FI
HOTEL_LEPANTO

AV. GUERRERO #90
COL. BUENAVISTA, ALCALDÍA
CUAUHTÉMOC CP. 06300
TEL. 5551287989