



BEBIDAS CALIENTES

- CAFÉ AMERICANO \$58
- CAPPUCCINO \$80
- ESPRESSO \$55
- ESPRESSO DOBLE \$80
- VASO DE LECHE FRÍA O CALIENTE \$40
- CHOCOLATE CALIENTE \$85
- TÉ (Manzanilla, hierbabuena, limón y verde) \$40
- CAMBIO A LECHE DESLACTOSADA +\$12

BEBIDAS FRIAS

- 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. (cubana o sal y limón) \$80**
(corona, victoria, negra modelo y modelo especial.)

POSTRES

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| REBANADA DE PASTEL IMPOSIBLE . \$70 | BANANA SPLIT. \$85 |
| REBANADA DE PAN DE ELOTE. \$70 | DURAZNOS Y FRESAS CON CREMA. \$80 |
| REBANADA DE FLAN NAPOLITANO. \$70 | PLÁTANOS FRITOS. \$80 |
| HELADO TRES MARÍAS. \$85 | |

PLATILLOS MEXICANOS

- ENCHILADAS MEXICANAS \$165**
Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo bañada en salsa verde o ranchera servidas con crema y queso fresco acompañadas de frijoles refritos.
- ENCHILADAS DE MOLE \$170**
Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo servidas con crema, queso fresco y cebolla, acompañadas de frijoles refritos.
- ENCHILADAS SUIZAS \$170**
Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo bañadas en salsa suiza, servidas con crema, gratinadas y cebolla morada.
- 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**
180 g de arrachera con chilaquiles rojos o verdes servidos con crema y queso fresco acompañado de frijoles refritos.
- QUESADILLAS MIXTAS (3) \$135**
Tres piezas de tortillas de maíz, rellenas de queso, champiñones y flor de calabaza, acompañado de frijoles refritos y guacamole.
- 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.

EXTRAS

- | | |
|--|---|
| Arroz 200 g \$55 | Embutidos. \$28 (Jamón, tocino, salchicha,) |
| Papas a la Francesa 200 g \$80 | Verduras 200 g \$39 |
| Aguacate \$39 (½ Pza.) | Crema o queso \$28 |
| Guacamole. \$55 | Tortilla de Harina \$18 (3 Pzas.) |
| Chiles Toreados \$38 (2 Pzas.) | Helado \$30 (1 bola) |
| Pico de Gallo \$30 | |
| Frijoles refritos \$45 | |

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.

CONTRASEÑA WI-FI
HOTEL_LEPANTO

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

FRUTA, PAN Y YOGURT

FRUTA MIXTA DE TEMPORADA CHICA \$68 GRANDE \$130

Variedad de fruta fresca de temporada.

FRUTA MIXTA DE TEMPORADA ACOMPAÑADA CHICA \$83 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.

YOGURT \$70

175 ml de yogurt natural o de sabor.

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 huevocanela y azúcar frito con mantequilla montado con un abanico de durazno en almíbar.

CEREAL \$75

Tazón de cereal (zucaritas, choco krispis, corn flakes) con un vaso de leche de 230 ml

AVENA \$100

Tazón de avena caliente preparado con 250 ml leche o agua.

DESAYUNOS

Servido con selección de jugo tetra pak o fruta fresca de temporada, bolillo u orden de tres tortillas, café (con 1 refill) o té (sin refill)

DESAYUNO AMERICANO \$155

Orden de dos piezas de huevos revueltos o estrellados con tocino, jamón o salchicha acompañado de frijoles refritos de la casa, servido con selección de jugo tetra pak o fruta fresca de temporada, bolillo u orden de tres tortillas, café (con 1 refill) o té (sin refill)

DESAYUNO EUROPEO \$130

Orden de tres piezas de pan tostado acompañado de mantequilla y mermelada de fresa, servido con selección de jugo tetra pak o fruta fresca de temporada, café (con 1 refill) o té (sin refill)

DESAYUNO 1.-HOT CAKE \$140

Orden de tres piezas de hot cakes.

HOT CAKES ACOMPAÑADOS. \$160

Orden de tres piezas de hot cakes acompañado de tocino, jamón o salchicha.

DESAYUNO 2.- HUEVOS NATURALES. \$135

Orden de dos piezas de huevos revueltos o estrellados servidas con frijoles refritos,

HUEVOS AL GUSTO \$165

Orden de dos piezas de huevos revueltos o estrellados con chorizo, mexicana o rancheros servidas con frijoles refritos.

DESAYUNO 3.- HUEVOS DIVORCIADOS. \$165

Orden de dos piezas de huevos frito separado por 50 g de tortilla de maíz crujiente bañados en salsa verde o ranchera servidas con crema y queso acompañado de frijoles refritos.

DESAYUNO 4.- CHILAQUILES CON POLLO. \$175

Tortilla de maíz crujiente, bañadas en salsa verde o ranchera con 80 g de pollo deshebrado servidas con crema y queso acompañado de frijoles refritos.

DESAYUNO 5.- PLATÓN DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN. \$150

Fruta mixta de temporada acompañado con miel de abeja, granola y una bola de nieve de limón o yogurt.

DESAYUNO 6.- MOLLETES LEPANTO NATURALES. \$180

Orden de tres piezas de bolillitos partidas a la mitad con frijoles refritos, gratinados y servidos con salsa mexicana.

MOLLETES LEPANTO MIXTOS. \$200

Orden de tres piezas de bolillitos partidos a la mitad con frijoles refritos, gratinados con chorizo jamón y tocino servidos con salsa mexicana.

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 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 italiana 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.

TOSTADA DE AGUACATE

Dos tapas de pan tostado con una cubierta de puré de aguacate preparado con aceite de olivo sal y pimienta, espolvoreado de hojuelas de chile rojo seco.

Dos piezas de huevo estrellado o revuelto. \$150

80 g de láminas de salmón ahumado \$195

80 g de tocino frito crujiente \$165

TOSTADA DE FRUTOS ROJOS \$130

Dos tapas de pan tostado con una cubierta de mermelada de frutos rojos y queso cottage espolvoreadas de nuez picada.

HUEVOS

VERACRUZANOS \$155

Tres tortillas rellenas de huevo a la mexicana bañadas con salsa de frijol, servidas con chorizo, cebolla, crema, queso fresco y chile verde.

HUEVOS TIRADOS \$140

Dos piezas de huevos revueltos con frijol, cebolla y chile picado servida con cubos de queso panela.

MOTULEÑOS TRADICIONALES \$175

Dos huevos estrellados montados en una tortilla frita con frijoles, bañados en salsa ranchera, acompañado de plátano macho frito, jamón en cuadros y chícharos.

OMELETTE

FLORENTINA \$165

Tres pzas. de huevos rellenos de espinacas y tocino montado en un espejo de salsa italiana, gratinado y servido con frijoles.

OMELETTE PRIMAVERA \$140

Tres claras de huevo revuelto con verduras mixtas acompañado de 70 g de queso panela.

OMELETTE DE LA GRANJA \$165

Tres pzas. de huevo relleno de queso de cabra, queso Oaxaca y jamón y servido con frijoles refritos.

OMELETTE VEGETARIANO \$170

Tres pzas. de huevos, relleno de flor de calabaza fresca o champiñones y queso panela montados en un espejo de salsa italiana y servida con frijoles refritos.

CLÁSICO \$145

Tres pzas. de huevos relleno de queso con jamón servido con frijoles refritos.