

FRUTA, PAN Y YOGURT

FRUTA MIXTA DE TEMPORADA ACOMPAÑADA CHICA \$94 GRANDE \$182

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

FRUTA DE TEMPORADA CHICA \$78 GRANDE \$149

Variedad de fruta de temporada

YOGURT LEPANTO \$155

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

YOGURT \$80

175 ml de yogurt natural o de sabor.

HOT CAKES (3Pzas) \$132

Tres piezas de hot cakes decorado con fruta de temporada acompañada con miel de abeja, maple o mermelada.

MINI PAN DULCE DE CASA \$17

Pieza de pan dulce

PAN PLANCHADO \$46

Una pieza de bolillo con mantequilla a la plancha.

PAN FRANCÉS \$103

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

CEREAL \$86

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

AVENA \$115

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

EXTRAS

ARROZ 180 g \$63

PAPAS A LA FRANCESA 240 g \$92

AGUACATE ½ Pza. \$45

GUACAMOLE. \$63

FRIJOLES 100 g \$52

VERDURAS 180 g \$43

CREMA O QUESO. \$32

PAN TOSTADO \$46
(2Pzas.)

EXTENSIÓN RECEPCIÓN 600
EXTENSIÓN RESTAURANTE 605
CONTRASEÑA WI-FI: HOTEL_LEPANTO

PLATILLOS MEXICANOS

ENCHILADAS MEXICANAS \$184

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 \$190

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

ENCHILADAS SUIZAS \$190

Tres tortillas de maíz rellenas de 100 g de pollo bañadas en salsa suiza, servidas con crema, gratinadas y cebolla morada.

TACOS DE POLLO \$184

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 \$253

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

CHILAQUILES CON ARRACHERA \$253

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

QUESADILLAS MIXTAS (3) \$138

Tres piezas de tortillas de maíz, rellenas de queso, champiñones y flor de calabaza, acompañado de frijoles refritos y guacamole.

GRINGA DE PASTOR \$195

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

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA MIGNON \$247

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 \$264

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 140g. de papas a la francesa.

CLUB SANDWICH \$247

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 \$155

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 \$264

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 \$161

Tres piezas de tortilla de harina, rellenas de queso manchego

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO Chico \$80 Grande \$103

Acompañado con verduras al vapor, pollo deshebrado y arroz.

SOPA DE FIDEO LEPANTO \$88

Sopa de pasta (Fideo) guisado con nuestro caldillo de jitomate.

ENSALADAS

ENSALADA DEL CHEF \$187

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

ENSALADA DE POLLO \$165

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

ENSALADA LIGERA DE ATÚN \$149

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.

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

Acompañado de 150 g de camarón \$300

AVES

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$241

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

NUGGETS CON PAPAS \$172

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

MILANESA DE POLLO \$241

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

MARISCOS

SALMÓN A LA MOSTAZA \$ 402

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

TACOS GOBERNADOR \$ 374

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.

DE LA PLANCHA

MILANESA DE RES \$276

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

RIB EYE \$598

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

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$67

CAPPUCCINO \$92

ESPRESSO \$64

ESPRESSO DOBLE \$92

VASO DE LECHE FRÍA O CALIENTE \$46

CHOCOLATE CALIENTE \$98

TÉ \$46

(Manzanilla, hierbabuena, limón y verde)

CAMBIO A LECHE DESLACTOSADA +\$12

BEBIDAS FRÍAS

LICUADOS 320 ml \$98

(fruta de temporada)

LICUADOS COMBINADOS 320 ml. \$109

CHOCO MILK

320 ml \$75 500 ml \$92

MALTEADA 320 ml \$109

(Chocolate, vainilla o fresa).

JUGO NATURAL

320 ml \$63 500 ml \$92 1 L. \$167

LIMONADA O NARANJADA MINERAL

320 ml \$86 500 ml \$103 1 L. \$201

LIMONADA O NARANJADA NATURAL

320 ml \$76 500 ml \$92 1 L. \$187

AGUA FRESCA.

(Fruta de temporada.)

320 ml \$65 500 ml \$78 1 L. \$160

REFRESCO 355 ml \$52

AGUA MINERAL 600 ml \$57

AGUA MINERAL 600 ml \$80

Preparada

BOTELLA DE AGUA 600 ml \$29

CERVEZA 355 ml \$69

(corona, victoria, negra modelo y modelo especial.)

MICHELADA \$92.

(cubana o sal y limón)
(corona, victoria, negra modelo y modelo especial.)

VINOS

VINO TINTO

BOTELLA RIUNITE LAMBRUSCO
750 ml \$575

BOTELLA RIUNITE LAMBRUSCO
187 ml \$173

BOTELLA CASILLERO DEL DIABLO
750 ml

CABERNET SAUVIGNON \$715

BOTELLA LA CETTO 750 ml

NEBBIOLO. \$793

BOTELLA LA CETTO 187 ml
CABERNET SAUVIGNON \$230

VINO BLANCO

BOTELLA DIAMANTE RIOJA
750 ml \$678

BOTELLA LA CETTO
750 ml \$805

BOTELLA LA CETTO
187 ml \$218

PLATILLOS LIGHT

ENSALADA LIGERA DE ATÚN \$149

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 \$138

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

ENSALADA CAPRESE \$145

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 d aguacate preparado con aceite de olivo sal y pimienta, espolvoreado de hojuelas de chile rojo seco acompañada:

Dos piezas de huevo estrellado o revuelto \$172

80 g de láminas de salmón ahumado \$224

80 g de tocino frito crujiente \$190

TOSTADA DE FRUTOS ROJOS \$153

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

OMELETTE

OMELETTE PRIMAVERA \$153

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

OMELETTE VEGETARIANO \$195

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 \$167

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

POSTRES

REBANADA DE PASTEL IMPOSIBLE \$80

REBANADA DE PAN DE ELOTE \$80

REBANADA DE FLAN NAPOLITANO \$80

HELADO TRES MARÍAS \$98

BANANA SPLIT \$98

DURAZNOS Y FRESAS CON CREMA \$92

PLÁTANOS FRITOS \$92

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.

MENÚ ROOMSERVICE



HOTEL LEPANTO
RESTAURANTE

EXTENSIÓN RECEPCIÓN 600
EXTENSIÓN RESTAURANTE 605
CONTRASEÑA WI-FI: HOTEL_LEPANTO

CONTRASEÑA WI-FI
HOTEL_LEPANTO

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