

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VODKA	BOTELLA	COPA
Absolut 700 ml	\$ 1200	\$ 100
Smirnoff 1l	\$ 1000	\$ 90

WHISKY		
Red Label 700 ml	\$ 1,200	\$ 100
Buchanans 12 750 ml	\$ 2,300	\$ 190

BRANDY		
Torres 10 700 ml	\$ 1,180	\$ 100
Azteca de oro 700 ml	\$ 700	\$ 75

TEQUILA		
Jose C. Tradicional 950ml	\$ 1,500	\$ 120
Jose C. Especial 990ml	\$ 1,050	\$ 85
Jose C. Plata 950ml	\$ 1,300	\$ 100
Herradura Reposado 950ml	\$ 2,250	\$ 185

RON		
Bacardí Blanco 750ml	\$ 1,100	\$ 85
Bacardí Añejo 750ml	\$ 1,150	\$ 95

GINEBRA		
Beefetter 700ml	\$ 1,800	\$ 150

MEZCAL		
Mezcal Amaras Joven 750ml	\$ 1,800	\$ 150

VINO TINTO		
Botella Riunite Lambrusco 750 ml	\$ 480	

Botella Riuite Lambrusco 187 ml	\$ 130	
------------------------------------	--------	--

Botella Casillero del Diablo Cabirnet Sauvignon 750 ml	\$ 700	
---	--------	--

Botella Cetto Nebbiolo 750 ml	\$ 680	
Botella Cetto 187 ml Petite Sirah	\$ 190	

VINO BLANCO		
Botella Diamante Rioja 750 ml	\$ 580	
Botella La Cetoo 750 ml	\$ 750	
Botella La Cetto 187 ml	\$ 180	



## FRUTA FRESCA PAN / YOGURT

FRUTA MIXTA DE TEMPORADA  
Chica \$60 Grande \$120

Variedad de fruta fresca de temporada.

FRUTA MIXTA DE TEMPORADA  
CON YOGURT Ó QUESO COTTAGE,  
MIEL Y GRANOLA

Chica \$75 Grande \$140

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

ENSALADA TROPICAL \$140

Variedad de fruta fresca de temporada con yogurt natural, rodajas de manzana,  
uva y fresa acompañado de miel y granola

YOGURT LEPANTO \$120

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

YOGURT \$60

175 ml de yogurt natural o de sabor.

HOT CAKES 3 PIEZAS \$100

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

PAN MINI DULCE DE CASA \$10

Pieza de pan dulce

PAN PLANCHADO \$25

Una pieza de bolillo con mantequilla a la plancha.

PAN FRANCÉS \$45

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

CEREAL \$70

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

## ORDENES EXTRAS

ORDEN DE ARROZ \$ 40

PAPAS A LA FRANCESA 240 GRS. \$ 60

ORDEN DE AGUACATE (1/2 PZA) \$ 38

ORDEN DE GUACAMOLE \$ 40

ORDEN DE CHILES TOREADOS \$ 35

ORDEN DE PICO DE GALLO \$ 20

ORDEN DE FRIJOLE\$ 35

ORDEN DE EMBUTIDO \$ 20

(JAMÓN, TOCINO, SALCHICHA, )

ORDEN DE VERDURAS \$ 38

ORDEN DE CREMA O QUESO \$ 25

TORTILLAS DE HARINA (3 PZAS ) \$ 15

HELADO (1 BOLA) \$ 30

ORDEN DE PAN TOSTADO ( 2 PZAS) \$ 15



AV. GUERRERO No. 90 COL. BUENAVISTA  
ALCALDÍA CUAUHTÉMOC CDMX.  
TEL. 55-55462622

## PLATILLOS MEXICANOS

<b>ENCHILADAS LEPANTO</b> Tres tortillas rellenas de 100 g de pollo en salsa verde o ranchera servidas con crema, gratinadas y acompañado de frijoles de la casa.	<b>\$140</b>
<b>ENCHILADAS MEXICANAS</b> Tres tortillas rellenas de 100g de pollo bañada en salsa verde o ranchera servidas con salsa mexicana sazónada, crema y queso fresco acompañado de frijoles de la casa.	<b>\$130</b>
<b>ENCHILADAS DE MOLE</b> Tres tortillas rellenas de 100g de pollo bañadas con mole servidas con crema, queso fresco y cebolla, acompañado de frijoles de la casa	<b>\$130</b>
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> Tres tortillas de harina rellenas de 100 g de pollo bañadas en salsa italiana, servidas con crema, gratinadas	<b>\$135</b>
<b>TACOS DORADOS DE POLLO</b> Tres tortillas de maíz, rellenas de 100 g de pollo, dorados y servidas con queso, crema, lechuga, acompañado de frijoles de la casa refritos y guacamole.	<b>\$120</b>
<b>TACOS DE ARRACHERA</b> Orden de tres tacos con 200 g de arrachera y tocino, servidos con cilantro y cebolla.	<b>\$180</b>
<b>ARRACHERA CON CHILAQUILES</b> 180 g de arrachera con chilaquiles bañados con salsa ranchera o verde servidos con crema y queso fresco acompañado de frijoles de la casa	<b>\$155</b>
<b>FLAUTAS DE RES O POLLO</b> Tres piezas de tortilla, rellena de 150 g de carne de res o pollo servidas con queso fresco, crema y lechuga, acompañado de frijoles de la casa y guacamole.	<b>\$150</b>
<b>QUESADILLAS MIXTAS</b> Tres piezas de tortillas de maíz, rellenas de queso, champiñones y flor de calabaza, acompañado de frijoles de la casa y guacamole.	<b>\$95</b>

## MARISCOS

<b>SALMÓN</b> 200 g de salmón a la plancha acompañado con verduras al vapor y arroz.	<b>\$290</b>
<b>FILETE DE PESCADO TILAPIA</b> 200 g de filete de pescado tilapia al gusto (ajillo, a la plancha, empanizado o al mojo de ajo,) acompañado de arroz y verduras al vapor.	<b>\$190</b>
<b>CAMARON JUMBO</b> 8 piezas de camarón 26/30 al gusto (empanizados, al mojo de ajo, a la diabla, o al ajillo) acompañados de ensalada y arroz.	<b>\$300</b>
<b>TACOS GOBERNADOR</b> Orden de tres tacos con tortilla de harina y 300 g de camarón pacotilla sazonados con tocino y cebolla, gratinados, acompañados de cilantro, cebolla y aderezo de chipotle.	<b>\$280</b>
<b>CÓCTEL DE CAMARÓN</b> Copa de 275ml. con150g. de camarón combinado con nuestra salsa de tomate acompañado de cilantro, cebolla y aguacate.	<b>\$170</b>

## ENTRADAS

<b>QUESO FUNDIDO ACOMPAÑADO</b> 150g. de queso, servido con champiñones o chorizo , acompañado de tres tortillas de harina.	<b>\$100</b>
<b>QUESO FUNDIDO</b> 150 grs queso, acompañadas con tres tortillas de harina	<b>\$85</b>
<b>TAQUITOS LEPANTO</b> Pollo \$110 Mixta \$120 Res \$130 Orden de seis piezas de taquitos dorados con 100 g. de pollo o de res, servidos con lechuga, crema y queso fresco, acompañados con frijoles y guacamole.	

## HUEVO

<b>VERACRUZANOS</b> Tres tortillas rellenas de huevo a la mexicana bañadas con salsa de frijol, servidas con chorizo, cebolla, crema, queso fresco y chile verde.	<b>\$135</b>
<b>HUEVOS TIRADOS</b> Dos piezas de huevos revueltos con frijol, cebolla y chile picado servida con cubos de queso panela.	<b>\$115</b>
<b>MOTULEÑOS TRADICIONALES</b> Dos huevos estrellados montados en una tortilla frita con frijoles, bañados en salsa ranchera, acompañado de plátano macho frito, jamón en cuadros y chicharos.	<b>\$150</b>
<b>HUEVOS AL GUSTO NATURALES</b> Dos huevos naturales fritos o revueltos acompañados de frijoles refritos.	<b>\$90</b>
<b>HUEVOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS</b> Dos huevos revueltos con jamón, tocino, chorizo, o salchicha acompañados de frijoles refritos.	<b>\$110</b>

## PLATILLOS LIGHT

<b>ENSALADA LIGERA DE ATÚN</b> 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.	<b>\$120</b>
<b>PONCHADO DE VERDURAS</b> Verduras frescas al vapor con 200 grs de pollo, envueltas en papel aluminio con champiñones y rajas poblanas.	<b>\$135</b>
<b>OMELETTE PRIMAVERA</b> Tres claras de huevo revuelto con verduras mixtas acompañado de 70 g de queso panela.	<b>\$105</b>
<b>TORRE DE NOPAL CON QUESO</b> Dos piezas de nopal asado con 70 g de queso panela bañado en salsa verde y servido con cebolla morada y cilantro.	<b>\$100</b>

## SANDWICHES / HAMBURGUESAS

<b>HAMBURGUESA MIGNON</b> 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.	<b>\$170</b>
<b>HAMBURGUESA ESPECIAL</b> 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.	<b>\$190</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> Cuatro rebanada de pan de caja servidas con pollo, jamón, tocino, lechuga, jitomate y queso manchego acompañado de 140g. de papas a la francesa.	<b>\$165</b>
<b>SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO</b> Dos rebanadas de pan de caja servidas con queso panela, jamón, lechuga, jitomate acompañado con 140g. de papas a la francesa.	<b>\$110</b>
<b>PEPITO DE ARRACHERA</b> 200 g de arrachera, combinado con jitomate y aguacate en una pieza de bolillo con frijoles y chiles toreados, acompañado de 140g. de papas a la francesa.	<b>\$180</b>
<b>SINCRONIZADAS</b> Tres piezas de tortilla de harina, rellenas de queso manchego y jamón, acompañado de frijoles refritos y guacamole.	<b>\$120</b>

## DE LA PLANCHA

<b>ALAMBRE DE BISTEC DE RES</b> 200 g. de bistec de res con pimientos, tocino y cebolla al gratín acompañado de tres piezas de tortilla de harina.	<b>\$195</b>
<b>FILETE MIGNON</b> 200g. de filete de res a la plancha envuelta de tocino bañado en salsa gravy con champiñones acompañado de papa al horno rellena de carnes fritas gratinada.	<b>\$290</b>
<b>TAMPIQUEÑA</b> Tira de 165 g. de carne de filete de res acompañada de rajas poblanas, enchilada de mole rojo, guacamole y arroz.	<b>\$205</b>
<b>CORTE DE ARRACHERA</b> Corte de 250 g. de carne de arrachera, acompañada de cebollas cambray, chiles toreados, frijoles charros y guacamole.	<b>\$265</b>
<b>PUNTAS DE RES EN CHIPOTLE</b> 200 g. de puntas de res guisadas con salsa de chipotle y guarnición de arroz.	<b>\$215</b>
<b>MILANESA DE RES</b> 200 g de milanesa de res acompañada de ensalada de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.	<b>\$180</b>
<b>CARNE A LA PLANCHA</b> 200g. de bistec a la plancha acompañado de verduras al vapor y papas a la francesa.	<b>\$155</b>

## SOPAS

<b>CONSOMÉ DE POLLO</b> Chico \$55 Grande \$75 Acompañado con verduras al vapor, pollo deshebrado y arroz.	
<b>SOPA DE VERDURAS</b> Acompañada con pollo deshebrado.	<b>\$75</b>
<b>SOPA AZTECA</b> Acompañado con chicharrón, aguacate, chile pasilla en tiras, queso fresco y crema.	<b>\$90</b>
<b>CALDO XOCHITL</b> Caldo de pollo con verduras, arroz y tortilla cortada en julianas, servido con aguacate, flor de calabaza, pollo deshebrado y cuadros de queso manchego.	<b>\$95</b>
<b>CALDO TLALPEÑO</b> Caldo de pollo con verduras y arroz con chipotle, aromatizada con epazote, aguacate y pollo deshebrado	<b>\$90</b>
<b>SOPA DE FIDEO LEPANTO</b> Sopa de pasta (Fideo) guisado con nuestro caldillo especial	<b>\$55</b>

## OMELETTE

<b>FLORENTINA</b> Tres pzas. de huevos rellenos de espinacas y tocino, cubierto de salsa italiana, gratinado y servido con frijoles de la casa.	<b>\$120</b>
<b>OMELETTE DE LA GRANJA</b> Dos huevos fritos o revueltos con jamón, tocino, chorizo, salchicha o a la mexicana acompañado de frijoles de la casa	<b>\$140</b>
<b>OMELETTE VEGETARIANO</b> Tres pzas. de huevos, relleno de flor de calabaza fresca o champiñones y queso bañados en salsa italiana y servida con frijoles de la casa.	<b>\$150</b>
<b>OMELETTE CLÁSICO</b> Tres pzas. de huevos rellenos de queso con jamón servido con frijoles de la casa.	<b>\$115</b>

## ENSALADAS Y PASTAS

<b>ENSALADA DEL CHEFF</b> Tiras de jamón, queso manchego, huevo cocido, 60 g. de pollo, tocino, jitomate y queso panela sobre una cama de lechuga fresca.	<b>\$145</b>
<b>ENSALADA VERDE</b> Espinacas, aguacate, pepino, lechuga y pimiento verde, acompañado de aderezo de vinagre balsámico.	<b>\$115</b>
<b>ENSALADA DE ESPINACA</b> Espinaca, queso de cabra, nuez, manzana, champiñones y cubos de jitomate acompañado de aderezo balsámico.	<b>\$165</b>
<b>ESPAGUETI A LA BOLOÑESA</b> 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.	<b>\$145</b>
<b>ENSALADA DE POLLO</b> 100 g. de pollo deshebrado combinado con ensalada rusa sobre una cama de lechuga fresca.	<b>\$125</b>
<b>ENSALADA CÉSAR</b> Mix de lechugas con 150g. de tiras de pechuga de pollo y crotones, acompañado de queso parmesano y aderezo cesar.	<b>\$170</b>

## AVES

<b>PECHUGA TIZOC</b> Rollo de pechuga de pollo (200g.) rellena de chilaquiles bañada en salsa verde o ranchera servidas con crema y queso acompañado de frijoles refritos de la casa.	<b>\$150</b>
<b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> 200 g. de pollo acompañado de papas a la francesa y verduras al vapor.	<b>\$160</b>
<b>FAJITAS DE POLLO MARINADAS</b> 200 g. de Pulpa de pollo salseada al mojo de ajo acompañado de verduras al vapor y arroz.	<b>\$175</b>
<b>PIERNA Y MUSLO DE POLLO ALG GUSTO</b> 450 g. de pollo a la parrilla con mole o al ajillo, acompañado con ensalada verde.	<b>\$155</b>
<b>PECHUGA SUIZA</b> Suprema de ave a la parrilla, 200 g. de pollo bañado en salsa italiana gratinada con queso manchego y jamón acompañado con abanico de aguacate.	<b>\$185</b>
<b>MILANESA DE POLLO</b> 200 g. de pechuga de pollo acompañado con ensalada de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.	<b>\$170</b>
<b>NUGGETS CON PAPAS</b> Diez piezas de Nuggets de pollo acompañados de (140 g.) de papas a la francesa.	<b>\$120</b>

## PARA COMPARTIR

<b>MOLCAJETE LEPANTO</b> Orden de 150 g de arrachera 150 g de cecina enchilada, 150 g de pechuga de pollo y 100 g de chistorra servidas con cebolla cambray, nopal, chiles toreados, frijoles charros, 100 g de queso panela Y 30 g. de chicharrón.	<b>\$390</b>
--	--------------

## POSTRES

<b>REBANADA DE PAN DE ELOTE</b>	<b>\$ 58</b>
<b>REBANADA FLAN DE VAINILLA</b>	<b>\$ 58</b>
<b>HELADO TRES MARIAS</b>	<b>\$ 68</b>
<b>BANNANA SPLIT</b>	<b>\$ 68</b>
<b>DURAZNOS O FRESAS CON CREMA</b>	<b>\$ 65</b>
<b>PLÁTANOS FRITOS</b>	<b>\$ 60</b>

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Café americano</b>	<b>\$ 35</b>
<b>Café con leche</b>	<b>\$ 45</b>
<b>Capuccino</b>	<b>\$ 55</b>
<b>Nescafé</b>	<b>\$ 35</b>
<b>Nescafé con leche</b>	<b>\$ 45</b>
<b>Expresso</b>	<b>\$ 35</b>
<b>Expresso doble</b>	<b>\$ 65</b>
<b>Vaso de leche fria ó caliente</b>	<b>\$ 39</b>
<b>Chocolate caliente</b>	<b>\$ 60</b>
<b>Té</b>	<b>25</b>

(Manzanilla, Hierbabuena, Limón, y Verde)

## BEBIDAS FRIAS

<b>Licuos 350 ml</b> (Fruta de Temporada)	<b>\$ 60</b>
<b>Combinado</b>	<b>\$ 69</b>
<b>Chocomil 350 ml \$ 55 500 ml \$ 70</b>	
<b>Leche Malteada 350 ml</b> (Chocolate, Vainilla, Fresa o Nuez	<b>\$ 70</b>
<b>Jugo Natural</b> 350ml \$42 500ml \$80 1l \$150	

<b>Limonada o Naranja Mineral</b> 350ml \$55 500ml \$75 1l \$140	
<b>Limonada o Naranja Natural</b> 350ml \$48 500ml \$68 1l \$130	

<b>Agua Fresca</b> (Papaya, Melón, Sandía, Naranja) 350ml \$40 500ml \$65 1l \$130	
<b>Refresco</b>	<b>\$ 35</b>
<b>Agua mineral 350 ml</b>	<b>\$ 38</b>
<b>Agua Mineral Preparada 350 ml \$ 45</b>	
<b>Cerveza 350 ml</b> (Corona, Victoria, Negra Modelo, Modelo Especial)	<b>\$ 40</b>
<b>Michelada</b> (Corona, Victoria, Negra Modelo Modelo Especial )	<b>\$ 55</b>
<b>Botella de Agua</b>	<b>\$ 25</b>

- Cualquier cambio de guarnición o modificación de platillo tendra un costo estra de \$20
- El contenedor para llevar tendrá un costo de \$12
- El gramaje de los alimentos es antes de la cocción