

PLATILLOS MEXICANOS

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

OMELETTE

FLORENTINA Tres pzas. de huevos rellenos de espinacas y tocino, cubierto de salsa italiana, gratinado y servido con frijoles de la casa.	\$120
OMELETTE DE LA GRANJA Dos huevos fritos o revueltos con jamón, tocino, chorizo, salchicha o a la mexicana acompañado de frijoles de la casa	\$140
OMELETTE VEGETARIANO 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.	\$150
OMELETTE CLÁSICO Tres pzas. de huevos rellenos de queso con jamón servido con frijoles de la casa.	\$115

HUEVO

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

PLATILLOS LIGHT

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

DESAYUNOS HOTEL LEPANTO

Servido con selección de jugo o fruta fresca de temporada, pan tostado, bolillo u orden de tres tortillas, café o té.

Desayuno 1.- Hot Cakes. Orden de tres piezas de hot cakes.	\$110
Desayuno Hot Cakes Acompañados. Orden de tres piezas de hot cakes acompañado de tocino, jamón o salchicha.	\$130
Desayuno 2.- Cereal o Avena Corn flakes, choco krispis, froot loops, granola natural o avena con leche.	\$105
Desayuno 3.- Huevos Naturales Orden de dos piezas de huevos revueltos o estrellados acompañados de frijoles refritos de la casa,	\$95
Desayuno Huevos al Gusto Acompañados Orden de dos piezas de huevos revueltos o estrellados con tocino, chorizo, jamón o salchicha rancheros o a la mexicana, acompañados con frijoles refritos de la casa.	\$125
Desayuno 4.- Huevos Divorciados Orden de dos piezas de huevos fritos separado por 50 grs de tortilla de maíz crujiente bañados en salsa verde o ranchera servidas con crema, queso frijoles refritos de la casa.	\$135
Desayuno 5.- Pechuga Tizoc. Rollo de pechuga de pollo (180 grs) rellena de chilaquiles bañada en salsa verde o ranchera servidas con crema, queso frijoles refritos de la casa.	\$160
Desayuno 6.- Chilaquiles con Pollo Tortilla de maíz crujiente, bañadas en salsa verde o ranchera con 80 grs de pollo deshebrado, servidos con crema, queso con frijoles refritos de la casa.	\$130
Desayuno 7.- Fruta Fresca de la Estación Fruta mixta de temporada acompañado con miel de abeja, granola y una bola de nieve de limón o yogurt.	\$135
Desayuno 8.- Molletes Lepanto Naturales. Orden de dos piezas de bolillo partidas a la mitad con frijoles refritos, gratinados y acompañados con pico de gallo.	\$115
Desayuno Molletes Lepanto Mixtos. Orden de dos piezas de bolillo partidos a la mitad con frijoles refritos, gratinados con chorizo jamón y tocino acompañados con pico de gallo.	\$140
Desayuno 9.- Tacos Dorados de Pollo. Tres piezas de tortilla rellenas de 90 grs de pollo, servidas con lechuga, queso, crema, acompañados de frijoles refritos de la casa y guacamole.	\$130
Desayuno 10.- Mexicano. Tira de 150 grs de carne de res, asada, acompañada con tortilla de maíz crujiente bañadas en salsa verde o ranchera, con crema, queso una pieza de huevo frito, rajas poblanas y frijoles refritos de la casa.	\$190
Desayuno 11.- Arrachera con Chilaquiles. Corte de arrachera de 150 grs Acompañada con tortilla de maíz crujiente bañado de salsas verde o rancheras servidas con frijoles refritos de la casa,	\$170
Desayuno 12.- Enchiladas Mexicanas. Tres tortillas de maíz rellenas con 90 grs de pollo, bañadas en salsa verde o ranchera servido con crema y queso acompañados con frijoles refritos de la casa.	\$140
Desayuno 13.- Sincronizadas Tres tortillas de harina rellenas de 50 grs de queso gratinado y jamón acompañadode frijoles refritos de la casa y guacamole.	\$130

BEBIDAS CALIENTES

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

(Manzanilla, Hierbabuena, Limón, y Verde)

BEBIDAS FRIAS

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

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

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

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

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 Frijoles \$ 35

Orden de Embutido \$ 20

(Jamón, Tocino, Salchicha, o Queso)

Orden de Verduras \$ 38

Orden de Crema \$ 25

Tortillas de Harina (3 pzas) \$ 15

Helado (1 bola) \$ 30

Orden de Pan Tostado (2 Pzas) \$ 15



DESAYUNOS

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

