

Postres

PAN DE ELOTE	\$39
FLAN DE VAINILLA	\$32
HELADO TRES MARÍAS	\$43
BANANA SPLIT Plátano, galleta, crema, helado y chocolate derretido.	\$45
DURAZNOS O FRESAS CON CREMA	\$43

Bebidas

CAFÉ AMERICANO	\$17	VASO DE LECHE FRÍA O CALIENTE	\$22
CAFÉ CON LECHE	\$19	REFRESCOS	\$19
CAPUCCINO	\$26	LIMONADA O NARANJADA	\$21
NESCAFÉ	\$18	JUGOS NATURALES	\$25
EXPRESSO	\$19	JARRA DE AGUA FRESCA	\$80
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO	\$29	ICE CREAM SODA	\$33
LICUADOS Papaya, melón o plátano.	\$26	CERVEZA Corona, Negra Modelo, Victoria, Modelo Especial.	\$28
CHOCO MILK	\$30	MICHELADA	\$31
LECHE MALTEADA Chocolate, vainilla, fresa o nuez.	\$33	BOTELLA DE AGUA	\$17
TÉ Negro, manzanilla, hierbabuena, limón y verde.	\$14		

Fruta fresca, pan y yogurt

FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Un solo tipo de fruta.	\$38	YOGURT CATEDRAL Yogurt natural acompañado de fruta fresca de la estación y granola.	\$50
FRUTA MIXTA Variedad de frutas de temporada.	\$46	YOGURT Natural o de fruta.	\$22
ENSALADA TROPICAL Surtido de frutas bañadas con yogurt natural, manzana, granola y miel.	\$70	PAN DULCE DE LA CASA	\$10
		HOT CAKES CATEDRAL Acompañados de manzana y miel.	\$49



Huevos de la granja

CHIAPANECO Revueltos en salsa de adobo con cebolla y cilantro picados y gratinados.	\$61	MOTULEÑO Estrellados, montados en una cama de tortilla con frijoles bañados en salsa ranchera, acompañados de plátano macho frito, jamón, tocino y chícharos.	\$62
VERACRUZANO Tres tacos de huevo a la mexicana, salseados con frijol, chorizo, cebolla, chile, crema y queso.	\$62	HUASTECO Huevo frito sobre sincronizada de jamón y queso, cubierto con salsa de chile pasilla, queso fresco y aguacate.	\$62
HUEVOS A LA CAZUELA Dos huevos revueltos, bañados en salsa molcajetada acompañados de dos trozos de queso panela y frijoles.	\$59	HUEVOS AL GUSTO Rancheros, fritos, a la mexicana o naturales.	\$44
HUEVOS TIRADOS Revueltos con frijol, cebolla y chile picado.	\$59	HUEVO AL GUSTO (UNA PIEZA) Con jamón, tocino, salchicha o chorizo.	\$29
HUEVOS POBLANOS Huevos Fritos montados sobre tortillas, bañados en salsa de chile poblano y espolvoreados con granos de elote.	\$62		

Omelettes

FLORENTINA Relleno de espinacas y tocino, cubierto de salsa blanca, gratinado.	\$62	OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA Flor de calabaza fresca con salsa y queso.	\$64
OMELETTE DE LA GRANJA Con queso de cabra, queso oaxaca y jamón.	\$65	CLÁSICO Queso o champiñones servidos con frijoles.	\$60

Mexicano

CECINA CON CHILAQUILES Trozo de cecina de res acompañada de chilaquiles rojos o verdes y frijoles refritos.	\$82	ENCHILADAS EN SALSA PASILLA Tres piezas de tortilla rellenas de pollo bañadas en salsa de chile pasilla, acompañadas de queso y aguacate.	\$65
FLAUTAS DE RES Tres piezas de tortilla rellenas de carne a la mexicana, montadas sobre una cama de lechuga, acompañadas de crema, queso, frijoles refritos y guacamole.	\$69	QUESADILLAS (ORDEN DE 3) Tres tortillas de maíz rellenas de queso, champiñones o flor de calabaza, acompañadas de frijoles refritos.	\$48
FLAUTAS DE POLLO Tres piezas de tortilla rellenas de pollo a la mexicana, montadas sobre una cama de lechuga, acompañadas de crema, queso, frijoles refritos y guacamole.	\$62	SINCRONIZADAS Tres piezas de tortilla de harina rellenas de queso manchego y jamón, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.	\$55

Desayunos Lepanto

Servidos con selección de jugo o fruta fresca de la estación, pan tostado, bolillos o tortillas calientes, mantequilla, mermelada, café, chocolate o té.

DESAYUNO 1.- HOT CAKES Con tocino, jamón o salchicha.	\$52 \$62
DESAYUNO 2.- CEREAL O AVENA Corn Flakes, AllBran, granola natural o avena, servidos fríos o calientes. Con fruta fresca.	\$52 \$64
DESAYUNO 3.- HUEVOS AL GUSTO Preparados a su gusto (rancheros, fritos, a la mexicana, revueltos naturales), servidos con frijoles refritos. Con jamón, chorizo, salchicha o tocino.	\$59 \$69
DESAYUNO 4.- LEPANTO Dos huevos fritos separados por chilaquiles verdes o rojos, bañados en salsa ranchera y salsa verde, acompañados de frijoles refritos.	\$66
DESAYUNO 5.- PECHUGA TIZOC Rollo de pechuga relleno de chilaquiles, acompañado de frijoles refritos, crema y queso.	\$79
DESAYUNO 6.- CHILAQUILES CON POLLO Tortillas crujientes de maíz bañadas con salsa roja o verde, con pollo deshebrado, crema y queso, acompañadas de frijoles refritos.	\$66
DESAYUNO 7.- PLATÓN DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN Surtido de frutas de temporada, pera, acompañadas de nieve de limón o queso cottage y miel de abeja.	\$67
DESAYUNO 8.- MOLLETES LEPANTO Cuatro piezas de bolillo con frijoles refritos, queso gratinado y salsa mexicana. Con chorizo, jamón o tocino.	\$51 \$61
DESAYUNO 9.- TACOS DE POLLO Tres tortillas rellenas de pollo, acompañadas de lechuga, queso y crema, servidas con frijoles refritos y guacamole.	\$58
DESAYUNO 10.- MEXICANO Tira de carne asada servida con chilaquiles rojos o verdes y un huevo frito acompañada de frijoles refritos y rajas de chile poblano.	\$82
DESAYUNO 11.- ARRACHERA CON CHILAQUILES Corte de arrachera servido con chilaquiles rojos o verdes, acompañado de frijoles refritos.	\$82
DESAYUNO 12.- ENCHILADAS MEXICANAS ROJAS O VERDES Tres tortillas rellenas de pollo, bañadas en salsa roja o verde, acompañadas de queso crema y frijoles refritos.	\$72
DESAYUNO 13.- SINCRONIZADA LEPANTO Tres tortillas de harina rellenas de queso y jamón, gratinadas, acompañadas de frijoles refritos y guacamole.	\$72

Nota: En caso de requerir algún otro ingrediente, consulte al mesero.

Platillos Light

ENSALADA LIGERA DE ATÚN Atún en agua preparado con trocitos de jitomate, montados en cama de lechuga italiana.	\$41
POCHADO DE VERDURAS Verduras frescas al vapor con pollo, envueltas en papel aluminio, con champiñones y rajas poblanas.	\$65
OMELETTE DIETÉTICO Dos claras de huevo rellenas de espinacas, champiñones y zanahoria.	\$53
QUESO ASADO CON NOPAL Con frijoles charros y tortillas de maíz.	\$53

Postres

PAN DE ELOTE	\$39
FLAN DE VAINILLA	\$32
HELADO TRES MARIAS	\$43
BANANA SPLIT Plátano, galleta, crema, helado y chocolate derretido.	\$45
DURAZNOS Y FRESAS CON CREMA	\$43

Bebidas

CAFÉ AMERICANO	\$17	REFRESCOS	\$19
CAFÉ CON LECHE	\$19	LIMONADA O NARANJADA	\$21
CAPUCCINO	\$26	JUGOS NATURALES	\$25
NESSCAFÉ	\$18	JARRA DE AGUA FRESCA	\$80
EXPRESSO	\$19	ICE CREAM SODA	\$33
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO	\$29	CERVEZA	\$28
LICUADOS Papaya, melón o plátano.	\$26	Corona, Negra Modelo, Victoria, Modelo Especial.	
CHOCO MILK	\$30	MICHELADA	\$31
LECHE MALTEADA Chocolate, vainilla, fresa o nuez.	\$35	BOTELLA DE AGUA	\$17
TÉ Negro, manzanilla, hierbabuena, limón y verde.	\$14		
VASO DE LECHE FRÍA O CALIENTE	\$22		



Entradas y Cocteles

COCTEL DE CAMARON	\$85	TAQUITOS LEPANTO	\$65
		Orden de taquitos dorados, troceados. Servidos con guacamole.	
ORDEN DE QUESO FUNDIDO	\$53	De pollo.	\$60
Servido con torillas de harina.		De res.	\$67
Con chorizo o champiñones.	\$67		

Ensaladas y Pastas

ENSALADA LEPANTO	\$85	SPAGUETTI A LA BOLOÑESA	\$70
Tiras de jamón, queso amarillo, queso manchego, huevo cocido, pollo, tocino, jitomate, aguacate y queso panela, sobre una cama de lechuga fresca.			
ENSALADA VERDE	\$59	ENSALADA DE POLLO	\$54
Espinacas, berros, aguacate, pepino, lechuga y pimiento verde, acompañada de aderezo de vinagre balsámico.		Pollo deshebrado con ensalada rusa en una cama de lechuga fresca.	
ENSALADA DE ESPINACA	\$79	ENSALADA DE LA CASA	\$79
Espinaca, queso de cabra, nuez, manzana y jitomate cherry. Acompañada de un aderezo balsámico.		Mix de lechugas con gajos de manzana, fresa, arándano, pera y queso de cabra. Acompañada de un aderezo de mostaza.	
		ENSALADA CÉSAR	\$79
		Mix de lechugas, tiras de pechuga de pollo a la parrilla, queso parmesano y crotones. Acompañada de aderezo César.	

Sopas

CONSUMÉ DE POLLO	\$38	CALDO XÓCHITL	\$53
Servido con arroz, verduras y pollo en cubos.		Caldo de pollo con verduras, arroz y tortilla cortada en juliana, servido con aguacate, flor de calabaza y pollo en cubos.	
SOPA DE VERDURAS	\$40	CALDO TLALPEÑO	\$50
		Sopa de verduras con chipotle aromatizada con epazote, aguacate y pollo en cubos.	
SOPA AZTECA	\$50		
Acompañada de chicharrón, aguacate, Chile pasilla, queso fresco y crema.			

De la plancha

ALAMBRE DE FILETE DE RES	\$136	SÁBANA DE FILETE LEPANTO	\$130
Tiernos trozos de filete con pimiento, tocino y cebolla al gratín.		Corte de filete de res aplanado, salseado y gratinado, acompañado de frijoles refritos.	
FILETE MIGNON	\$132	PUNTAS DE FILETE DE RES	\$125
Filete acompañado de un cinturón de tocino, salsa gravy acompañado con papas a la francesa y champiñones.		Al chipotle, a la mexicana o al gusto.	
CARNE A LA TAMPIQUEÑA	\$119	MILANESA DE RES	\$125
Tira de filete, acompañada de enchilada de mole poblano, guacamole, frijoles refritos con totopos, queso fresco y arroz.		Acompañada con papas a la francesa y verduras al vapor.	
		BISTEC A LA PLANCHA	\$89
		Con verduras y papas a la francesa.	

Antojitos Mexicanos

ENCHILADAS LEPANTO	\$79	ENCHILADAS SUIZAS	\$79
Rellenas de pollo, en salsa verde, acompañadas de frijoles refritos, cebolla y gratinadas.		Tortillas de harina rellenas de pollo, en salsa italiana con crema y gratinadas.	
ENCHILADAS MEXICANAS	\$62	QUESADILLAS VEGETARIANAS	\$70
Rojas o verdes, acompañadas de queso, crema y cebolla.		Tortillas de maíz rellenas de rajas poblanas, granos de elote y flor de calabaza, bañadas con salsa roja.	
ENCHILADAS DE MOLE	\$70	TACOS DE POLLO (3)	\$60
Con queso fresco y cebolla.		Servidos con frijoles refritos, guacamole, crema y queso fresco.	
FLAUTAS DE RES (3)	\$79		
Tortillas doradas rellenas de carne de res.			

Aves

PECHUGA TIZOC	\$89	¼ DE POLLO AL GUSTO	\$81
Rollo de pollo con chilaquiles rojos, bañada en salsa ranchera acompañada de frijoles.		A la mexicana, veracruzana o con mole, servido con frijoles refritos y tortillas calientes.	
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	\$87	PECHUGA SUIZA	\$82
Acompañada de papas a la francesa y verduras.		Pechuga de pollo con jitomate, aguacate, cebolla y jamón, bañada en salsa italiana y gratinada.	
FAJITAS DE POLLO MARINADAS	\$82		
A la plancha, salseadas al mojo de ajo, acompañadas con verduras al vapor y papa al horno.			

Sandwiches y Hamburguesas

HAMBURGUESA MIGNON	\$75	SANDWICH GERMINADO	\$54
Con tocino y queso amarillo, acompañada con papas a la francesa.		Preparado con pan integral, germen de alfalfa, jamón de pavo, queso panela y jitomate.	
HAMBURGUESA ESPECIAL MIGNON	\$89	SANDWICH DE ARRACHERA	\$95
Con piña a la parrilla y queso manchego.		Preparado con arrachera, mayonesa, chipotle, aguacate, lechuga y jitomate.	
CLUB SANDWICH	\$75	CROISSANT	\$65
Combinación de pollo, jamón, tocino, lechuga y queso amarillo, servido con papas a la francesa.		Cuernito, pechuga de pavo, queso manchego, lechuga y jitomate.	
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	\$54		
Preparado con pan blanco, jamón y queso amarillo, servido con papas a la francesa.			

Pescados y Mariscos

FILETE DE PESCADO AL GUSTO	\$145	SALMÓN A LA PLANCHA	\$130
Servido con arroz blanco y verduras al vapor.		Acompañado con arroz y verduras.	
CAMARONES	\$185		
Empanizados, al mojo de ajo, a la plancha, a la diabla, al ajillo o naturales.			