menú comida

Villa Quijotes HOTEL | Restaurante Lepanto

Entradas

Jamón Serrano importado *(150 g)* · · · · · $269
cortado al momento
Imported Prosciutto cut at the moment

Queso importado *(130 g)* · · · · · $213
elaborado con tres leches y con tres años de maduración
Imported Cheese made with three milk and three years of maturation

Gambas al Ajillo · · · · · $162
con ajo y chile guajillo servido en cazuela de barro
Garlic prawns, with garlic and guajillo chili served in a clay pot

Mejillones a la Bilbaína · · · · · $151
con pimientos y vino blanco en cazuela de barro
Bilbao´s Mussels with peppers and white wine in a clay pot

Chorizo a las brasas · · · · · $123
con la clásica salsa chimichurri
Grilled spicy sausage with classic chimichurri

Champiñones a la Segoviana · · · · · $118
una deliciosa combinación de champiñones y jamón serrano
A delicious combination of mushrooms and prosciutto

Queso fundido con rajas a la Poblana · · · · · $110
el tradicional con queso de excelente calidad
Melted Cheese with poblano rajas, the traditional cheese of excellent quality

Chistorra con queso · · · · · $146
deliciosa chistorra gratinada con queso manchego
Sausage and cheese, delicious sausage gratin with manchego cheese

Entremés Ranchero · · · · · $134
con nopales, frijoles, chorizo, chicharrón, guacamole y queso panela
Ranchero hors-d´oeuvres, with nopales, beans, spicy sausage, chicharrón, guacamole and panela cheese

Sopas

Jugo de Carne al Jerez *(250 ml)* · · · · · $106
extraído de las más selectas piezas de carne
Sherry meet gravy, taken from the choicest pieces of meat

De Mariscos perfumada al Pernod *(280 ml)* · · · · · $129
camarón, almejas, mejillón, jaiba y pescado con un ligero toque de Pernod
Scented seafood soup Pernod, with shrimp, clams, mussels, crab, fish, all with a touch of Pernod

Crema de elote *(250 ml)* · · · · · $ 84
Crema de espárragos *(250 ml)* · · · · · $ 95
Crema de champiñones *(250 ml)* · · · · · $ 84
Corn, asparagus or mushroom cream

Caldo Tlalpeño *(250 ml)* · · · · · $ 78
combinación de verduras con un toque de chipotle
Combination of vegetables with a touch of chipotle

Sopa Azteca de tortilla *(250 ml)* · · · · · $ 78
con trozos de aguacate, chicharrón, chile pasilla, crema y queso blanco
With chunks of avocado, chicharron, chile pasilla, cream and white cheese

De fideos con chorizo *(250 ml)* · · · · · $ 73
especialidad de la casa
Noodle soup with spicy sausage, specialty house

De verduras *(250 ml)* · · · · · $ 73
frescas verduras cocinadas en un delicioso consomé de pollo
Vegetable soup, fresh vegetables cooked in a delicious chicken broth

Ensaladas

Aguacate al Gran Quior · · · · · $123
aguacate relleno de atún con salsa aurora
Avocado Major Quior, avocado stuffed with tuna sauce aurora

Ensalada Roquefort · · · · · $123
crujientes trozos de lechuga bañados con salsa de queso y nuez
Roquefort salad, crisp lettuce topped with slices of cheese and walnut sauce

Ensalada César · · · · · $180
con huevo, lechuga, anchoas, aceite de oliva, crutones y queso parmesano rallado
Caesar salad, with egg, lettuce, anchovies, olive oil, croutons and grated parmesan cheese

Ensalada de Espinacas con camarones · · · · · $162
frescas, bien aderezadas y con camarones
Spinach salad, fresh, well seasoned and with shrimp

Ensalada de Nopales · · · · · $ 99
con queso panela, saludable y nutritiva
Cactus salad with panela cheese, healthy and nutritious

Ensalada Campestre · · · · · $ 99
con jitomate, lechuga, cebolla, pepino, elote, queso panela, tortilla frita y aderezo de chipotle con mango
Country salad with tomato, lettuce, onion, cucumber, corn, panela cheese, tortilla chips and chipotle with mango dressing

Ensalada Lepanto · · · · · $115
con atún, queso parmesano y aderezo especial
Lepanto salad, with tuna, parmesan cheese and special dressing

Pastas

Spaghetti con Camarones · · · · · $162
sazonados con chile y aceite de oliva
Spaghetti with shrimp, seasoned with chili and olive oil

Spaghetti al Burro · · · · · $ 95
a la mantequilla con queso parmesano
Spaghetti butter with parmesan cheese

Spaghetti Villa Quijotes · · · · · $151
al Roquefort, con jamón serrano laminado y queso parmesano
Spaghetti Villa Quijotes, Roquefort laminated prosciutto and parmesan cheese

Spaghetti a la Bolognesa · · · · · $145
rica combinación de carne de res con verduras
Spaghetti Bolognese, rich combination of beef with vegetables

La capacidad de nuestros refrescos es de 192 ml a 355 ml
The size of our Sodas are 192 ml - 355 ml
Botella de agua es de 355 ml a 500 ml. ***Water bottle is 355ml - 500 ml***
Las cervezas son de 355 ml. ***Beers are 355 ml***
Jarra de agua de 1L - 1500 ml. ***Jars are 1000 ml - 1500 ml***

Pescados y mariscos

Paella a la Valenciana · · · · · $380
premiada por su sabor, tiempo de preparación 45 minutos
Awarded for its taste, preparation time 45 minutes

Camarones a la Sal *(250 gr en frío)* · · · · · $284
con cáscara, sal gorda, aceite de oliva y guarnición de arroz
Shrimp Salt, unhusked, coarse salt, olive oil served with rice

Camarones en mariposa *(250 gr en frío)* · · · · · $284
con mantequilla y ensalada verde
Butterfly Shrimp with butter and green salad

Camarones Lepanto *(250 gr en frío)* · · · · · $284
rellenos de queso manchego, envueltos en tocino y ensalada mexicana
Shrimp Lepanto, stuffed with manchego cheese, wrapped with bacon and mexican salad

Camarones empanizados con coco *(250 gr en frío)* · · · · · $284
totalmente diferentes servidos con arroz
Breaded Shrimp with coconut, totally different, served with rice

Filete de Pescado Villa Quijotes *(200 gr en frío)* · · · · · $235
a la plancha con espinacas a la crema
Fish fillet Villa Quijotes, grilled with creamed spinach

Filete de Pescado a los Tres Chiles *(200 gr en frío)* · · · · · $258
con chile guajillo, pasilla y ancho sobre una costra de ajonjolí y puré de papa
Fish fillet Three chiles, guajillo, pasilla and wide on a sesame crust and mashed potatoes

Filete de Pescado a la Talla *(200 gr en frío)* · · · · · $258
con papa Saratoga
Fish fillet talla style with potatoe Saratoga

Lomo de Huachinango con Almejas *(180 gr en frío)* · · · · · $530
en cazuela de barro
Fish loin with clams in clay pot

***El gramaje de los alimentos es peso promedio antes de cocción**

Parrilla

Rib Eye *(300 gr en frío)* · · · · · $384
a las brasas
Rib Eye grilled

T- bone *(300 gr en frío)* · · · · · $370
a las brasas
T- bone on the grill

Arrachera marinada *(230 gr en frío)* · · · $358
angus beef a las brasas
Marinated Flank Steak, angus beef grilled

Filete de Res especial *(190 gr en frío)* · · $258
a las brasas
Special Beef Steak at embers

Brocheta de Pescado *(200 gr en frío)* · · $235
con pimientos, cebolla y tocino
Skewer fish with peppers, onions and bacon

Lomo de Huachinango a las brasas · · · $470
(180 gr en frío) con aderezo especial de la casa
Fish Loin to embers with special house dressing

Lomo de Salmón *(230 gr en frío)* · · · · $298
al carbón con mantequilla
Fillet of Salmon coal with butter

Medio Pollo a las brasas · · · · · $297
con marinado especial de la casa
Half Chicken at embers marinated with special house

1 a elegir

Guarniciones ***Seals***

- **Spaghetti a la Mantequilla** *Spaghetti with butter*
- **Papas a la Francesa** *French fries*
- **Puré de papa** *Mashed potatoes*
- **Nopales a la plancha** *Grilled nopales*
- **Espinacas a la crema** *Spinach cream*
- **Ensalada Mexicana** *Mexican salad*
- **Verduras salteadas** *Sauteed vegetables*
- **Guacamole**
- **Chiles toreados**

***guarnición extra $50 extra seal**

Carnes y aves

Filete de Res Roquefort *(190 gr en frío)* · · · · · $280
bañado con salsa Roquefort y guarnición de champiñones
Steak Roquefort, bathed in Roquefort sauce and garnished with mushrooms

Milanesa de Res Puerto Madero *(190 gr en frío)* · · · · · $258
con queso gratinado y servida con un cordón de jitomate y jamón acompañada con papas a la francesa
Breaded Beef Puerto Madero, with cheese gratin and served with a tomato cord and ham accompanied with french fries

Filete de Res a la Mostaza Antigua *(190 gr en frío)* · · · · · $258
al vino blanco con mantequilla, perfumado con mostaza antigua y spaghetti al burro
Beef Filet Ancient Mustard white wine with butter, scented with mustard with spaghetti butter

Filete de Res Mosaico Español *(190 gr en frío)* · · · · · $280
relleno con jamón serrano y queso manchego en cama de pimientos
Spanish Mosaic, beef steak filled with prosciutto and manchego cheese, in a bed of peppers

Sábana Invierno *(190 gr en frío)* · · · · · $258
filete de res con frijoles, queso manchego y salsa verde servido con papas a la francesa
Beef Steak with beans, manchego cheese and green sauce served with french fries

Filete de Res a la Sal *(190 gr en frío)* · · · · · $280
con cama de papas y lechugas
Res Creel to Salt with bed of potatoes and lettuce

Brocheta de Res Adobada *(190 gr en frío)* · · · · · $258
con cebolla, tocino y un adobo especial acompañada de guacamole
Marinated Beef Skewer with onions, bacon and a special marinade accompanied by guacamole

Puntas de Filete al Chipotle *(190 gr en frío)* · · · · · $241
con una salsa picante y frijoles refritos
Chipotle Steak Tips with a spicy salsa and refried beans

Puntas de Filete Salteadas *(190 gr en frío)* · · · · · $241
con jitomate, pimiento, tocino, champiñones, chile habanero y tequila
Sauteed Filet Tips with tomatoes, peppers , bacon, mushrooms, habanero chile and tequila

Pechuga Tropical *(200 gr en frío)* · · · · · $190
rellena de piña y coco rallado con salsa hawaiana acompañada de puré de papa
Tropical Breast, stuffed with pineapple and coconut with hawaian sauce together with mashed potatoes

Pechuga de Pollo a la Poblana *(200 gr en frío)* · · · · · $196
rellena de queso panela y rajas de chile poblano, bañada con salsa verde y guarnición de arroz
Breast of Chicken Poblano, stuffed with panela cheese and poblano chile slices bathed with green sauce and rice garnish

Medio Pollo estilo Sinaloa · · · · · $297
con adobo especial acompañado de papas y guacamole
Half Chicken Sinaloa Style, with special marinade accompanied by potatoes and guacamole

Bebidas

Agua embotellada *Bottled water*	$ 31
Agua Perrier *Perrier water*	$ 94
Refresco *Soda*	$ 49
Refresco light *Soda light*	$ 49
Botella indiv. vino tinto *Red wine, single bottle*	$202
Jarra de Clericot *Jar Clericot*	$235
Limonada o naranjada *Lemonade or orangeade*	$ 45
Jarra de limonada o naranjada *Lemonade or orangeade jar*	$146
Jarra de agua de frutas *Water fruit jar*	$146

Cafés

Americano *American coffee*	$40
Expresso *Espresso*	$44
Expresso cortado *Espresso cut*	$46
Descafeinado *Descaffeinated*	$40
Capuchino *Capuccino*	$48
Variedad de tés *Variety of teas*	$38

***Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA.**

Cervezas

Bohemia	$66	Indio	$63
Corona	$63	Heineken	$76
Victoria	$63	Estrella Galicia	$76
Negra Modelo	$66	1906	$76
Modelo especial	$66	Michelada	$76
Corona light	$63	Cubana	$76
Tecate	$66		