menú tarde-noche

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

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

Consomé especial *(250 ml)* · · · · · $78
arroz, pollo, aguacate y granos de elote
Special consomme with rice, chicken, avocado and corn grain

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, house specialty

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

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

Ensalada Terracota · · · · · $90
jamón cocido, piña, pasitas, nuez, almendras, y aderezo de miel con mostaza
Terracota salad, cooked ham, pineapple, raisins, nut, almonds with honey mustard dressing

Jitomate a la Monegasca · · · · · $106
relleno de ensalada de pollo
Stuffed tomato with chicken salad

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

Ensalada Torre Bandera · · · · · $123
jitomate, queso panela, tocino, aguacate y reducción de vinagre balsámico
Torre Bandera salad with tomato, panela cheese, bacon, avocado and balsamic vinegar reduction

Ensalada de Dos Carnes · · · · · $151
con pechuga de pollo y aguacate con salsa aurora
Two meats salad with cooked chicken breast and aurara sauce

Pastas

Spaghetti a la Carbonara · · · · · $110
con tocino, crema y huevo
Spaghetti Carbonara with bacon, cream and egg

Spaghetti Don Napoli · · · · · $134
con filete de res, salchichas y salsa de tomate
Spaghetti Don Napoli with beaf steak, sausage and puree tomato sauce

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

Spaghetti Mazatlán · · · · · $162
con camarones y salsa bechamel
Spaghetti Mazatlan with shrimps and bechamel sauce

Pescados y mariscos

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 para pelar *(250 gr en frío)* · · · · · $284
cocidos y con una cama de lechuga y mayonesa
Shrimp paring in a lettuce bed and mayonnaise

Camarones Lepanto *(250 gr en frío)* · · · · · $284
rellenos de queso manchego, envueltos en tocino y ensalada mexicana
Shrimp Lepanto, stuffed with manchego cheese and wrapped with bacon served with 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
Fish fillet three chiles with guajillo, pasilla and wide on a sesame crust

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

Lomo de Salmón al limón *(230 gr en frío)* · · · · · $334
con espinacas al vapor
Salmon steak with steamed spinach

Carnes y aves

Arrachera marinada *(230 gr en frío)* · · · · · $358
angus beef a las brasas con la guarnición de su preferencia
Marinated Flank Steak, angus beef grilled with the seal of your choice

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

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

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

Puntas de Filete al Albañil *(190 gr en frío)* · · · · · $218
jitomate, cebolla, chile verde, tocino y epazote
Filet Tips with tomato, onion, green chile, bacon and epazote

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 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

Carne asada a la Tampiqueña *(190 gr en frío)* · · · · · $246
filete de res con frijoles refritos, enchilada, rajas, arroz y guacamole
Tampiqueña grilled Steak, with refried beans, rajas, rice and guacamole

Medallones de Res a las brasas *(190 gr en frío)* · · · · · $258
con espinacas a la crema
Beef medallions with creamed spinach

Alambre de Res *(190 gr en frío)* · · · · · $213
tocino, pimientos, cebolla y gratinado
Gratin beef, with bacon, peppers and onion

Alambre de Pollo *(200 gr en frío)* · · · · · $196
tocino, pimientos, cebolla y gratinado
Gratin chicken with bacon, peppers and onion

Medio Pollo a la Cazadora · · · · · $297
tocino, salsa de tomate, papas, zanahoria y chícharos
Half chicken with bacon, puree tomato sauce, potatoes, carrot and peas

Pechuga de Pollo Cordón Azul *(200 gr en frío)* · · · · · $196
empanizada y rellena de jamón y queso servida con verduras y papas a la francesa
Stuffed chicken Breast Cordon Bleu with ham and cheese served with vegetables and french fries potatoes

Pechuga de Pollo a las brasas *(200 gr en frío)* · · · · · $185
con ensalada verde
Chicken breast at embers with green salad

Un poco de todo

Coctel de camarón · · · · · $162
el tradicional
Shrimp cocktail, the traditional

Quesadillas de hongos (orden de tres) · · · · · $73
Mushroom quesadillas (order of three)

Botana mixta (dos personas) · · · · · $146
con jamón cocido, queso manchego, queso panela, aceitunas y ensalada rusa
Mixed snack with cooked ham, manchego and panela cheese, olives and russian salad (two persons)

Hamburguesa Hawaiana · · · · · $106
con jamón y piña
Hawaian hamburguer with ham and pineapple

Hamburguesa con queso · · · · · $84
Delicious cheeseburguer

Club sándwich · · · · · $123

Sándwich de jamón y queso con papas a la francesa · · · · · $90
With ham and cheese with french fries

Nopal asado con chile pasilla, queso panela y puré de papa · · $101
Grilled nopal with pasilla chile, panela cheese with mashed potatoes

Ligero

Jugos *Juices* *(350 ml)*
naranja, papaya, piña o de temporada · · · · · $53
combinados a su gusto puede ser con zanahoria, apio, nopal, etc · · $55
Orange, papaya, pineapple or fruits of the season juice, combined to your own taste may be with carrot, celery, nopal, etc.

Platos de fruta *Plates of fruit*
Orden de melón, papaya o piña *Melon, papaya or pineapple order* · · · $62
Ensalada de frutas *Fruit salad* · · · · · $78
Orden de queso cottage *Cottage cheese order* · · · · · $48

Cereales y otros *Cereals and others*
Avena *oats* · · · · · $45
All-bran · · · · · $45
Corn flakes · · · · · $45
Hot cakes · · · · · $65
Pan francés (orden de tres) *french toast (order of three)* · · · · · $62
Pan tostado (orden de tres) *toast (order of three)* · · · · · $34
Pan dulce (pieza) *sweet bread (one piece)* · · · · · $28

Huevos preparados
Divorciados con salsa roja, salsa verde y chilaquiles pasilla · · · · $95
eggs with red and green sauce and pasilla chilaquiles

Toluqueños con chorizo · · · · · $95
with spicy sausage

Motuleños · · · · · $95
con frijoles, chícharos, salsa de jitomate, jamón y plátano
with beans, peas, puree tomato sauce, ham and banana

A la Mexicana con jitomate, cebolla y chile · · · · · $95
with tomato, onion and chile

Omelette a la Oaxaqueña · · · · · $106
con champiñones, queso oaxaca con salsa pasilla
Oaxaqueño omelette filled with mushrooms, oaxaca cheese with pasilla sauce

Antojitos

Media carne asada con chilaquiles *(90 gr en frío)* · · · · · $152
Half grilled steak with chilaquiles

Tacos de Filete (orden de cuatro) · · · · · $185
fillet tacos, specialty house (order of four)

Enchiladas Potosinas con papa, chorizo y salsa verde · · · · · $117
Enchiladas with potatoe, spicy sausage and green sauce

Enchiladas verdes o rojas · · · · · $105
Green or red Enchiladas

Enchiladas Regias · · · · · $140
con filete de res, lechuga, crema,queso y cilantro bañadas en salsa verde
Regias Enchiladas filled with beef, lettuce, cream, cheese and coriander bathed with green sauce

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