

PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

PÓSADAS

COAPA

ESPAÑOL





PORFIRIO'S
RESTAURANTE



PORFIRIO'S ES CREATIVIDAD, ORGULLO Y TENDENCIA.

Tradición, pasión y excelencia. Es la versión de un México contemporáneo, que respira grandeza.

Nuestra cocina recrea los más exquisitos manjares mexicanos, respetando los sabores de antaño y agregando un toque creativo de audaces combinaciones e ingredientes cuidadosamente seleccionados, trayendo lo mejor
DE LA CALLE A TU MESA.

Porfirio's es México reimaginado.

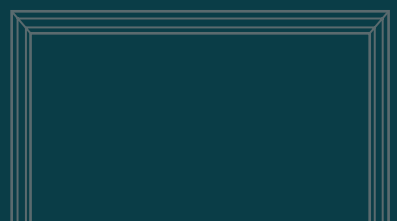
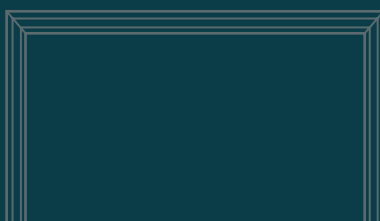
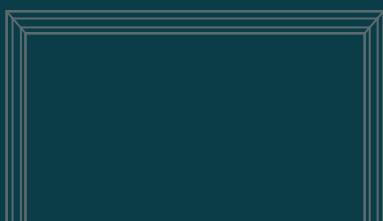
¡Buen provecho!





Con locaciones en Ciudad de México (Polanco, Tere, **Coapa** y Coayacán), Puebla, Guadalajara, Puerto Vallarta, Cancún, Playa del Carmen, Tulum y Mérida, Porfirio's se destaca por ofrecer un ambiente y estilo distintivo a través de una conjunción de elementos con acentos contemporáneos y detalles que refuerzan su inigualable concepto.

Porfirio's es la perfecta armonía entre pasado y presente. Con una arquitectura ganadora de premios, cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para interactuar con el invitado y ofrecer una atmósfera con estilo, alegre y original.



MENÚ PLATA

ENTRADA

A elegir

ESQUITES CON ARRACHERA 100 g

La receta tradicional con arrachera. Servido sobre hoja de elote con mayonesa, queso canasta y chile de árbol

ENSALADA MANGO TAMARINDO 290 g

Mix de lechugas, nuez de la India, arándanos, queso cotija, palitos de tamarindo y aderezo mango-habanero

*TOSTADAS DE ATÚN 2 piezas

De maíz azul con aguacate, mayonesa chipotle y soya cilantro

PANELA PLACERO ASADO 200 g

Base de salsa morita, ensalada de nopales con cebolla morada, sal de cecina, tomate cherry y tortillas de maíz

PLATO FUERTE

A elegir

PESCADO PIBIL A LA PARRILLA 200 g

Sobre huarache de maíz con frijol refrito, salsa mexicana con piña y ensalada de verdolaga con cilantro

SÁBANA DE RES INVIERNO 180 g

Frijoles negros, salsa verde, queso gouda, cilantro, tortillas de maíz y crema ácida

ENCHILADAS VERDES 4 piezas

De pollo, bañadas en salsa verde, queso canasto, crema ácida y cebolla morada

CHILE RELLENO DOS QUESOS 1 pieza

Capeado. Relleno de queso panela y gouda en salsa ranchera. Acompañado de arroz y frijoles negros

POSTRE

A elegir

LOS CHURROS 5 piezas

(Para compartir)

Los tradicionales con salsa de vainilla, fresa, caramelo y chocolate. Presentados en un carrito de churros en miniatura

FLAN 1 pieza

Servido con caramelo líquido. Decorado con crema diplomática con canela, fresa, zarzamora y hierbabuena

\$620 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.



MENÚ ORO

ENTRADA

A elegir

**GUACAMOLE
CON RIB EYE** 200 g
Servido en molcajete

QUESO CILANTRO 2 piezas
Bastones de queso gouda
crujientes sobre salsa verde

***CEVICHE DE SALMÓN
CON MANGO** 90 g
Con aderezo de aguacate
y chipotle

ENSALADA CÉSAR 180 g
Lechuga orejona, queso
parmesano y crotones de ajo

PLATO FUERTE

A elegir

SALMÓN ZARANDEADO 200 g
A la parrilla con mantequilla de mostaza.
Acelgas, salsa zarandeada y esquites asados

ARRACHERA A LA PARRILLA 300 g
Con nopal asado, queso panela y
tortillas de maíz

**MILANESA DE POLLO
GRATINADA** 150 g
Crema de elote, rajas poblanas y
mix de quesos

**COLIFLOR AL CARBÓN EN PIFIÁN
DE SEMILLAS** 700 g
Con hierbabuena y pistache

POSTRE

A elegir

PASTEL DE CHOCOLATE
1 rebanada
(Para compartir)
Avellana, queso mascarpone,
café, frutos rojos, chocolate
Snickers® y salsa de
chocolate Mexicano

LOS CHURROS 5 piezas
(Para compartir)
Los tradicionales con salsa
de vainilla, fresa, caramelo
y chocolate. Presentados
en un carrito de churros
en miniatura

**PAY DE QUESO
CON GUAYABA**
1 rebanada
(Para compartir)
Crujiente de nuez pecana,
cítricos, ate de guayaba y
jelly de frutos rojos

\$820 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no va incluida | Precios en pesos mexicanos | El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción |

* El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. PFCOP-110324



MENÚ PLATINO



ENTRADA

A elegir

CALAMARES BABY CRUJIENTES 200 g

Con salsa roja de chile habanero y mayonesa de chile guajillo

*AGUACHILE DE NEW YORK AL CARBÓN 180 g

Flameado en tu mesa con mezcál Unión®. Acompañado de aguacate

QUESO FUNDIDO GOBERNADOR

Mix de quesos, camarones (130 g) al sartén en chile poblano y adobo chipotle

ENSALADA ESPINACAS Y QUESO CABRA 285 g

Cacahuete, elotes baby, manzana verde, tocino y vinagreta de frutos rojos

PLATO FUERTE

A elegir

**COSTILLA DE
RES HORNEADA 800 g**
Horneada por 4 horas. Con cebolla cambray, chile serrano rojo, aguacate y tortillas de maíz

MAR Y TIERRA
Filete de res (200 g) y camarón (200 g) asado a la parrilla con papas y tortillas de maíz

**STEAK DE ATÚN
AL PIPIÁN 250 g**
Sellado con rub de chiles, papas al ajillo y cebolla encurtida

**COLIFLOR AL CARBÓN EN
PIPIÁN DE SEMILLAS 700 g**
Con hierbabuena y pistache

POSTRE

A elegir

**PASTEL DE TRES LECHE
CON ROMPOPE**
(Para compartir)
Servido con crema de canela, cacahuete garapiñado, blueberries, tierra de galletas de chocolate y choco piedras

LOS CHURROS 5 piezas
(Para compartir)
Los tradicionales con salsa de vainilla, fresa, caramelo y chocolate. Presentados en un carrito de churros en miniatura

PASTEL DE CHOCOLATE
1 rebanada
(Para compartir)
Avellana, queso mascarpone, café, frutos rojos, chocolate Snickers® y salsa de chocolate Mexicano

\$980 pesos mexicanos

*Precio por persona
Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.*



BARRA LIBRE REGULAR

\$600 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$300 HORA ADICIONAL)

Incluye:

Ron: Bacardi Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced.

Vodka: Absolut Azul, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo.

Whisky: JW Red Label, Jack Daniel's, Bulleit.

Tequila: Tradicional Plata, Tradicional Reposado, Herradura Blanco, Patrón Cristalino, Patrón Silver.

Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Puerto de Indias Strawberry.

Mezcal: Unión, 400 Conejos Joven Espadín, 400 Conejos Reposado.

Licor: Baileys.

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Nacional e Importada.

Coctelería

* No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.



BARRA LIBRE PREMIUM

\$850 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$425 HORA ADICIONAL)

Incluye:

Ron: Bacardi Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Centenario 23.

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One Original, Grey Goose, Stolichnaya.

Whisky: Buchanan's 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bulleit, Bushmills Black Bush, Dewards 12.

Tequila: Don Julio Reposado, Don Julio Blanco, Maestro Tequilero Dobel Diamante, Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, Patrón Cristalino, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Herradura Blanco, Casamigos Blanco.

Ginebra: Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendricks, Beefeater, Puerto de Indias Strawberry.

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Montelobos Espadín.

Licor: Baileys, Jägermeister.

Cognac: Hennessy VSOP.

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Nacional e Importada.

Coctelería

* No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.

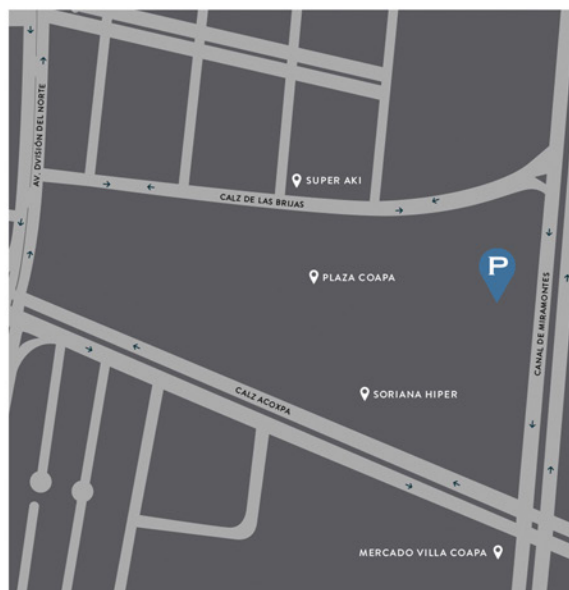


Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.

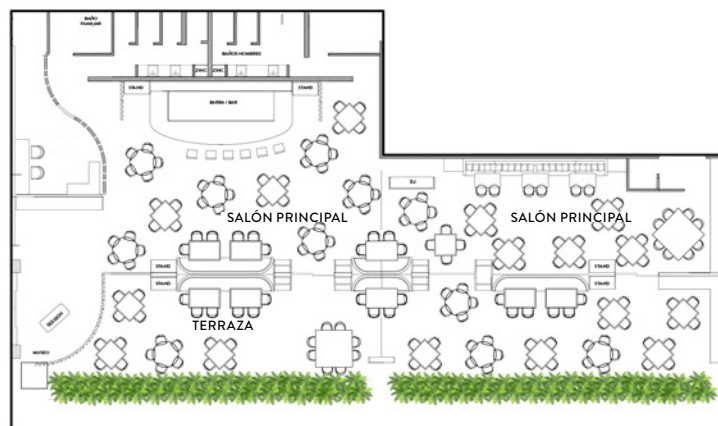
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.



Ubicación



Mapa de sitio



COAPA

CAPACIDAD: 196 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 105 pax | **TERRAZA:** 91 pax

Calzada Acoxpa #610 Centro Comercial “Gran Terraza Coapa”

VENTAS Y GRUPOS

Juan Carlos Garza

55-1841-8016

juancarlos.garza@grupoandersons.com

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

EL PORTEÑO

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID ROE

LA VICENTA

HIROOF

CarbanChulis

SeñorFroggs

Trend's

Nicoletta

ERIZO

PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA



FELIZ
NAVIDAD

