PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA

CANCÚN

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, Toreo, Coapa y Coyoacán), Guadalajara, Cancún, Playa del Carmen, 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 TIERNOS
Mayonesa, queso canasto, chile en polvo y limón verde

ENSALADA MANGO-TAMARINDO
Lechuga, nuez de la India, mango, arándanos, queso Cotija, aderezo de mango-habanero y tarugo de tamarindo

*TOSTADAS DE ATÚN 2 pzas
De maíz azul. Con aguacate, mayonesa de chipotle y soya-cilantro con limón

QUESO FUNDIDO NATURAL
Cremoso y gratinado, acompañado de tortilla sobaquera de Sonora

PLATO FUERTE
A elegir

CAMARONES FLAMEADOS AL TEQUILA 200 g
Sobre arroz cremoso de chile poblano

ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA 300 g
Con nopal asado, queso panela fresco y tortillas de maíz criollo hechas a mano

OREJA DE ELEFANTE 170 g
Pechuga de pollo empanizada al estilo casero, servida con ensalada de jitomate, aguacate y papas a la francesa

PASTA A LA MEXICANA
Pasta penne, salsa de jitomate al chipotle, elotes, hongos, verdolagas y queso parmesano

POSTRE
A elegir

LOS CHURROS 5 pzas
(Para compartir)
Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate de metate y caramelo

FLAN 1 pza
Horneado y servido con caramelo, crema diplomática y frutos rojos

HELADO
(A elegir)
Fresas de Irapauto, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

NIEVE
(A elegir)
Fresa o limón

$900 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 | 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. PFCUN-071025

MENÚ ORO

ENTRADA
A elegir

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 g
Con un toque de limón y tortillas de maíz criollo hechas a mano

QUESO CILANTRO
Queso empanizado. Sobre salsa verde, ajonjolí y cilantro. Con tortillas de harina

GORDITAS DE PORK BELLY CRUJIENTE 2 pzas
De masa azul. Con salsa verde cruda

ENSALADA DE AGUACATE A LAS BRASAS
Con pico de gallo de pimiento, queso fresco y pesto de cilantro

PLATO FUERTE
A elegir

SALMÓN ZARANDEADO 220 g
Con esquites salteados y acelgas asadas

FILETE DE RES 240 g
En mole negro ancestral, acompañado de puré de plátano macho y frijol

PICAÑA A LA PARRILLA 300 g
Ahumada al carbón, en costra de ajo negro y cenizas. Con cebollas cambray y chiles toreados

ENMOLADAS OAXAQUEÑAS 4 pzas
Tortillas rellenas de pollo bañadas en mole negro oaxaqueño, servidas con crema agria, queso canasto espolvoreado, ajonjolí tostado y cebolla morada encurtida

CHILE RELLENO DOS QUESOS
Chile poblano capeado, relleno con queso panela y bola, servido sobre una salsa ranchera de jitomate tatemado

POSTRE
A elegir

PASTEL DE CHOCOLATE ANCESTRAL
6 pisos de bizcocho de chocolate, jarabe de café de Chiapas y frosting de queso mascarpone con chocolate y avellanas. Servido con palanqueta crujiente de chocolate bañado con salsa de chocolate de metate

PAY DE QUESO
Base crujiente de nuez pecana. Con relleno suave de queso. Cubierto con ate de guayaba. Servido con salsa de dulce de leche y buñuelo crujiente de azúcar y canela

LOS CHURROS 5 pzas
(Para compartir)
Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate de metate y caramelo

HELADO
(A elegir)
Fresas de Irapauto, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

NIEVE
(A elegir)
Fresa o limón

$1,200 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 | 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. PFCUN-071025

MENÚ PLATINO

ENTRADA
A elegir

CALAMARES CRUJIENTES 200 g
Con limón verde, salsa de tomate y mayonesa de guajillo

*AGUACHILE DE NEW YORK 180 g
Flameado al mezcal, salsa zarandeada,
aguacate, ajo frito, cebolla y cilantro

*TORRE DE SALMÓN Y ATÚN CON MANGO 120 g
Pepino, mango, aguacate, cebolla, salsa zarandeada
y aderezo de aguacate-chipotle

*ENSALADA CÉSAR
Aderezo clásico y queso parmesano

PLATO FUERTE
A elegir

COSTILLA DE RES HORNEADA 200 g
Con cebolla blanca, cebolla cambray asada, chile serrano,
aguacate, limón y cilantro

RIB EYE CON TUÉTANO 300 g
Salteado con cebolla, pimiento morrón y champiñones

MAR Y TIERRA 440 g
Combinación de filete de res y camarones,
acompañados de aderezo de chipotle y papas cambray

ENMOLADAS OAXAQUEÑAS 4 pzas
Tortillas rellenas de pollo bañadas en mole negro oaxaqueño,
servidas con crema agria, queso canasto espolvoreado,
ajonjolí tostado y cebolla morada encurtida

CHILE RELLENO DOS QUESOS
Chile poblano capeado, relleno con queso panela y bola,
servido sobre una salsa ranchera de jitomate tatemado

POSTRE
A elegir

PASTEL DE CHOCOLATE ANCESTRAL
6 pisos de bizcocho de chocolate, jarabe de café de Chiapas
y frosting de queso mascarpone con chocolate y avellanas.
Servido con palanqueta crujiente de chocolate bañado con
salsa de chocolate de metate

PAY DE QUESO
Base crujiente de nuez pecana. Con relleno suave de queso.
Cubierto con ate de guayaba. Servido con salsa de dulce de
leche y buñuelo crujiente de azúcar y canela

LOS CHURROS 5 pzas
(Para compartir)
Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa
de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate
de metate y caramelo

HELADO
(A elegir)
Fresas de Irapauto, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

NIEVE
(A elegir)
Fresa o limón

$1,400 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 | 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. PFCUN-071025

BARRA LIBRE
REGULAR

$700 PESOS MEXICANOS

Precio por persona
($350 hora adicional)

Incluye:

Ron: Bacardí 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

$900 PESOS MEXICANOS

Precio por persona
($450 hora adicional)

Incluye:

Ron: Bacardí 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.

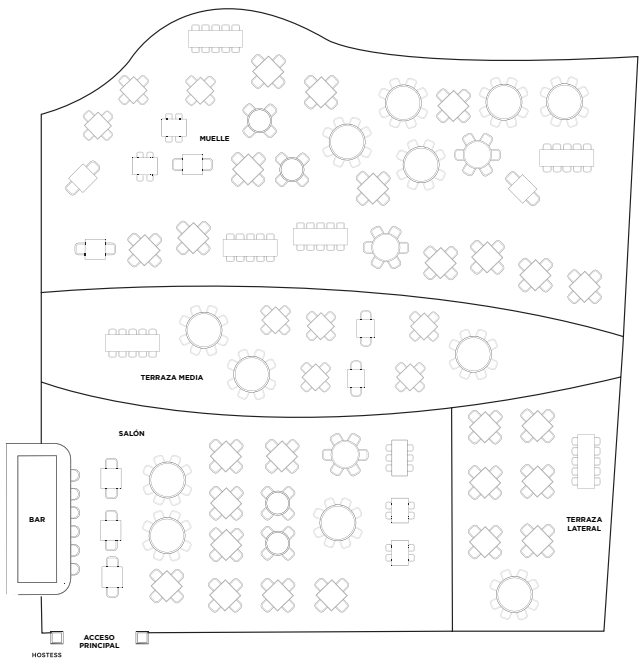
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.

SABEMOS QUE ALGUIEN
CERCANO A TI CUMPLE
AÑOS ESTE MES

¡NOS ENCANTARÍA
FESTEJARLO JUNTOS!

UBICACIÓN

MAPA DE SITIO



CANCÚN

CAPACIDAD: 410 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 90 pax | **MUELLE:** 201 pax
TERRAZA: 60 pax | **TERRAZA LATERAL:** 44 pax | **BAR:** 14 pax

Blvd. Kukulcán Km 14.2 Zona Hotelera. Cancún, Q. Roo

DIRECCIÓN DE VENTAS

Juan Carlos Garza
juancarlos.garza@grupoandersons.com

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com
55 1841 8016