

**PORFIRIO'S**®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

**PÓSADAS**

**GUADALAJARA**

ESPAÑOL





PORFIRIO'S

PORFIRIO'S



---

## 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!

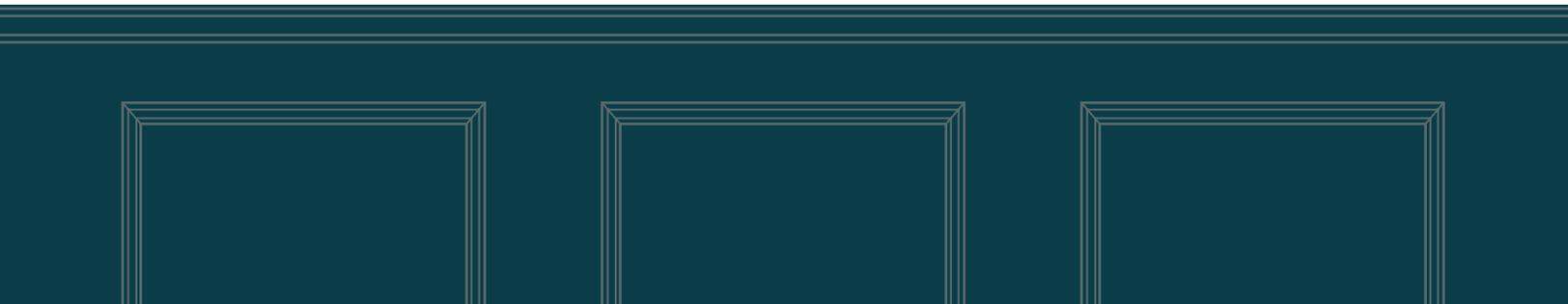
---





Con locaciones en Ciudad de México (Polanco, Tere, Coapa y Coyoacán), 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.*

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. PFGDL-110324



# 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. PFGDL-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.**

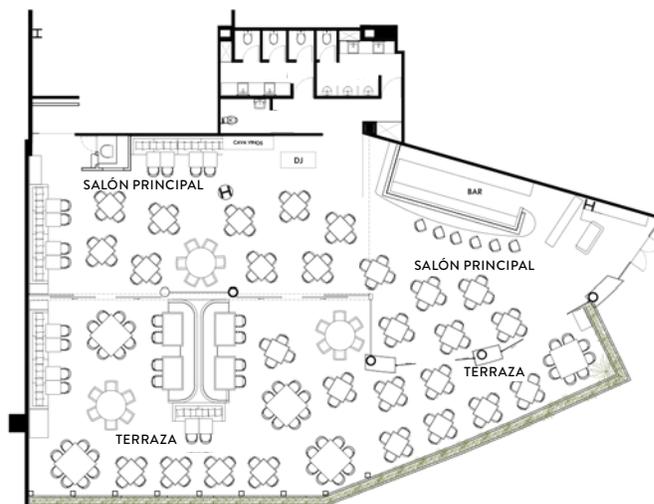
\*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.



## Ubicación



## Mapa de sitio



# GUADALAJARA

**CAPACIDAD:** 220 personas | **SALÓN PRINCIPAL:** 90 personas  
**TERRAZA:** 130 personas

Calle Sao Paulo, 2334 A, Col. Providencia, CP, 44630 Gdl Jalisco - Punto Sao Paulo

VENTAS Y GRUPOS

**Lizette Reyes Aceves**

33-3774-4186

[lizette.reyes@grupoandersons.com](mailto:lizette.reyes@grupoandersons.com)

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

**EL PORTENO**

**TITOS**

*Harry's*

**PORFIRIO'S**

**BAK**

**CAO**

**EL SQUID ROE**

**LA VICENTA**

**I ROOF**

**CarbonCherry**

**SeñorFroggs**

**Trend's**

**Nicoletta**

**ERIZO**

**PORFIRIO'S**®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA



**FELIZ  
NAVIDAD**

