

EL PORTENO

BRASA Y COCINA DE BUENOS AIRES



PÓSADAS

ESPAÑOL





EL MEJOR RESTAURANTE ARGENTINO EN MÉXICO

Porteño te sumergirá en un ambiente único en su tipo que evoca la pasión y el espíritu de Buenos Aires, mientras deleitas tu paladar con los platos más emblemáticos de la cocina argentina de la mano de uno de los chefs más reconocidos de Latinoamérica en un auténtico bodegón porteño.

EN SOCIEDAD CON EL CHEF
TOMÁS KALIKA



INTERNACIONALMENTE
GALARDONADO

Ganador del Chefs' Choice Award en los Latin America's 50 Best Restaurants de 2019, mismo listado en donde se encuentra su restaurante de Buenos Aires "Mishiguene". Tomás Kalika ha sido uno de los responsables de moldear la gastronomía argentina y llevarla a los primeros planos mundiales, ahora también en Ciudad de México.



✦ MENÚ PLATINUM ✦

ENTRADA

A ELEGIR

CEVICHE DEL DÍA 150 g

Leche de tigre, pesca del día, aguacate, cebolla morada, pepino, morrón asado, chile fresco, cilantro y maíz frito

TARTAR DE CARNE DE NOVILLO 100 g

Filete de novillo picado a cuchillo, condimentado con cebollín, jengibre, alcaparras, salsa tabasco, salsa inglesa, mostaza de Dijon y yema de huevo. Servido con papas paille

ENSALADA GRIEGA

Tomates, pimientos, pepinos, olivas negras, queso feta, orégano fresco, aceite de oliva y limón

PLATO FUERTE

A ELEGIR

VACÍO 300 g

CAMARONES A LA PARRILLA 250 g

POLLO 750 g

ROCK CORNISH

Al carbón, con especias, chimichurri y salsa provenzal

PASTA

A elegir: Cavatelli | Spaguetti | Rigatoni

Salsa a elegir: Pesto | Pomodoro | Burro | Hongos

POSTRE

A ELEGIR

FLAN

Servido con dulce de leche argentino y crema batida. Bañado ligeramente con caramelo líquido

MOUSE DE CHOCOLATE

De cacao 70% con toppings a elección

HELADO (A elegir)

Sorbete de fresa | Dulce de leche | Chocolate granizado
Coco | Sabayón | Vainilla

\$800 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | 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. PO-101123

❖ MENÚ BLACK ❖

ENTRADA

A ELEGIR

BURRATA

CARPACCIO DE FILETE TRUFADO 100 g

Servido con alioli de olivas negras, arúgula, tomate confitado, sal marina, aceite de oliva y queso parmesano

ENSALADA CÉSAR

Cogollos de lechuga criolla, filete de anchoa, aderezo César y crutones de pan de masa madre

PLATO FUERTE

A ELEGIR

FILETE DE NOVILLO 250 g USDA STERLING SILVER, BLACK ANGUS

PULPO A LA PARRILLA 300 g

DORADO A LA PARRILLA 280 g

MILANESA NAPOLITANA 185 g

Cubierta con salsa pomodoro, hojas de albahaca y queso mozzarella

MILANESA 185 g

De ojo de bife, rebozada con panko

PASTA

A elegir: Cavatelli | Spaguetti | Rigatoni

Salsa a elegir: Pesto | Pomodoro | Burro | Hongos

POSTRE

A ELEGIR

PANQUEQUE DE MANZANAS

Crepa estilo argentino rellena con manzanas salteadas en mantequilla, pasas de uva, nueces pecanas caramelizadas y helado de vainilla

CHOCOTORTA

Pastel clásico argentino de chocolate, al estilo del tiramisú argentino, capas de galletas de chocolate, dulce de leche y queso crema con baño de café

HELADO (A elegir)

Sorbete de fresa | Dulce de leche | Chocolate granizado
Coco | Sabayón | Vainilla

\$1,200 PESOS MEXICANOS

Precio por persona





❖ BARRA LIBRE ❖

REGULAR

\$650 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$325 HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

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

Vodka: Smirnoff.

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

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

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 7Y, Zacapa Centenario 23Y.

Vodka: Smirnoff, Ketel One Original, Grey Goose.

Whisky: Buchanans 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bulleit, Bushmills Black, Dewars 12.

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

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

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

Licor: Baileys.

Coñac: Hennessy V.S.

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Nacional e Importada.

Coctelería

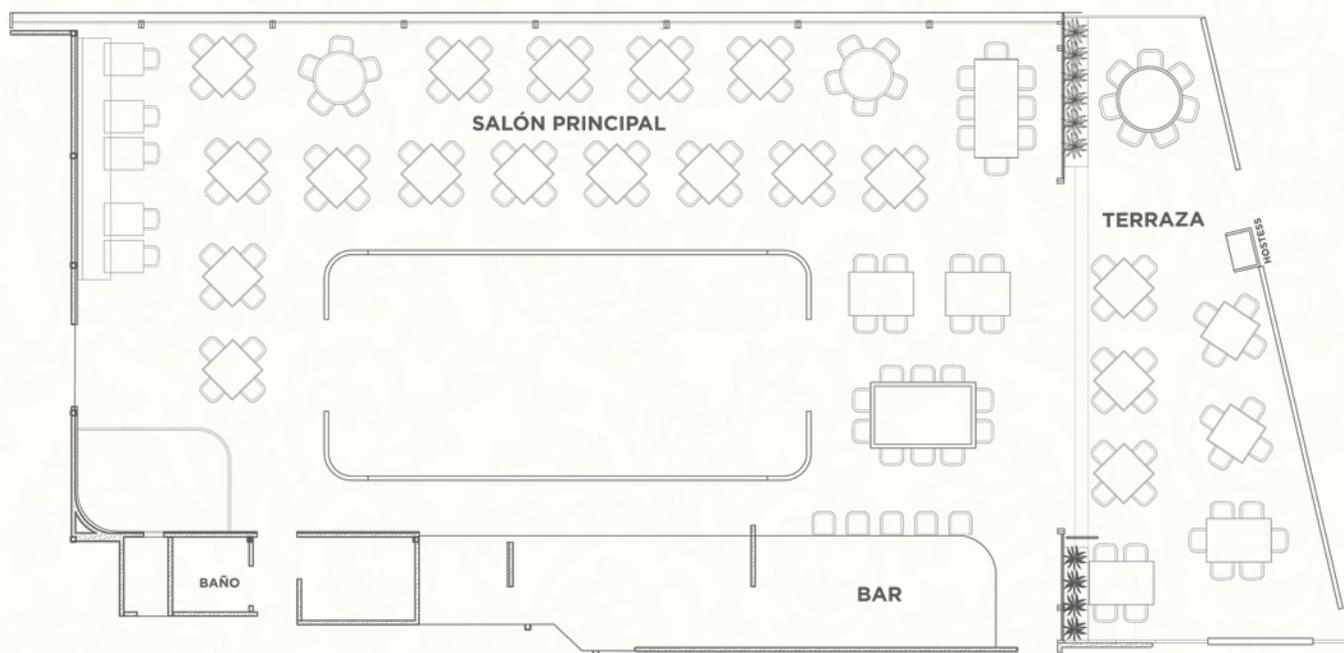
* No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.



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



❖ MAPA DE SITIO ❖



CAPACIDAD

TOTAL

148 pax

SALÓN PRINCIPAL

108 pax

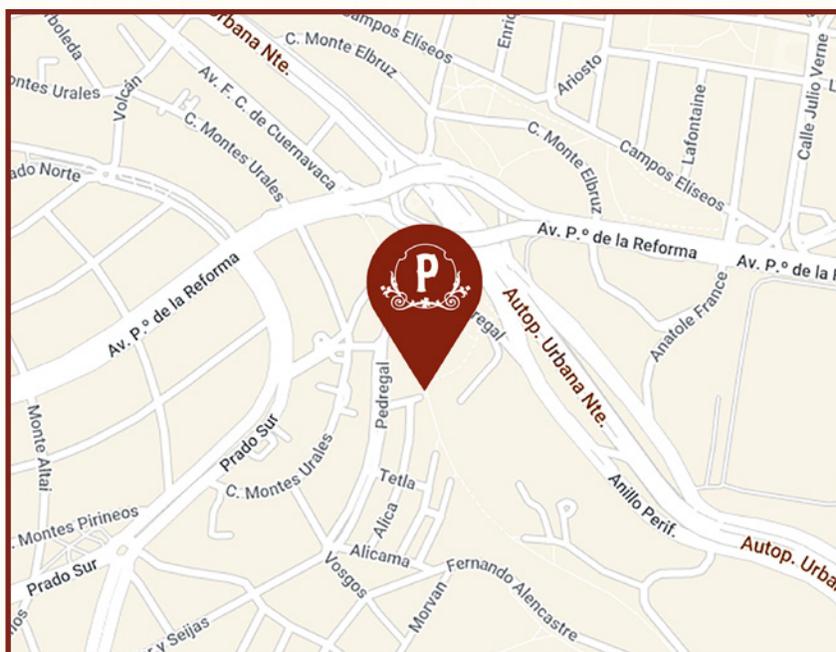
TERRAZA

35 pax

BAR

5 pax

UBICACIÓN



Pedregal 24, Lomas - Virreyes, Molino del Rey,
Miguel Hidalgo, 11040 Ciudad de México, CDMX

VENTAS Y GRUPOS

CONTACTO

ventas@andermail.com

Tel. 984 176 7183

DIRECTOR DE VENTAS

Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

 @soy.porteno  Porteño Brasa y Cocina de Buenos Aires

www.portenorestaurante.com.mx

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

EL PORTEÑO

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID

LA VICENTA

H I ROOF

Coltán Charol

Solar Stone

Tend

Nicoletta

ERIZO

EL PORTEÑO

BRASA Y COCINA DE BUENOS AIRES

FELIZ
NAVIDAD

