

PORFIRIO'S®
R E S T A U R A N T E



PORFIRIO'S es creatividad, es orgullo y es tendencia.
Tradición, pasión y excelencia .

PORFIRIO'S es la versión de un México contemporáneo, que respira grandeza.

PORFIRIO'S recrea los más exquisitos manjares mexicanos, respetando los sabores de antaño y agregando un toque creativo de audaces combinaciones e ingredientes cuidadosamente seleccionados.

PORFIRIO'S complace las necesidades y expectativas del mexicano moderno, en un ambiente contemporáneo, con detalles únicos y un servicio distinguido, que te harán vivir una experiencia inolvidable que sin duda querrás repetir.

PORFIRIO'S es México reimaginado.



Porfirio's es el restaurante contemporáneo que más impacto ha causado en CDMX al abrir sus puertas a mediados del 2012, cuenta con un interior diseñado con un meticuloso cuidado, grandes espejos, fuentes de iluminación natural y artificial de modernos candelabros que brinda un efecto visual impactante por su elegancia y buen gusto.

Los invitados pueden deleitarse al escuchar una selección de hits del pop en español que amenizan la experiencia de disfrutar los más exquisitos platillos tradicionales mexicanos, que ha dado de qué hablar a todos sus visitantes. Incluso los paladares más exigentes son transportados a recuerdos y emociones del ayer en un ambiente del México de hoy.

La selección de cada uno de los ingredientes transmite el detalle en la elaboración de los platillos que conserva la sazón tradicional de nuestro México respetando los procesos y técnicas de la cocina de antaño. Cuando el invitado piensa que ya ha visto todo lo que significa Porfirio's es sorprendido con los deliciosos cocteles mexicanos de atractivos colores y sabores basados en ingredientes típicos de nuestro país como: mazapán, rosas, chamoy, chile y frutos exóticos.

Porfirio's, el restaurante contemporáneo con un servicio distinguido y ambiente refinado propone a los invitados una experiencia inolvidable al degustar exquisitos platillos mexicanos brindados a través de un servicio altamente personalizado cuidando que cada uno de los detalles del servicio logre proyectar nuestro deseo de complacer las necesidades y expectativas del mexicano moderno.

Capacidad: 208 personas

- **Salón Principal** - 90 personas
- **Terraza** - 75 personas
- **Muelle** - 35 personas
- **Bar** - 8 personas

MENÚ PLATA

ENTRADA

-A elegir-

Botana Compuesta
Quesadilla de queso, tlacoyo y sope.

ó

Ensalada César
La tradicional.

ó

Fideo Seco
Con crema, queso panela, aguacate y chipotle.

PLATO FUERTE

-A elegir-

Enchiladas Verdes
Rellenas de pollo con crema, queso canasto y cebolla morada.

ó

Molcajete de Filete de Res
Asado a la parrilla servido con chorizo, nopales, queso panela, cebolla cambray y salsa molcajetead.

ó

Salmón Pibil
Horneado con salsa de achiote, jugo de piña y naranja, aguacate, espinaca baby, tomate cherry y rábano cambray.

POSTRE

Plátano Horneado
Servido con una bola de helado de dulce de leche.

Bebidas no Incluidas.



MENÚ ORO

ENTRADA

-A elegir-

Tiradito de Lubina a la Mexicana

Láminas de lubina servidas con salsa mexicana con pepino, sal rosa y aceite de oliva.

ó

Ensalada Porfirio's

Mezcla de lechugas, ejotes, germen de maíz, tomate cherry, frambuesas, peras al vino tinto, queso de cabra y vinagreta de tamarindo.

ó

Sopa de Tortilla

La receta tradicional.

PLATO FUERTE

-A elegir-

Pescado al Pastor

Asado y marinado en achiote con piña, cilantro y cebolla.

ó

Costilla de res Porfirio's

Cocida lentamente por 8 horas. Nuestra especialidad.

-Para compartir-

ó

Tacos Dorados de Pollo

Pechuga de pollo, tortilla de maíz, lechuga, crema y queso canasto.

POSTRE

Churros

Bebidas no Incluidas..



MENÚ PLATINO

ENTRADA

-A elegir-

Carnitas de Atún

Cubos de atún con aguacate, cilantro, cebolla y limón.

ó

Ensalada Xochimilco

Mezcla de lechugas, mango, arándanos, nuez de la India, queso cotija y aderezo de mango habanero.

ó

Sopa Manolo

Mezcla de crema de frijol con tocino y sopa de fideos.

SEGUNDO TIEMPO

-A elegir-

Tacos de Rib Eye

Rib Eye asado con chicharrón.

ó

Mole Tradicional

Medio pollo bañado de mole almendrado hecho en casa.

ó

Pulpo a la Parrilla

Con chile serrano rojo y cebolla cambray.

POSTRE

Degustación de Helados

Chocolate, fresa, dulce de leche, vainilla.

-Para compartir-

Bebidas no Incluidas.

