

PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

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), 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 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

Crujientes tostadas de maíz azul, con láminas de atún fresco, aguacate cremoso, mayonesa de chipotle y soya-cilantro y limón

QUESO FUNDIDO NATURAL

Cremoso y gratinado, acompañado de tortilla sobaquera de Sonora

PLATO FUERTE

A elegir

CAMARONES FLAMEADOS AL TEQUILA 150 g

Sobre arroz meloso de chile poblano

SÁBANA DE RES 180 g

Con frijoles negros refritos, salsa verde, crema agria, chile serrano, queso gratinado y tortillas de maíz criollo hechas a mano

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

PASTA LA POBLANITA

Pasta penne, crema de chile poblano, elotes, hongos, verdolagas y queso cotija

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 Irapuato, 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-130225





MENÚ ORO

ENTRADA

A elegir

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 g

Con chile serrano, cilantro fresco, 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

*TIRADITO DE ATÚN 100 g

Atún aleta amarilla, proveniente de las costas del Pacífico mexicano. Sellado con semillas de cilantro, aguacate, ensalada de verdolaga y salsa bruja

ENSALADA DE AGUACATE A LAS BRASAS

En pico de gallo de pimiento, queso fresco y pesto de cilantro

PLATO FUERTE

A elegir

SALMÓN ZARANDEADO 200 g

Con esquites salteados y acelgas asadas

ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA 300 g

Con nopal asado, queso panela fresco y tortillas de maíz criollo hechas a mano

PICAÑA LA PARRILLA 300 g

Ahumada al carbón, en costra de ajo negro y cenizas. Con cebollas cambray y chiles toreados

OREJA DE ELEFANTE 170 g

Pechuga de pollo empanizada al estilo casero, servida con ensalada de jitomate, aguacate y papas a la francesa

CHILE RELLENO DOS QUESOS

Chile poblano capeado, relleno con una mezcla de quesos artesanales, 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

\$1,100 PESOS MEXICANOS

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.

TTodos 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-130225

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

*CEVICHE DE SALMÓN CON MANGO 120 g

Pepino, mango, aguacate, salsa zarandeada y aderezo de aguacate-chipotle

*ENSALADA CÉSAR

Crutones de ajo, aderezo césar 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 400 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, papas cambray y chiles toreados

OREJA DE ELEFANTE 170 g

Pechuga de pollo empanizada al estilo casero, servida con ensalada de jitomate, aguacate y papas a la francesa

CHILE RELLENO DOS QUESOS

Chile poblano capeado, relleno con una mezcla de quesos artesanales, 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-130225



BARRA LIBRE

REGULAR

\$700 PESOS MEXICANOS

Precio por persona
(\$350 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

\$900 PESOS MEXICANOS

Precio por persona
(\$450 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.

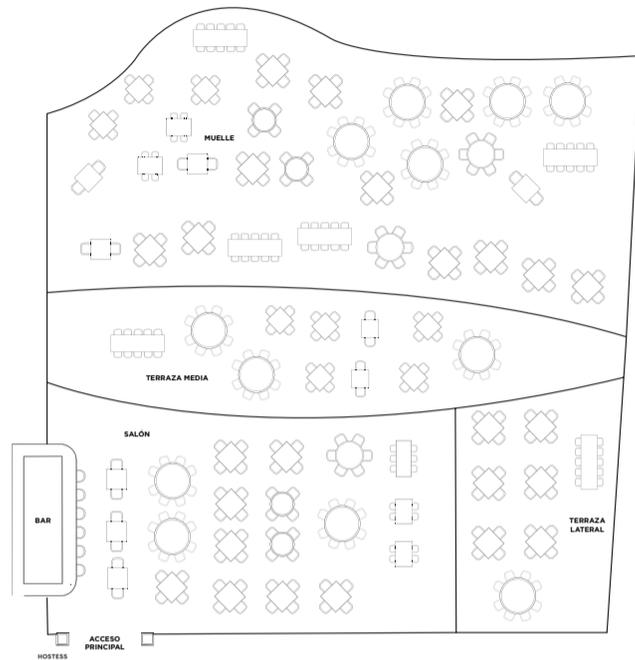
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.



UBICACIÓN



MAPA DE SITIO



CANCÚN

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

Bld. 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

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TILOS

Harry's

PORFIRO'S

BAK

EL SQUID AGE

LA VICENTA

HIROOF

Caribbean

Senor Froy

Fred's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA