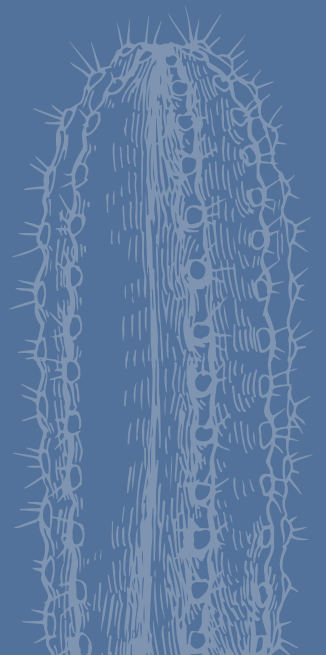


PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

✦ EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA ✦

MASARYK







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.

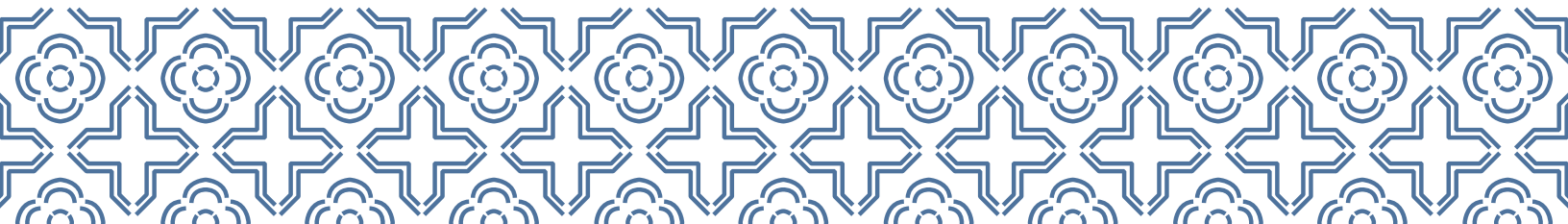
¡Buen provecho!





Con locaciones en Ciudad de México (**Masaryk**, Toreo y Coapa), Puebla, Guadalajara, Culiacán, 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 CON ARRACHERA

La receta tradicional con arrachera. Servido sobre hoja de elote con mayonesa, queso canasta y chile de árbol
-100 g-

ENSALADA MANGO TAMARINDO

Mix de lechugas, nuez de la India, arándanos, queso cotija, palitos de tamarindo, aderezo mango-habanero
-290 g-

*TOSTADAS DE ATÚN

De maíz azul con aguacate, mayo chipotle y soya cilantro
-2 piezas-

QUESO AHUMADO CON MIEL DE PASILLA Y AGAVE

Traído desde Tenosique, Tabasco con tortillas de harina
-200 g-

PLATO FUERTE

A elegir

PESCADO A LA VERACRUZANA

En hoja de plátano, arroz blanco, plátano macho
-200 g-

SÁBANA DE RES INVIERNO

Frijoles negros, salsa verde, queso gouda, cilantro, tortillas de maíz
-180 g-

ENCHILADAS VERDES

Pollo, queso canasto, cebolla morada, cremoso de queso de cabra
-4 piezas-

CHILE RELLENO DOS QUESOS

Capeado. Queso panela y gouda con salsa ranchera, arroz, frijoles negros
-1 pieza-

POSTRE

A elegir

LOS CHURROS

(Para compartir)

Los tradicionales con salsa de vainilla, fresa, caramelo y chocolate. Presentados en un carrito de churros en miniatura
-5 piezas-

FLAN

(Para compartir)

Buñuelo crujiente, nuez pecana, gloria, helado de vainilla (60 ml)
-1 pieza-

\$720 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.



MENÚ ORO

ENTRADA

A elegir

GUACAMOLE CON RIB EYE

Servido en molcajete
-200 g-

QUESO CILANTRO

Bastones de queso gouda
crujientes sobre salsa verde
-2 piezas-

*CEVICHE DE SALMÓN CON MANGO

Aderezo de aguacate
y chipotle
-120 g-

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona, queso
parmesano, crotones de ajo
-180 g-

PLATO FUERTE

A elegir

SALMÓN ZARANDEADO

A la parrilla con mantequilla de mostaza.
Acelgas, salsa zarandeada, esquites asados
-200 g-

ARRACHERA A LA PARRILLA Y NOPAL ASADO

Nopal asado, queso panela, tortillas de maíz
-300 g-

MILANESA DE POLLO GRATINADA

Crema de elote, rajas poblanas,
mix de quesos
-200 g-

COLIFLOR AL CARBÓN EN PIFIÁN DE SEMILLAS

Hierbabuena, limón amarillo, pistache
-700 g-

POSTRE

A elegir

PASTEL DE CHOCOLATE

(Para compartir)

Avellana, queso mascarpone,
café, frutos rojos, chocolate
Snickers®, salsa de
chocolate Abuelita®
-1 rebanada-

LOS CHURROS

(Para compartir)

Los tradicionales con salsa
de vainilla, fresa, caramelo
y chocolate. Presentados
en un carrito de churros
en miniatura
-5 piezas-

PAY DE QUESO CON GUAYABA

(Para compartir)

Crujiente de nuez pecana,
cítricos, ate de guayaba, jelly
de frutos rojos, crema batida
-1 rebanada-

\$920 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.

Todos nuestros precios incluyen IVA | La propina no es obligatoria | 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. PFMSK-200522



MENÚ PLATINO



ENTRADA

A elegir

CALAMARES BABY CRUJIENTES

Salsa roja de chile habanero y
mayo chile guajillo
-300 g-

*AGUACHILE DE NEW YORK AL CARBÓN

Aguacate, ajo, cebolla, cilantro.
Flameado en tu mesa con
mezcal Unión®
-300 g-

QUESO FUNDIDO GOBERNADOR

Mix de quesos, camarones (130 g)
al sartén en chile poblano y
adobo chipotle

ENSALADA ESPINACAS Y QUESO CABRA

Cacahuete, elotes baby,
manzana verde, tocino, vinagreta
de frutos rojos
-285 g-

PLATO FUERTE

A elegir

COSTILLAS DE RES HORNEADA

Horneada por 4 horas. Cebolla
cambray, chile serrano rojo,
aguacate, tortillas de maíz
-800 g-

MAR Y TIERRA CON CAMARONES

Rib Eye (300 g) asado a la
parrilla con papas y tortillas de
maíz. Flameado en tu mesa con
mezcal Unión®

STEAK DE ATÚN

Asado a la parrilla. Papas al limón
y cebollitas bañadas con
cerveza oscura
-250 g-

COLIFLOR AL CARBÓN EN PIPIÁN DE SEMILLAS

Hierbabuena, limón
amarillo, pistache
-700 g-

POSTRE

A elegir

PASTEL DE TRES LECHE CON ROMPOPE

(Para compartir)
Cacahuete garapiñado,
frutos rojos, chocolate
blanco, crema batida
-1 rebanada-

LOS CHURROS

(Para compartir)
Los tradicionales con salsa
de vainilla, fresa, caramelo y
chocolate. Presentados en un
carrito de churros en miniatura
-5 piezas-

PASTEL DE CHOCOLATE

(Para compartir)
Avellana, queso mascarpone,
café, frutos rojos, chocolate
Snickers®, salsa de
chocolate Abuelita®
-1 rebanada-

\$1,200 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.



BARRA LIBRE REGULAR

\$650 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$325 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, Jameson.
Tequila: Tradicional Plata, Tradicional Reposado, Herradura Blanco.
Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater.
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 Ambar 12.
Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One Original, Ciroc.
Whisky: Buchanans 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bulleit, Jameson, Bushmills Black Bush, Dewards 12.
Tequila: Don Julio Reposado, Don Julio Blanco, Maestro Tequilero Dobel Diamante, Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Casamigos Blanco.
Ginebra: Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendricks, Boodles, Beefeater.
Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amaras Joven, Ojo de Tigre Joven.
Licor: Baileys.
Cognac: Hennessy Vsop.
Brandy: Torres 10.
Cerveza: Nacional e Importada.
Coctelería

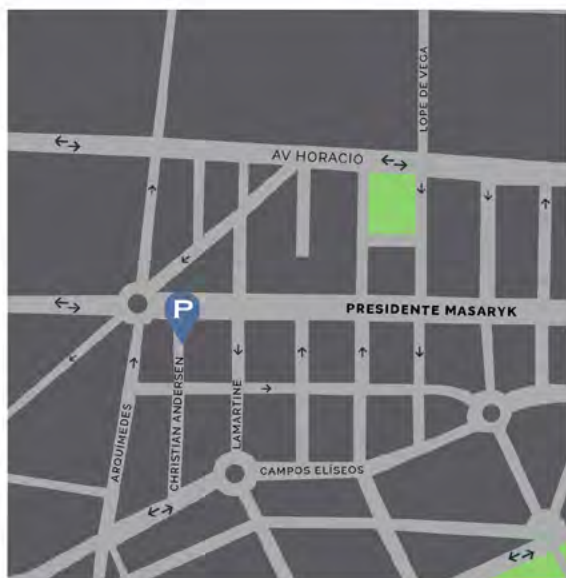
* No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energizantes.

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.

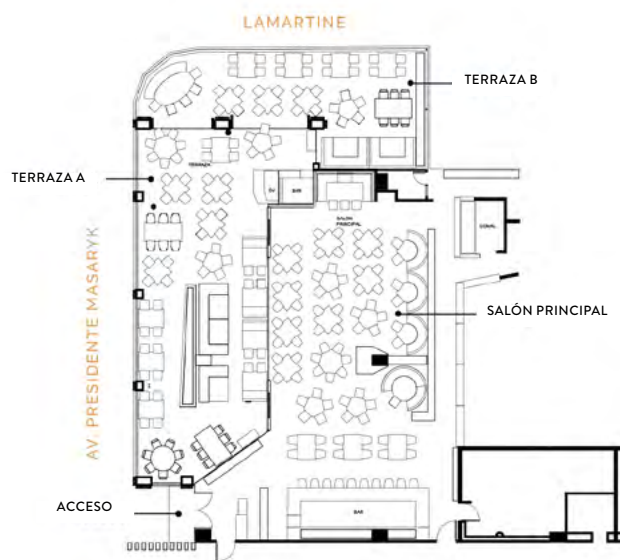
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.



Ubicación



Mapa de sitio



MASARYK

CAPACIDAD: 256 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 110 pax | **TERRAZA A:** 96 pax | **TERRAZA B:** 50 pax

Av. Presidente Masaryk No. 214,
Col. Polanco

VENTAS Y GRUPOS

Juan Carlos Garza

551-841-8016

juancarlos.garza@grupoandersons.com