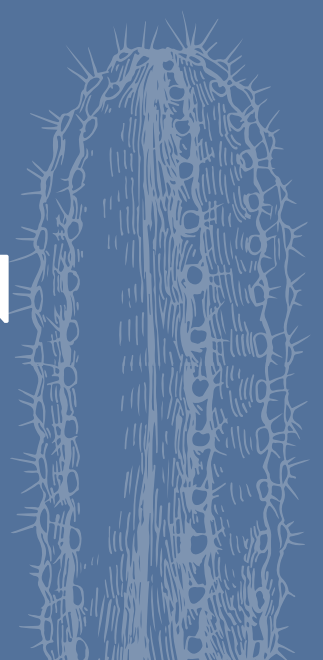


**PORFIRIO'S®**

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

✦ EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA ✦

**PLAYA DEL CARMEN**







PORFIRIO'S<sup>®</sup>  
RESTAURANTE





---

## 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!

---

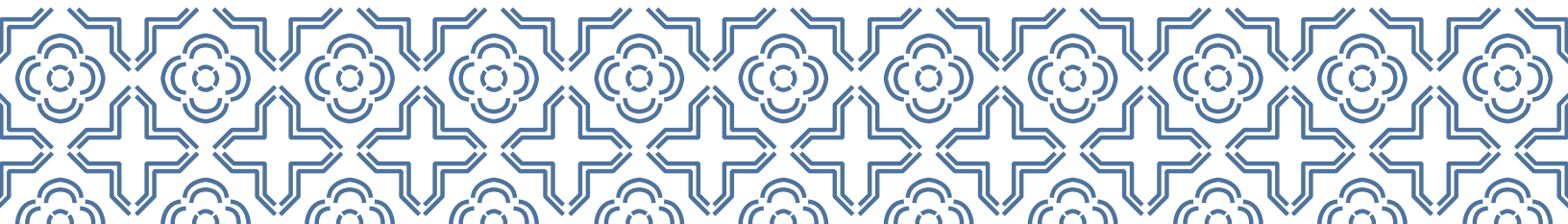






Con locaciones en Ciudad de México (Masaryk, Toreo y Coapa), Puebla, Guadalajara, Culiacán, Cancún, **Playa del Carmen** y Mérida, Porfirio's se destaca por ofrecer un ambiente y estilo distintivo a través de una conjunción de elementos con acentos contemporáneos y detalles que refuerzan su inigualable 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. PFPDC-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

**\$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, 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

**\$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 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.



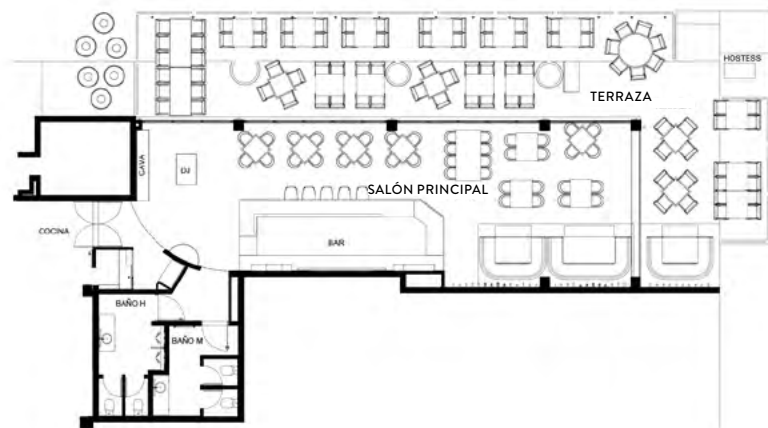




## Ubicación



## Mapa de sitio



# PLAYA DEL CARMEN

**CAPACIDAD:** 150 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 52 pax | **TERRAZA:** 93 pax | **BAR:** 5 pax

5ta Avenida, esq. Calle 12,  
Col. Centro, Gonzalo Guerrero,  
77710 Playa del Carmen, Q.R.

VENTAS Y GRUPOS

**Juan Carlos Garza**

551-841-8016

[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)