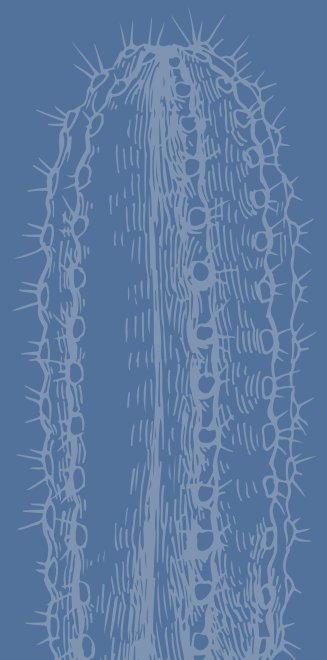


# PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

✦ EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA ✦

TULUM







---

## 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!

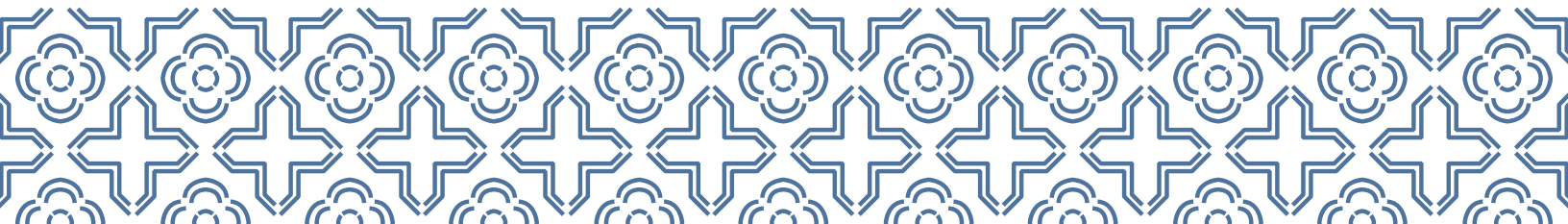
---





Con locaciones en Ciudad de México (Polanco, Tere, 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*

### GUACAMOLE PORFIRIO'S NATURAL

Servido en molcajete

-135 g-

### ENSALADA MANGO TAMARINDO

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

-290 g-

### \*TOSTADAS DE ATÚN

De maíz azul con aguacate, mayonesa chipotle y soya cilantro

-2 piezas-

### PANELA PLACERO ASADO

Base de salsa morita, ensalada de nopales con cebolla morada, sal de cecina, tomate cherry y tortillas de maíz

-200 g-

## PLATO FUERTE

*A elegir*

### CAMARONES EMBARAZADOS CON PAPAS A LA DIABLA

Flameados en tu mesa con mezcal Unión®. Al mojo de ajo con papas al sartén en adobo de chiles

-200 g-

### SÁBANA DE RES INVIERNO

Frijoles negros, salsa verde, queso gouda, cilantro, tortillas de maíz y crema ácida

-180 g-

### ENCHILADAS VERDES

Pollo, queso canasto, cebolla morada y cremoso de queso de cabra

-4 piezas-

### COLIFLOR AL CARBÓN EN PIPIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache

## 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-

### PAY DE QUESO CON GUAYABA

(Para compartir)

Crujiente de nuez pecana, cítricos, ate de guayaba y jelly de frutos rojos

-1 pieza-

**\$900 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

Con aderezo de aguacate  
y chipotle  
-90 g-

### ENSALADA CÉSAR

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

## PLATO FUERTE

A elegir

### SALMÓN ZARANDEADO

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

### ARRACHERA A LA PARRILLA

Con nopal asado, queso panela y  
tortillas de maíz  
-300 g-

### MILANESA DE POLLO GRATINADA

Crema de elote, rajas poblanas y  
mix de quesos  
-150 g-

### COLIFLOR AL CARBÓN EN PIFIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache  
-700 g-

## POSTRE

A elegir

### PASTEL DE CHOCOLATE

(Para compartir)

Avellana, queso mascarpone,  
café, frutos rojos, chocolate  
Snickers® y salsa de  
chocolate Mexicano  
-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 y  
jelly de frutos rojos  
-1 rebanada-

**\$1,100 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 | 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. PFTUL-130225



# MENÚ PLATINO



## ENTRADA

*A elegir*

### CALAMARES BABY CRUJIENTES

Con salsa roja de chile habanero y mayonesa de chile guajillo  
-200 g-

### \*AGUACHILE DE NEW YORK AL CARBÓN

Flameado en tu mesa con mezcal Unión®. Acompañado de aguacate  
-180 g-

### QUESO FUNDIDO GOBERNADOR

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

### \*CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmesano y crotones de ajo

## PLATO FUERTE

*A elegir*

### COSTILLA DE RES HORNEADA

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

### MAR Y TIERRA

Filete de res (200 g) y camarón (200 g) asado a la parrilla con papas y tortillas de maíz

### SALMÓN ZARANDEADO

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

### COLIFLOR AL CARBÓN EN PIFIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache  
-700 g-

## POSTRE

*A elegir*

### PAY DE QUESO CON GUAYABA

(Para compartir)  
Crujiente de nuez pecana, cítricos, ate de guayaba y jelly de frutos rojos  
-1 pieza-

### 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® y salsa de chocolate Mexicano  
-1 rebanada-

**\$1,400 pesos mexicanos**

*Precio por persona*

*Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.*



## ✦ BARRA LIBRE ✦ PREMIUM

**\$1,200 PESOS MEXICANOS**

PRECIO POR PERSONA  
(\$600 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.**

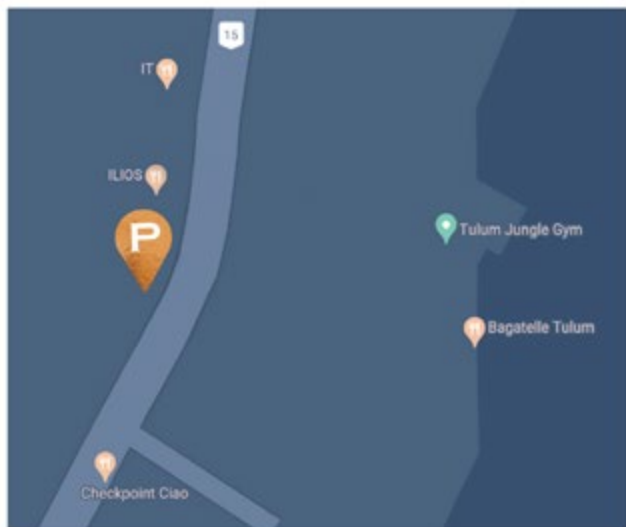
\*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.





## Ubicación

## Mapa de sitio



# TULUM

**CAPACIDAD:** 147 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 76 pax  
**TERRAZA:** 62 pax | **BAR:** 9 pax

Carretera Tulum-Boca Paila Km. 8, Tulum Beach, Zona Hotelera, 77780 Tulum, Q.R.

VENTAS Y GRUPOS  
[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)  
55 1841 8016

DIRECCIÓN DE VENTAS  
**Juan Carlos Garza**  
[juancarlos.garza@grupoandersons.com](mailto:juancarlos.garza@grupoandersons.com)

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

ILIOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

EL SQUID ZOO

LA VICENTA

H I ROOF

Caribe Charley

Señor Pigeon

Chaco's

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA