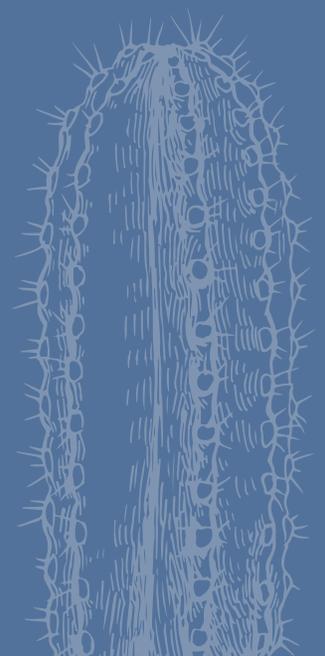


PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

✦ EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA ✦

VALLARTA





PORFIRIO'S

PORFIRIO'S



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.

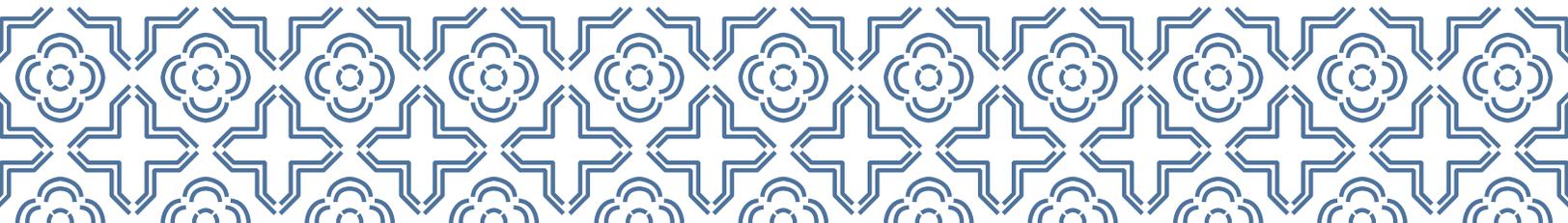
¡Buen provecho!





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

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 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

PESCADO PIBIL A LA PARRILLA

Sobre huarache de maíz con frijol refrito, salsa mexicana con piña y ensalada de verdolaga con cilantro
-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-

CHILE RELLENO DOS QUESOS

Capeado. Relleno de queso panela y gouda en salsa ranchera. Acompañado de arroz y 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

Servido con cacahuete garapiñado, helado de coco y Baileys®
-1 pieza-

\$620 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-

\$820 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. PFVALL-080623



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

ENSALADA ESPINACAS Y QUESO CABRA

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

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

STEAK DE ATÚN AL PIPIÁN

Sellado con rub de chiles, papas al ajillo y cebolla encurtida
-250 g-

COLIFLOR AL CARBÓN EN PIPIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache
-700 g-

POSTRE

A elegir

PASTEL DE TRES LECHE CON ROMPOPE

(Para compartir)
Servido con crema de canela, cacahuete garapiñado, blueberries, tierra de galletas de chocolate y choco piedras

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-

\$980 pesos mexicanos

Precio por persona

Este menú aplica para grupos de más de 10 personas.



BARRA LIBRE REGULAR

\$600 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$300 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.

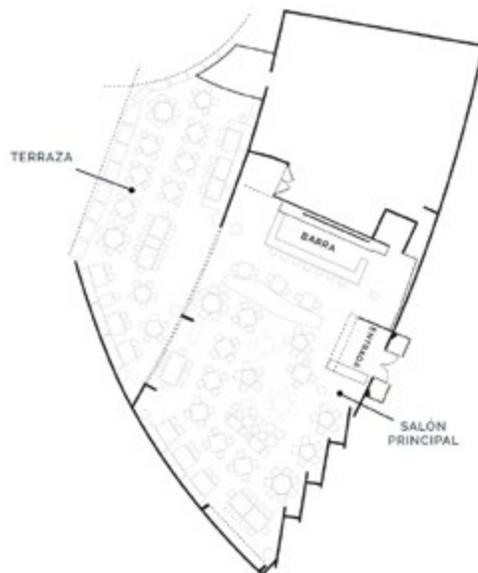
*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. Todos nuestros precios incluyen IVA.



Ubicación



Capacidad



PUERTO VALLARTA

CAPACIDAD : 230 personas

SALÓN PRINCIPAL: 115 personas

TERRAZA: 115 personas

Bld. Francisco Medina Ascencio, No. 2485, Zona Hotelera Norte, Plaza Península,
Puerto Vallarta, Jalisco

VENTAS Y GRUPOS
carlos.ledesma@porfirios.com.mx
33-1570-2792

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

PORTENO

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK

CAO

EL SQUID BOE

LA VICENTA

ROOF

Cuba Libre

Sonora Pinos

MANTELA

FRUITA

Nicoletta

ERIZO