

PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA

COYOACÁN





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**), Guadalajara, 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

-100 g-

ENSALADA MANGO TAMARINDO

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

*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

De pollo, bañadas en salsa verde, queso canasto, crema ácida y cebolla morada
-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, caramelito y chocolate.
Presentados en un carrito de churros en miniatura
-5 piezas-

FLAN

Servido con caramelito líquido. Decorado con crema diplomática con canela, fresa, zarzamora y hierbabuena
-1 pieza-

\$800 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
-220 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 PIPIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache

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-

\$1,000 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. PFCOY-210825



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 DE CABRA

Cacahuate, elotes baby,
manzana verde, tocino
y vinagreta de frutos rojos

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

POSTRE

A elegir

PASTEL DE TRES LECHES CON ROMPOPE

(Para compartir)

Servido con crema de canela,
cacahuate 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-

\$1,200 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: Bacardí 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

\$850 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA
(\$425 HORA ADICIONAL)

Incluye:

Ron: Bacardí 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.

Coñac: Hennessy VSOP.

Brandy: Torres 10.

Cerveza: Nacional e Importada.

Coctelería

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

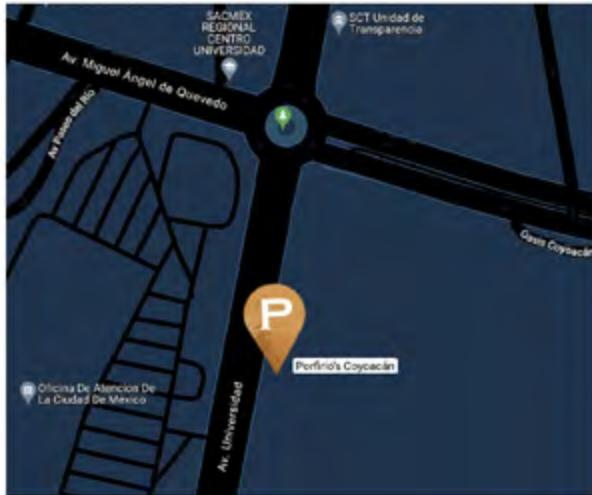
Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evite el exceso.

*2 horas de barra libre consumo mínimo | Incluye mezcladores | Todos nuestros precios incluyen IVA.



Ubicación

Mapa de sitio



COYOACÁN

CAPACIDAD: 256 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 132 pax | **TERRAZA:** 68 pax
TERRAZA LAGO: 56 pax

Av. Universidad #1770 Centro Comercial “Oasis Coyoacán”

VENTAS Y GRUPOS
Juan Carlos Garza
55 1841 8016
ventas@andermail.com

GRUPO
ANDERSON'S®
EST. 1943

TILOS Harry's PORFIRIO'S BAK' SquidRoo LA VICENTA HIROOF GoldinCakes Señor Frog's Fresh'n' Nicoletta BODEGA ARGENTINA POWER'S TapLine THE LEADER NASSAU PORT GASTRO SPOTS