

# PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

✦ EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA ✦



COAPA



PORFIRIO'S  
RESTAURANT



## 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), 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, caramelo y chocolate. Presentados en un carrito de churros en miniatura  
-5 piezas-

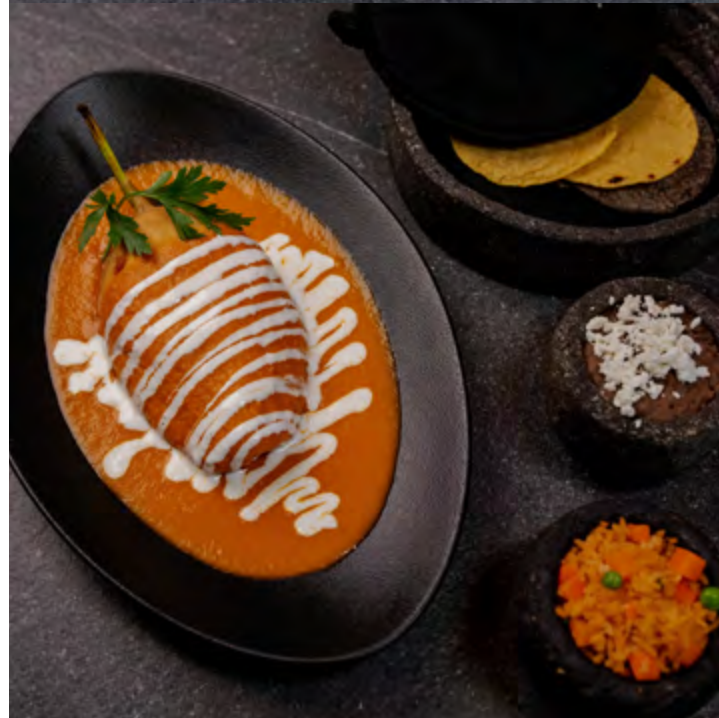
### FLAN

Servido con caramelo 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. PFCOP-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

Cacahuete, 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 PIFIÁN

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

### COLIFLOR AL CARBÓN EN PIFIÁN DE SEMILLAS

Con hierbabuena y pistache

## 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-

**\$1,200 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. PFCOP-210825



## 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



# COAPA

**CAPACIDAD:** 196 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 105 pax | **TERRAZA:** 91 pax

Calzada Acoxa #610 Centro Comercial “Gran Terraza Coapa”

VENTAS Y GRUPOS

Juan Carlos Garza

55 1841 8016

ventas@andermail.com

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963

TILOS

Hazy's

PORFIRIO'S

BAK'

Squid Roe

LA VICENTA

I ROOF

Capitán Charro

San Francisco

Frederic

Nicoletta

BODEGA ARGENTINA

ROWBY'S

Tap Line

NASSAU PORT

GASTRO SPOTS