

**PORFIRIO'S®**

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

EN MÉXICO CELEBRAMOS LA COMIDA

PLAYA DEL CARMEN



---

**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 TIERNOS

Mayonesa, queso canasto, chile en polvo y limón verde

### ENSALADA MANGO-TAMARINDO

Lechuga, nuez de la India, mango, arándanos, queso Cotija, aderezo de mango-habanero y tarugo de tamarindo

### \*TOSTADAS DE ATÚN 2 pzas

De maíz azul. Con aguacate, mayonesa de chipotle y soya-cilantro con limón

### QUESO FUNDIDO NATURAL

Cremoso y gratinado, acompañado de tortilla sobaquera de Sonora



## PLATO FUERTE

*A elegir*

### CAMARONES FLAMEADOS AL TEQUILA 200 g

Sobre arroz cremoso de chile poblano

### ARRACHERA MARINADA A LA PARRILLA 300 g

Con nopal asado, queso panela fresco y tortillas de maíz criollo hechas a mano

### OREJA DE ELEFANTE 170 g

Pechuga de pollo empanizada al estilo casero, servida con ensalada de jitomate, aguacate y papas a la francesa

### PASTA A LA MEXICANA

Pasta penne, salsa de jitomate al chipotle, elotes, hongos, verdolagas y queso parmesano



## POSTRE

*A elegir*

### LOS CHURROS 5 pzas

*(Para compartir)*

Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate de metate y caramelo

### FLAN 1 pza

Horneado y servido con caramelo, crema diplomática y frutos rojos

### HELADO

*(A elegir)*

Fresas de Irapuato, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

### NIEVE

*(A elegir)*

Fresa o limón



**\$900 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 | 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-071025



# MENÚ ORO

## ENTRADA

*A elegir*

### GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE 200 g

Con un toque de limón y tortillas de maíz criollo hechas a mano

### QUESO CILANTRO

Queso empanizado. Sobre salsa verde, ajonjolí y cilantro. Con tortillas de harina

### GORDITAS DE PORK BELLY CRUJIENTE 2 pzas

De masa azul. Con salsa verde cruda

### ENSALADA DE AGUACATE A LAS BRASAS

Con pico de gallo de pimiento, queso fresco y pesto de cilantro

## PLATO FUERTE

*A elegir*

### SALMÓN ZARANDEADO 220 g

Con esquites salteados y acelgas asadas

### FILETE DE RES 240 g

En mole negro ancestral, acompañado de puré de plátano macho y frijol

### PICAÑA A LA PARRILLA 300 g

Ahumada al carbón, en costra de ajo negro y cenizas. Con cebollas cambray y chiles toreados

### ENMOLADAS OAXAQUEÑAS 4 pzas

Tortillas rellenas de pollo bañadas en mole negro oaxaqueño, servidas con crema agria, queso canasto espolvoreado, ajonjolí tostado y cebolla morada encurtida

### CHILE RELLENO DOS QUESOS

Chile poblano capeado, relleno con queso panela y bola, servido sobre una salsa ranchera de jitomate tatemado

## POSTRE

*A elegir*

### PASTEL DE CHOCOLATE ANCESTRAL

6 pisos de bizcocho de chocolate, jarabe de café de Chiapas y frosting de queso mascarpone con chocolate y avellanas. Servido con palanqueta crujiente de chocolate bañado con salsa de chocolate de metate

### PAY DE QUESO

Base crujiente de nuez pecana. Con relleno suave de queso. Cubierto con ate de guayaba. Servido con salsa de dulce de leche y buñuelo crujiente de azúcar y canela

### LOS CHURROS 5 pzas

*(Para compartir)*

Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate de metate y caramelo

### HELADO

*(A elegir)*

Fresas de Irapauto, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

### NIEVE

*(A elegir)*

Fresa o limón

**\$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 | 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-071025

# MENÚ PLATINO

## ENTRADA

*A elegir*

### CALAMARES CRUJIENTES 200 g

Con limón verde, salsa de tomate y mayonesa de guajillo

### \*AGUACHILE DE NEW YORK 180 g

Flameado al mezcal, salsa zarandeada, aguacate, ajo frito, cebolla y cilantro

### \*TORRE DE SALMÓN Y ATÚN CON MANGO 120 g

Pepino, mango, aguacate, cebolla, salsa zarandeada y aderezo de aguacate-chipotle

### \*ENSALADA CÉSAR

Aderezo clásico y queso parmesano

## PLATO FUERTE

*A elegir*

### COSTILLA DE RES HORNEADA 200 g

Con cebolla blanca, cebolla cambray asada, chile serrano, aguacate, limón y cilantro

### RIB EYE CON TUÉTANO 300 g

Salteado con cebolla, pimiento morrón y champiñones

### MAR Y TIERRA 440 g

Combinación de filete de res y camarones, acompañados de aderezo de chipotle y papas cambray

### ENMOLADAS OAXAQUEÑAS 4 pzas

Tortillas rellenas de pollo bañadas en mole negro oaxaqueño, servidas con crema agria, queso canasto espolvoreado, ajonjolí tostado y cebolla morada encurtida

### CHILE RELLENO DOS QUESOS

Chile poblano capeado, relleno con queso panela y bola, servido sobre una salsa ranchera de jitomate tatemado

## POSTRE

*A elegir*

### PASTEL DE CHOCOLATE ANCESTRAL

6 pisos de bizcocho de chocolate, jarabe de café de Chiapas y frosting de queso mascarpone con chocolate y avellanas. Servido con palanqueta crujiente de chocolate bañado con salsa de chocolate de metate

### PAY DE QUESO

Base crujiente de nuez pecana. Con relleno suave de queso. Cubierto con ate de guayaba. Servido con salsa de dulce de leche y buñuelo crujiente de azúcar y canela

### LOS CHURROS 5 pzas

*(Para compartir)*

Espolvoreados con canela y azúcar. Acompañados con salsa de frutos rojos, salsa de vainilla de Papantla, salsa de chocolate de metate y caramelo

### HELADO

*(A elegir)*

Fresas de Irapauto, vainilla de Papantla o chocolate Abuelita

### NIEVE

*(A elegir)*

Fresa o limón

**\$1,400 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 | 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-071025



---

# BARRA LIBRE

REGULAR

---

**\$700 PESOS MEXICANOS**

Precio por persona  
(\$350 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

---

**\$900 PESOS MEXICANOS**

Precio por persona  
(\$450 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.  
**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.

---

**SABEMOS QUE ALGUIEN  
CERCANO A TI CUMPLE  
AÑOS ESTE MES**

---



**¡NOS ENCANTARÍA  
FESTEJARLO JUNTOS!**





---

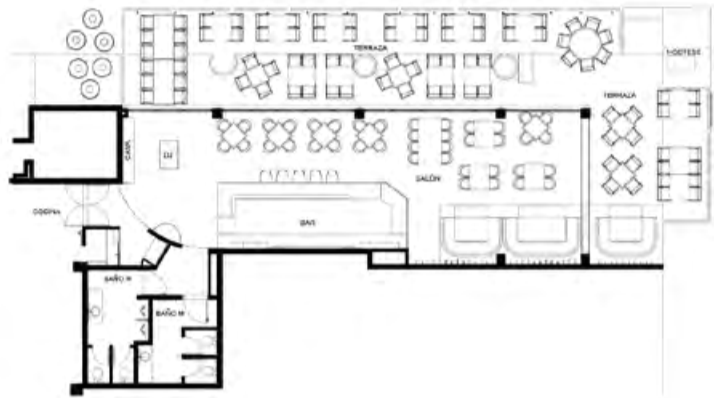
## UBICACIÓN

---

---

## MAPA DE SITIO

---



## PLAYA DEL CARMEN

**CAPACIDAD:** 161 pax | **SALÓN PRINCIPAL:** 45 pax | **TERRAZA:** 110 pax | **BAR:** 6 pax

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

### DIRECCIÓN DE VENTAS

**Juan Carlos Garza**

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

---

### VENTAS Y GRUPOS

[ventas@andermail.com](mailto:ventas@andermail.com)

55 1841 8016

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1963