PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

PÔSADAS

TULUM

ESPAÑOL

La canasta de los tacos
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, Toreo, 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-

$720 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-110324

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 PIPIÁN 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-

$920 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-110324

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 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 PIPIÁN 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-

$1,200 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. PFTUL-110324

BARRA LIBRE
PREMIUM

$1,200 PESOS MEXICANOS
PRECIO POR PERSONA
($600 HORA ADICIONAL)

Incluye:

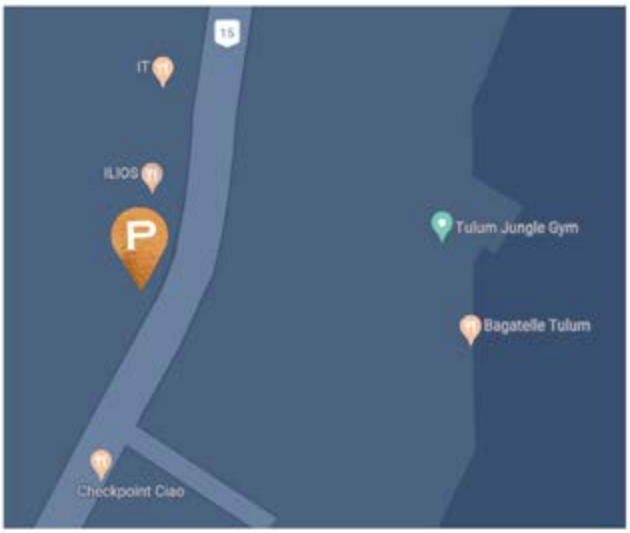
Ron: Bacardi Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Centenario 23.
Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One Original, Grey Goose, Stolichnaya.
Whisky: Buchanan's 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, 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.

OJO
DEL AMO
CARNES EL SANCHO
PORFIRIO'S

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
55-1841-8016

DIRECCIÓN DE VENTAS
Juan Carlos Garza
juancarlos.garza@grupoandersons.com

GRUPO ANDERSON'S EST. 1963

ILIOS · Harry's · PORFIRIO'S · BAK · SQUID ROE · LA VICENTA · ROOF · Carlos'n Charlie's · Señor Frogs · fred's · Nicoletta · ERIZO

PORFIRIO'S®

COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

FELIZ
NAVIDAD