

PORFIRIO'S®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

**NYE
2025**

TABLA DE QUESOS MEXICANOS DE

VILLA NOLASCO PUEBLA

Queso Port Salut, queso camembert, queso Boursin ceniza, queso manchego, higos y fresas. Servidos con mermelada de chabacano con chipotle, pan y nueces pecanas calabaza y chips de tortilla

PRIMER TIEMPO

(A elegir)

TAQUITOS DE CARNITAS DE PATO 2 pzas

En tortillas de maíz azul con cebolla y cilantro. Acompañados de mole de tamarindo y limón

TAMAL DE CAMARÓN 1 pza

Envuelto en hoja de plátano y hoja santa, relleno de camarones, granos de elote salteados en mantequilla y epazote. Con jocoque, mole amarillo y ensalada de verdolaga con cilantro y cebolla

ENSALADA DE AGUACATE

A LA PARRILLA

Quesillo fresco, jitomate, cebolla morada, vinagreta de orégano y mostaza y quelites mixtos. Con chips de tortilla

BISQUE DE CALABAZA Y TORTILLA

Con chile pasilla frito, queso fresco, pepita de calabaza y chips de tortilla

SEGUNDO TIEMPO

(A elegir)

COSTILLA HORNEADA 200 g

Horneada por 8 hrs. Con tortillas, aguacate, cebolla, cilantro y chile serrano rojo toreado

MAR Y TIERRA CON LANGOSTA

Filete de res 150 g al carbón en costra de ajo negro, langosta 120 g al grill con mantequilla adobada, servidos sobre puré de plátano macho y mole negro Oaxaqueño con ajonjolí, verdolagas y cebolla cambray encurtida

ROBALO A LA TALLA 200 g

En adobo, asado a la parrilla. Con crema de elote, esquites, quinoa roja con arándanos y almendras, ensalada de acelgas con cebolla morada y vinagreta de orégano y mostaza

ENCHILADAS DE VEGETALES

AL PIPIÁN VERDE *Vegano*

Rellenas de zanahoria, chile poblano y champiñón. Con pipián verde, cilantro y cebolla morada

TERCER TIEMPO

(A elegir)

LOS CHURROS 4 pzas

Espolvoreados con azúcar y canela. Servidos con salsa de chocolate Abuelita®

PAY DE QUESO

Con ate de guayaba, dulce de leche y campechanas crujientes

PRECIO POR ADULTO

\$5,000 MXN

PRECIO POR NIÑO

\$2,500 MXN

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

RESERVA AL
998 105 6051

GRUPO
ANDERSON'S®
EST. 1963

La propina no es obligatoria | 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.