

## BEBIDAS

### JARRITA DE AGUA

Jamaica, tamarindo, horchata o limón con hierbabuena (500 ml)

### LIMONADA O NARANJADA

Jarrita (500 ml)  
Vaso (330 ml)

Endulza tu bebida con Splenda\*

### REFRESCO

Familia Coca-Cola  
\*Vaso (330 ml)  
Lata (355 ml)

\*Bebida personal ilimitada

### AGUA EMBOTELLADA

Ciel (600 ml)

## CERVEZAS NACIONALES

SERVIDAS EN TARRO CONGELADO

Indio®, Tecate®, Tecate® Light, Dos Equis® Lager, Dos Equis® Ambar (325 ml) y Sol® (355 ml)

Cubana o michelada  
Clamato® preparado (125 ml)

Bohemia® Clara, Bohemia® Oscura (355 ml)

Aplica solo en restaurantes que cuenten con permiso para su venta

## ANTOJITOS

### QUESO FUNDIDO

Natural (150 g)  
Con champiñones (200 g)  
Con chorizo (200 g)

### MOLCAJETE EL PORTÓN

Arrachera (120 g), queso panela, nopal, chorizo, guacamole, chicharrón y chile toreado

### QUESADILLAS DE COMAL

A elegir: hongos, tinga de pollo, papas con chorizo, picadillo de res o queso oaxaca (1 pza.)

Nuestras quesadillas de comal llevan queso

### QUESADILLAS FRITAS

Quesadillas de queso, picadillo y tinga de pollo. Servidas con queso, crema, lechuga y rábano. Acompañadas de frijoles de la olla (3 pzas.)

### TLACOYO DE FRIJOL NEGRO

Servido con ensalada de nopal, chicharrón crujiente, crema y queso rallado

## SOPAS Y CALDOS

### CONSUMÉ DE POLLO

Con hierbabuena y cilantro, servido con arroz blanco y pollo deshebrado. Se acompaña con chile, cilantro, cebolla y limón (250 ml)

### SOPA DE FIDEO

(250 ml)

### FIDEO SECO

En salsa de jitomate con chipotle, servido con crema, aguacate, chorizo frito, salsa de frijol y queso cotija rallado (300 g)

### ARROZ

Blanco con zanahoria y chicharo o a la mexicana con papa, zanahoria y chicharo (200 g)

### CALDO TLALPEÑO EL PORTÓN

Servido con pollo (40 g), garbanzos, queso, arroz y aguacate

### POZOLE BLANCO O ROJO

Con carne de cerdo o de pollo (80 g). Acompañado de tostadas, crema, lechuga, rábano, chile de árbol frito, orégano y limón

### MOLE DE OLLA

A base de chile pasilla y caldo de res. Con chambarete de res (80 g), zanahoria, ejote, calabaza y elote

### SOPA DE TORTILLA

En caldillo de tres chiles, con chile pasilla frito, queso panela, crema y aguacate

### CREMA O SOPA DEL DÍA

(250 ml)

### FLAUTAS DE RES

Servidas con salsa taquera, queso rallado, crema y lechuga con rábano (3 pzas.)

### FLAUTAS DE POLLO

Servidas con salsa verde cruda, queso rallado, crema y lechuga con rábano (3 pzas.)

### ENCHILADAS VERDES, ROJAS O MOLE

Rellenas con pollo deshebrado, servidas con crema, cebolla morada y queso cotija (4 pzas.)

Moles a elegir: poblano, negro oaxaqueño, verde o almendrado

## ESPECIALES EL PORTÓN

### COCHINITA PIBIL ESTILO YUCATÁN

Acompañada de frijoles negros refritos, guacamole y habaneros desflemados. Individual (150 g)  
Un kilo

### CHILORIO DE CERDO

Acompañado de frijoles negros refritos, guacamole y habaneros desflemados. Servido con tortillas de harina. Individual (150 g)  
Un kilo

### CARNITAS ESTILO MICHOACÁN

#### A ELEGIR: MACIZA O MACIZA CON CUERITO

Acompañadas con frijoles negros refritos, guacamole y habaneros desflemados. Un kilo  
Medio kilo  
Un cuarto

#### TACO

Maciza, cuerito o campechano (50 g)

Servida con cebolla, cilantro, limones y salsa

## CHAMORRO

Nuestro tradicional chamorro en adobo, acompañado de frijoles de la olla, piña asada, habaneros desflemados, cilantro, cebolla y limón (1 pza.)

☰ TAMBIÉN PARA LLEVAR ☰

## POLLO

### PECHUGA A LA PARRILLA

Acompañada de ensalada de nopales y frijoles bayos refritos (200 g)

### PECHUGA ADOBADA

Acompañada de ensalada de nopales y frijoles bayos refritos (150 g)

### MILANESA DE POLLO

Acompañada de ensalada mixta, papas rostizadas y cebolla cambray (120 g)

### PECHUGA SOR JUANA

Rellena de queso oaxaca, nuez y tocino, servida sobre salsa chipotle. Acompañada de puré de papa y verduras al vapor (150 g)

## CARNE

### TAMPIQUEÑA

Filete de res (200 g). Acompañada de una enmolada, rajas con crema, frijoles bayos refritos y guacamole

### ARRACHERA A LA PARRILLA

Acompañada de ensalada de nopales, frijoles refritos, cebolla cambray y chile toreado (200 g)

### CECINA

#### ESTILO MORELOS

Acompañada con crema, frijoles de la olla y ensalada de nopales con aguacate (150 g)

## PESCADO

### ZARANDEADO

Filete de tilapia marinado a base de chiles secos, hierbas, achiote y jugo de limón. Acompañado de ensalada mixta, papas rostizadas y cebolla cambray (140 g)

### EMPANIZADO O A LA PLANCHA

Filete de tilapia empanizado o a la plancha. Acompañado de ensalada mixta, papas rostizadas y cebolla cambray (140 g)

### A LA VERACRUZANA

Filete de pescado bañado en salsa a base de jitomate, aceite de oliva, pimienta morrón rojo y verde, aceitunas y chiles güeros. Acompañado de arroz blanco (140 g)

### AL MOJO DE AJO

Filete de tilapia a la plancha. Acompañado de ensalada mixta, papas rostizadas y cebolla cambray (140 g)

## NUESTROS MOLES

### MOLE POBLANO

### MOLE NEGRO OAXAQUEÑO

### MOLE VERDE

### MOLE ALMENDRADO

Cada platillo es servido con 150 ml de mole

### A ELEGIR ☰

### PECHUGA DE POLLO

(150 g)

### PIERNA Y MUSLO DE POLLO AL HORNO

(200 g)

Acompañada con 2 guarniciones a elegir: arroz blanco, arroz a la mexicana, frijoles de la olla o refritos

## ALAMBRES EN COMAL

### A ELEGIR ☰

Pollo (150 g) o Arrachera (120 g)

Nuestros alambres son servidos con queso oaxaca y tortilla de harina (3 pzas.)

## TACOS

### BISTEC

Con papas caseras al comal y cebolla asada (50 g)

### COSTILLA

A la parrilla (3 pzas. de 50 g c/u)

### ARRACHERA

Marinada en fajitas, con aguacate, cebolla asada y chile toreado (45 g)

### CECINA

Acompañado de cebollitas asadas y nopal a la plancha (50 g)

### CHAMORRO

Servido con cebolla, cilantro y piña asada (45 g)

### CAMPECHANO CLÁSICO

Bistec (25 g) y chorizo (25 g) servido con cebolla y cilantro

### CAMPECHANO DE CECINA

Cecina natural (25 g) y chorizo (25 g), con papas caseras al comal y cebolla asada

## DE GUISADO O ACORAZADO ESTILO MORELOS

Venta por pieza (50 g)

A elegir:  
Rajas con crema  
Tinga de pollo  
Papas con chorizo  
Chicharrón en salsa verde con papas  
Picadillo de res

Milanesa de pollo en fajitas con aguacate y jitomate (25 g)

Nuestros tacos de guisado o acorazado son servidos con arroz a la mexicana (30 g)

## CHURROS EL PORTÓN

### NUESTROS FAMOSOS CHURROS SE PREPARAN AL MOMENTO

☰ TAMBIÉN PARA LLEVAR ☰

4 piezas  
8 piezas  
12 piezas

### MEGACHURROS

Acompañados de cajeta, chocolate derretido y leche condensada (4 pzas.)

### MINICHURROS

Acompañados de cajeta, chocolate derretido y leche condensada (8 pzas.)

Con tres bolas de helado: fresa, vainilla y chocolate (8 pzas.)

### CONO DE CHURROS

Servidos en un cono de cartón (8 pzas.) Incluye café americano, descafeinado o de olla (330 ml)

con chocolate oaxaqueño a elegir con agua o leche (330 ml)

SOLO PARA LLEVAR



Al comprar Churros, El Portón aportará un peso al movimiento Va por mi Cuenta. 100% del dinero recaudado será para dar comidas nutritivas a los niños en pobreza alimentaria de nuestro país.

## PAN DULCE

HORNEADO EN EL RESTAURANTE TODOS LOS DÍAS

### PAN DULCE

Elige de nuestra variedad 1 pieza

### ORDEN DE NATA

(60 g)

### BISQUET

#### CON MANTEQUILLA

Tostados ligeramente a la plancha, servidos con mermelada de fresa.

Una orden (2 pzas. 40 g de mermelada)  
Media orden (1 pza. 20 g de mermelada)

Disponible de 7 a.m. a 1 p.m.

# EL PORTÓN

GENUINA COCINA MEXICANA