

## JUGOS Y FRUTA

### JUGOS NATURALES

Naranja, toronja, zanahoria

#### VERDE

(Naranja, apio, nopal, piña y perejil)

#### MIXTO

(Naranja-toronja o naranja-zanahoria)

330 ml / 500 ml

### FRUTA CON YOGHURT

Fruta de temporada (200 g), servida con granola (15 g) y yoghurt de fresa o natural (30 ml)

### ORDEN DE FRUTA

Fruta de temporada (100 g)

## LICUADOS NATURALES

### FRESA, PLÁTANO O CHOCOLATE

#### COMBINADO

(Fresa-chocolate, chocolate-plátano o plátano-fresa)

### FRUTAS ESPECIALES

(Pregunta a tu mesero por la fruta de temporada)

500 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

## CHURROS EL PORTÓN

NUESTROS FAMOSOS CHURROS SE PREPARAN AL MOMENTO

☞ TAMBIÉN PARA LLEVAR ☜

4 piezas  
8 piezas  
12 piezas

### MINICHURROS

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

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



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.

## BEBIDAS

### CAFÉ LECHERO EL PORTÓN

Con elección de leche entera, deslactosada o light (390 ml)

### CHOCOLATE OAXAQUEÑO

(FRÍO O CALIENTE)

Con elección de leche entera, deslactosada, light o preparado con agua (300 ml)

### CAFÉ DE OLLA

\*Taza (300 ml)

### CAFÉ AMERICANO Y DESCAFEINADO

\*Taza (240 ml)

### TÉ ORGÁNICO DE HOJA SUELTA

Flor de la paz: cedrón, relajante, digestivo o manzanilla servido en jarrita infusora (500 ml)

### LIMONADA O NARANJADA

Jarrita (500 ml)

Vaso (330 ml)

Endulza tu bebida con Splenda®

### AGUA EMBOTELLADA

Ciel (600 ml)

### REFRESCO

Familia Coca-Cola

\*Vaso (330 ml)

Lata (355 ml)

\*Bebida personal ilimitada

## ANTOJITOS

### 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

### GORDITAS DE CHICHARRÓN

Servidas con queso rallado, crema y ensalada de nopal (2 pzas.)

### MOTULEÑOS

#### ESTILO YUCATÁN

Estrellados sobre tostadas de maíz con frijoles negros, bañados con salsa de jitomate y servidos con queso manchego, jamón y chicharos. Acompañados de plátano macho (2 pzas.)

### RANCHEROS

Estrellados sobre tortilla de maíz, bañados con salsa roja estilo ranchera. Acompañados con frijoles refritos bayos (2 pzas.)

### DIVORCIADOS

Estrellados servidos sobre tortilla de maíz, bañados uno con salsa roja estilo ranchera y otro con salsa verde. Acompañados de frijoles refritos bayos (2 pzas.)

### OMELETTE HUASTECO

Dos huevos con calabaza, zanahoria y espinaca ralladas con queso oaxaca, servidos sobre salsa poblana. Acompañados de taquitos dorados de queso

## CHILAQUILES

☞ SALSA A ELEGIR ☜

Verde o Roja

☞ ACOMPÁÑALOS CON ☜

Pollo deshebrado (60 g)  
Huevo:  
1 pieza  
2 piezas  
Carne a la parrilla (120 g)

Nuestros chilaquiles son servidos con queso rallado, crema, cilantro y cebolla morada

## TRADICIONALES EL PORTÓN

### 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.)

### CHALUPAS POBLANAS

3 chalupitas verdes y 3 rojas con falda de res deshebrada y cebolla picada

### CHIMICHANGAS DE CHILORIO ESTILO SONORA

Tortillas de harina fritas, rellenas de chilorio con frijoles bayos refritos. Acompañadas con guacamole y pico de gallo (3 pzas.)

### PAMBAZO DE PAPAS CON CHORIZO

Servido con lechuga, queso rallado y crema

### TAMAL OAXAQUEÑO

Salsa verde con habanero y cerdo o mole con pollo (200 g)

## HUEVOS

### TORTILLA DE CLARAS CON CHAMPIÑONES

Tres claras de huevo, rellena de champiñón, pimienta roja, pimienta verde y epazote. Servida sobre caldillo de jitomate. Acompañada de verduras al vapor

### APORREADOS ESTILO GUERRERO

Revueltos con cecina natural asada a la parrilla con salsa verde o salsa roja

### REVUELTOS O ESTRELLADOS

Dos huevos acompañados con frijoles bayos refritos y pan tostado integral.

Naturales

A elegir: jamón, salchicha, tocino, chorizo o a la mexicana

### MACHACADO NORTEÑO

Dos huevos revueltos con machaca, chile, cebolla, jitomate y salsa roja. Servidos con frijoles bayos refritos y tortillas de harina

## ENCHILADAS

### VERDES, ROJAS O MOLE

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

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

### ENFRIJOLADAS

Rellenas con pollo deshebrado, cubiertas de salsa de frijol, con aguacate, crema, cebolla morada, chorizo, rajas de cuaresmeño y queso cotija (4 pzas.)

## ESPECIALES EL PORTÓN

### 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 ☜

### BARBACOA

#### ESTILO HIDALGO

ACOMPÑADA DE NUESTRA SALSAS TLAQUEPAQUE

#### MACIZA

Un kilo

Medio kilo

Un cuarto

#### CONSUMÉ

Con garbanzo y arroz blanco (250 ml)

#### TACO

Maciza (50 g)

Servida con cebolla, cilantro y limones

### 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)

## PANCITA

### DE RES

Tradicional roja al guajillo. Acompañada con cebolla, orégano, chile de árbol frito, limones y tortillas (carne 125 g, caldo 300 ml)

## 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)

Refrescate con nosotros

INDIO

La comida se disfruta más cuando es a la mexicana

Mundt

Pide tu bebida endulzada con Splenda y disfrútala con menos calorías

# EL PORTÓN

GENUINA COCINA MEXICANA