

# LOS PORTALES

UN CLÁSICO DESDE 1993

## DESAYUNOS TRADICIONALES

*\*Incluye café o té / jugo o fruta.*

Huevos estrellados  
Huevos a la mexicana  
Con tocino  
Divorciados  
Rancheros  
Con machaca  
Con chorizo de la casa  
Huevos rotos  
Huevos al albañil

**\$115.00**

## SALUDABLES

**Coctel de frutas** con yogurt miel y granola  
(por \$15 puedes agregar queso cottage) **\$80.00**

**Frutas Machacadas estilo Sinaloa** una rica combinación de una gran variedad de frutas con coco rallado almendras, nuez, pasas, leche condensada o miel **\$100.00**

**Bowl de avena** con leche deslactosada o almendra y frutos rojos. **\$110.00**

**Claros de huevo** con nopales y queso panela. **\$80.00**

**Clara de huevo rellena** de verduras al vapor, acompañada de queso panela asado **\$80.00**

**Tostadas sin grasa con aguacate**, jitomate cherry, ajonjolí negro, queso panela, arúgula y aceite de oliva; acompañado con dos huevos pochados sal y pimienta. **\$115.00**

## JUGOS

**Sencillo \$35.00**  
Naranja, toronja o zanahoria

**Combinado \$40.00**  
Naranja con zanahoria  
Naranja con betabel

**Tropical \$65.00**  
Naranja, fresa y piña

**Antioxidante \$65.00**  
naranja, fresa, zarzamora y arándanos

**Verde \$65.00**  
Manzana verde, nopal, apio, piña, perejil, jengibre

## SOPAS

**Sopa Azteca** El tradicional sabor de la casa.  
Tiritas de tortilla frita, trozo de chicharrón, aguacate, queso cotija, chile frito y crema. **\$85.00**

**Sopa de Hongos** Rico caldo calentito de setas con pollo champiñones, chile mora y epazote. **\$80.00**

**Caldo Tlalpeño** Caldo calentito con pollo, verduras, chipotle, queso panela y aguacate. **\$90.00**

**Orden de arroz blanco. \$40.00**

\*Orden de 150 gramos  
\*Huevo extra + \$20.00

**Sopa de pasta. \$30.00**

**Consomé de pollo** acompañado de pollo, verduras y un toque de arroz. **\$65.00**

## DESAYUNOS A LA CARTA

**Enfriroladas** rellenas de huevo o pollo, rebanadas de cebolla, morada aguacate y bañadas en crema de frijol con chipotle. **\$90.00**

**Enchiladas verdes o rojas** de pollo acompañadas de frijoles refritos con crema, queso y cebolla morada. **\$120.00**

**Chilaquiles verdes o rojos** de pollo o huevo estrellado acompañados de frijoles refritos con totopos, crema, queso y cebolla morada. **\$120.00**

**Chicharrón en salsa verde o roja** acompañada de frijoles con queso y totopos. **\$95.00**

**Omelette \$110.00**

\*Todos se sirven gratinados.

Jamón con queso  
Espinacas a la crema  
Champiñones con queso  
Rajas poblanas la crema

**Huevos benedictinos** (Dos huevos pochados sobre el muffin con jamón o tocino, bañados con salsa holandesa y gratinados). **\$125.00**

**Huevos con chilorio sinaloense. \$125.00**

**Hot cakes o waffles** (3 piezas) con lechera, miel de maple, mantequilla, mermelada de fresa, nutella o cajeta. **\$100.00**

\*Contamos con una rica variedad de bollería francesa, pregunte a su vendedor por ella.

## ENSALADAS

**Cesar.** Fajitas de pollo empalizado, lechuga crotones, queso parmesano y aderezo al gusto. **\$115.00**

**Ensalada tropical.** Lechuga, espinaca, fresa, uva, frambuesa, arándanos, queso de cabra y aderezo de la casa. **\$130.00**

**Ensalada Fernanda.** Palmitos, champiñón, aguacate espinaca baby, lechuga y jitomate cherry acompañado de queso de cabra y aderezo de la casa. **\$145.00**

**Ensalada de la Chef.** Espinaca baby, nuez garapiñada o ajonjolí garapiñado, manzana amarilla. Acompañada de una reducción de jamaica y queso de cabra. **\$130.00**

**Ensalada verde.** Variedad de hojas verdes arugula, espinaca baby, lechuga, uva, manzana amarilla, yogurt natural, nuez y arándanos. **\$140.00**

## CARNES

*\*Incluye frijoles refritos con queso, totopos, cebollitas de cambray, chiles toreados, nopal asado, queso panela asado y tortillas de maíz.*

**Costilla de res \*250g. \$250.00**

**Arrachera \*250g. \$250.00**

**Fajitas de arrachera 200g. \$220.00**

**Tacos de la casa 200g.** Tacos de arrachera acompañada con un trozo de chistorra, chorizo argentino, chiles toreados, cebolla de cambray y nopal asado. **\$230.00**

**\*Milanesa de cerdo.** Acompañada de papas y ensalada. **\$140.00**

## PASTAS

*\*Todas las pastas son de 200g.*

*\*Todos servidos con queso parmesano*

**Alfredo**

**Spaghetti estilo Alfredo** a la crema con trozos de tocino, perejil servido con queso parmesano. **\$110.00**

**Spaghetti a la Boloñesa**

Con salsa italiana de la casa servido de queso parmesano. **\$120.00**

**Fetuccini a los tres quesos \$130.00**

**Fetuccini al pesto \$120.00**

**Lasaña gratinada con queso manchego \$145.00**

## CLÁSICOS

**Tostadas de pata.** Clásica trio de tostadas de pata encurtida montada en tostada con frijoles, lechuga, queso crema y aguacate. **\$105.00**

**Enchiladas suizas.** Rellenas de pollo en salsa verde o roja gratinadas con queso manchego. **\$110.00**

**Tulancingueñas** 4 piezas de tortilla de maíz rellena de jamón, queso amarillo, queso manchego, lechuga, cebolla, jitomate, crema y aguacate acompañadas de salsa de chipotle. **\$90.00**

**Molletes.** 2 piezas acompañadas de pico de gallo con cilantro y chile verde gratinado con queso manchego y decorado con finas hierbas. **\$70.00**

**Morelianas de pollo o jamón.** Montadas en tostadas con frijoles, lechuga, cebolla, jitomates, crema, queso, aguacate y salsa de chipotle. **\$100.00**

**Sopes Mazatlecos.** Frijoles, chorizo de la casa, cebolla, cuadritos de papa y zanahoria cocida, lechuga, crema y queso cotija, acompañadas de la salsa roja de la casa. **\$110.00**

**Chorreadas.** 3 asientos de cerdo con arrachera y queso gratinado y salsa sinaloense. **\$145.00**

**Trío de sopes.** El clásico sope, acompañados de nopales pollo y tierritas. **\$90.00**

## AVES

*\*Incluye papas a la francesa o papas portales y ensalada.*

**Pechuga empanizada \$145.00**

**Pechuga a la plancha \$135.00**

**Pechuga rellena** de queso y jamón acompañada de crema de chipotle y chayotes a la mantequilla. **\$145.00**

**Pollo a la plaza estilo Sinaloense** acompañado de pepino y lechuga fresca, cebolla en curtido y la salsa de la casa. **\$110.00**

## ESPECIALIDADES

*\*Todos los molcajetes son para dos personas incluyen nopal asado, cebollitas cambray, chorizo argentino, queso panela, aguacate, chiles toreados, chicharrón, tortillas de maíz y salsa a elegir verde o roja.*

**Molcajetes de arrachera 250g. \$320.00**

**Molcajete de costilla de res 250g. \$310.00**

**Molcajete de bistec de res 250g. \$290.00**

**Molcajete de pechuga de pollo 250g. \$250.00**

**Chamorro adobado.**

*\*Medio chamorro incluye guacamole, frijoles, cebolla adobada y tortillas de maíz \$180.00*

**Chamorro entero para compartir \$330.00**

**Costilla de cerdo adobada 300g. \$190.00**

*\*incluye guacamole, frijoles y cebolla adobada y aguacate.*

**Enchiladas rojas de leche** (4 a elegir pollo, queso oaxaca frijoles). **\$100.00**

## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

**Sándwich vegetariano.** Un delicioso sándwich acompañado de germen de alfalfa, pepino, jitomate cherry, mousse de aguacate y queso panela. **\$85.00**

**Club Sándwich.** Pollo, jamón, queso, tocino, jitomate, lechuga, aguacate, cebolla y chiles jalapeños. **\$110.00**

**Los Portales.** Pollo, jamón, cebolla, queso, tocino, jitomate y lechuga, chiles jalapeños y gratinado con queso manchego. **\$110.00**

**Sándwich Suizo.** Jamón de pavo, queso manchego, tocino, pechuga empanizada, lechuga, jitomate, aguacate y chile a elegir. **\$115.00**

**Hamburguesa de Res.** Carne selecta de res preparada en la casa. Jitomate, lechuga, cebolla, jamón, queso y tocino. **\$115.00**

**Hamburguesa Argentina.** Carne selecta de res preparado en la casa, jitomate, lechuga, cebolla, chistorra o chorizo argentino a elegir con chiles toreados y cebolla morada. **\$130.00**

**Hamburguesa Los Portales.** Doble carne de res o ave (a elegir o mixta) jamón, tocino, queso, aguacate, jitomate, lechuga, cebolla, chiles jalapeños gratinados, aceituna negra, aceituna verde y pepinillos. **\$160.00**

**Hamburguesa de la Chef.** Carne de pollo receta original de la chef, queso manchego, jamón, jitomate, lechuga, cebolla y aguacate. **\$100.00**



## PIZZAS

*\*Individual*

**Pizza Española.** Jamón serrano, chorizo, pimiento morrón asado, cebolla morada. **\$130.00**

**Pizza Mexicana** salsa de frijol, chorizo de la casa, cebolla morada, chile jalapeño y aguacate. **\$120.00**

**Pizza Margarita.** Jitomate, queso mozzarella y aceite de oliva y finas hierbas. **\$90.00**

**Pizza de Pollo.** Pollo finamente deshebrado, cebolla morada, chile serrano, espinacas, decorado con especias italianas. **\$120.00**

**Hawaiana** jamón y piña. **\$90.00**

**Pepperoni.** **\$90.00**

## SNACKS

**Sincronizadas.** Tortillas de harina rellena de jamón y queso manchego acompañado de pico de gallo. **\$70.00**

**Papas Saratoga.** Deliciosas papas acompañadas con salsa de la casa. **\$45.00**

**Papas a la francesa.** Crujientes preparadas con mayonesa queso amarillo y salsa de la casa. **\$65.00**

**Nachos clásicos.** Con pico de gallo y queso americano. **\$90.00**

**Nachos con arrachera o chorizo.** Servidos con guacamole, pico de gallo, frijoles y lo que no puede faltar ¡queso amarillo! **\$180.00**

**Burritos de machaca.** (2pz) Deliciosos burritos rellenos de machaca sinaloense con frijoles y queso fundido **\$90.00**

**Burritos de Chilorio.** 3 piezas, acompañados de auténtico chilorio sinaloense. **\$120.00**

### Costillas de cerdo

*\*Incluye papas a la francesa.*

350g. de costilla **\$170.00**

1k. de costilla **\$300.00**

#### Sabores:

- Extra hot
- BBQ
- Red Hot
- Mango con habanero
- Tamarindo
- Pimienta limón
- Tamarindo chile rayado

### Alitas o boneless

*\*Incluye apio, zanahoria y aderezo ranch.*

6 pz **\$60.00**

12 pz **\$115**

24 pz **\$215**

48 pz **\$385**

#### Sabores:

- Extra hot
- BBQ
- BBQ picante
- Red hot
- Mango con habanero
- Piña-habanero
- Tamarindo chile rayado
- Pimienta limón

## FINES DE SEMANA

### VIERNES DE MARISCOS

**Filete de pescado empapelado de la casa** con pimiento morrón, setas, chile serrano condimentado con jengibre, ajo dulce, ajonjolí negro y epazote. **\$135.00**

**Filete de pescado empanizado** acompañado de arroz blanco, lechuga, pepino y un aderezo de chipotle. **\$120.00**

**Filete de pescado al mojo de ajo** acompañado de arroz y ensalada. **\$120.00**

**Filete de pescado a la plancha** acompañado de arroz blanco o rajas, lechuga, pepino y un aderezo de chipotle **\$120.00**

**Filete de pescado a la talla** acompañado con rodajas de cebolla, aguacate y limón **\$100.00**

**Tacos de pescado rebosado** (3 piezas) con salsa de habanero, col morada, aguacate y limón. **\$140**

**Tostada de Pulpo Rocosó** Trio de tostadas acompañadas de aderezo, pulpo y cebolla encurtida. **\$130.00**

**Aguacate relleno** de ensalada de surimi o atún **\$110.00**

### SÁBADO Y DOMINGO

**Mole Poblano** 100% casero acompañado de una pieza de pollo y arroz. **\$110.00**

**Enmoladas de pollo con mole poblano.** Dulcesito con cebolla morada, crema y queso. **\$140.00**

**Mole de Panza** una deliciosa pancita de res en salsa de guajillo, chile rayado seco, acompañado de cebolla, orégano y limón. **\$100.00**

## CAMARONES

**Aguachile negro, rojo y el clásico (verde).**

150 gramos de camarón, acompañado con cebolla morada, pepino, aguacate y la picosita salsa de la casa. **\$145.00**

*\*El aguachile rojo viene acompañado con pico de gallo.*

**Ensalada de camarón.** Una rica ensalada sinaloense con camarón, papa, zanahoria, col curtida, chicharo, cebolla, chile jalapeño y una mezcla de mayonesas (acompañadas con tostadas, galletas saladas y aguacate). **\$140.00**

**Camarones Empanizados.** Acompañados con ensalada y papas fritas. **\$170.00**

**Camarones a la Diabla.** Con una rica salsa diabla de la casa, acompañados con arroz y ensalada. Incluye tostadas o galletas saladas. **\$170.00**

**Coctel de camarón.** Con una salsa original de la casa acompañada de jitomate, cilantro, cebolla morada y aguacate con galletas saladas. **\$160.00**

**Paté de Camarón.** Como entrada. Dos tostadas de paté de camarón de la casa. **\$75.00**

**Tostadas de atún.** Rica tostada acompañada de láminas de atún, ajonjolí negro, mayo chipotle, poro frito, aguacate y veneno (tres piezas). **\$140.00**

**Tostadas mixtas** (atún, pulpo o camarón). **\$150.00**

**Tacos de camarón rebosado** (3 piezas) con salsa de habanero, col morada, aguacate y limón. **\$160.00**

## POSTRES

---

**Paris Brest.** Un tradicional postre de París. Una deliciosa corona de pasta de almendra rellena de crema irlandesa. **\$70.00**

**Postre de la Abuela.** Deliciosa tarta de manzana artesanal. **\$70.00**

**Pastel de chocolate** **\$65.00**

**Helado de 3 sabores.** Los tres sabores tradicionales bañados con una salsa de chocolate y un popote de galleta. **\$115.00**

**Rebanada de pastel 3 leches.** **\$60.00**

**Flan napolitano.** Un rico flan elaborado con queso Philadelphia. **\$65.00**

**Torre de merengue** (para compartir) Acompañado de helado de vainilla, trozos de fresa y bañado con una salsa dulce roja. **\$160.00**

**Canasta de frutas tropicales.** Una rica canasta de galleta rellena de una salsa cremosa. **\$75.00**

---

## CREPAS DULCES

*\*Todas tus crepas pueden ir acompañadas de rico helado Santa Clara de tu elección: fresa vainilla o chocolate.  
Costo extra de **\$35.00** por cada bola de helado.*

**Nutella.** Rellena de Nutella acompañada de plátano o fresa, bañada con una rica salsa de chocolate. **\$110.00**

**Ferrero.** Rellena de crema de avellana con trozos de Ferrero Rocher, acompañada de un sorbete de crema batida y un Ferrero Rocher. **\$120.00**

**Cajeta y Nuez** **\$110.00**

**La Clásica Francesa Beurre et sucré.** **\$85.00**

**Crepa frutos con queso crema y coulis de frutos rojos.** **\$100.00**

## Especialidades

- Café americano \$30.00
- Americano descafeinado \$30.00
- Espresso \$35.00
- Espresso doble \$50.00
- Espresso cortado \$40.00
- Capuccino \$50.00
- Capuccino con sabor (amaretto, rompopo, vainilla, crema irlandesa, cajeta y bayleys) \$60.00
- Vienés \$50.00
- Irlandés \$80.00
- Lechero \$50.00
- Caramel machiatto \$55.00
- Mocha \$50.00
- Chocolate frío \$50.00
- Chocolate caliente \$50.00
- Chocolate blanco con malvaviscos \$60.00

## Bebidas

### Infusiones y Té \$25.00

Manzanilla, limón, menta, hierbabuena, manzana canela, jazmín, fresa vainilla y frambuesa.

### Chai \$50.00

Elefante, flamingo, tortuga y tigre.

### Frappés \$60.00

Doble espresso, cappuccino, chocolate blanco, vainilla, oreo, chocolate blanco, mazapán y chocoretas.

### Los Picositos \$70.00

Tamarindo con chile, piñada, pepino/limón/fresada, mangonada y chamoyada (todos preparados con pelón pelo rico y pelonetes).

### Tisanas \$40.00

Fresa kiwi, frutas tropicales, maracuya y moras de la selva

### Sodas Italianas \$45.00

Black berry, blue berry, fresa, manzana verde y maracuyá.

### Agua de cebada \$30.00

### Agua embotellada \$20.00

### Limonada o naranjada \$40.00

### Malteadas fresa, vainilla o chocolate \$65.00

### Refrescos (todos los de la coca cola) \$25

### Jarra de limonada o naranjada (natural o mineral) \$95.00

### Jarra de Agua \$45.00

### Jarra de Clericot \$120.00

## Cervezas

- Corona 355ml \$35.00
- Victoria 355ml \$35.00
- León 355ml \$40.00
- Modelo especial 355ml \$45.00
- Negra modelo 355ml \$44.00
- Cerveza de Barril Clara 1 lt. \$70.00
- Cerveza de Barril Oscura 1 lt. \$70.00
- Michelada de Media \$45.00
- Michelada de Media con Sabor \$50.00
- Michelada de Litro \$90.00
- Michelada de Litro con Sabor \$100.00

## Cocteles

- Bombay \$90.00
- Mojito y Mojito frutos rojos \$75.00
- Margarita \$70.00
- Caipirinha \$65.00
- Vodka tonic \$65.00
- Gin Tonic \$75.00
- Tom collins \$65.00
- Bloody Mary \$65.00
- Carajillo \$65.00
- Paris de Noche \$65.00
- Sangría Red \$65.00
- Sangría sin Alcohol \$50.00
- Martini Dry \$90.00
- Martini Rosso \$90.00
- Martini Chocolate \$90.00
- Medias de Seda \$75.00
- Piña Colada \$75.00
- Negroni \$75.00
- Roll Royce \$50.00
- Sherley Temple \$50.00
- Portales \$50.00

## Vinos

- Por Botella
- Sangre de Toro \$630.00
- Casillero del Diablo Carmenere \$660.00
- Lambrusco Dolce Amore \$410.00
- Marqués de Cáceres Crianza \$950.00
- Monte Xanic Chardonnay \$920.00
- Por Copa
- Finca Las Moras Cabernet \$80.00
- Reservado Concha y Toro Cabernet Sauvignon \$75.00



## Brandy

Torres 5 \$85.00  
Torres 10 \$110.00  
Torres 20 \$180.00  
Lepanto Solera \$185.00  
Magno Osborne \$100.00  
Terry 1900 \$95.00  
Azteca de oro \$50.00  
Presidente \$45.00  
Don Pedro \$50.00  
Fundador \$65.00

## Whisky & Bourbon

Black and white \$70.00  
Buchanan's 12 \$165.00  
Buchanan's 18 \$290.00  
Chivas 12 \$170.00  
Chivas 18 \$260.00  
J&B \$60.00  
Jack Daniel's \$115.00  
Johnny Walker Red Label \$100.00  
Johnny Walker Black Label \$170.00  
Old parr \$1145.00  
Passport \$50.00  
William Lawson's \$55.00

## Mezcal

Zignum silver \$80.00  
Zignum reposado \$95.00  
Señorio joven \$105.00  
Señorio reposado \$125.00  
Arrebato \$75.00  
Oaxaca \$65.00  
Jaral de Berrio \$95.00

## Cognac

Courvoisier VSOP \$190.00  
Hennsey VSOP \$220.00  
Martell VSOP \$200.00  
Martel VS \$160.00

## Vodka

Absolut azul \$90.00  
Absolut citron \$90.00  
Absolut mandarina mango \$90.00  
Absolut raspberry \$90.00  
Absolut pera \$90.00  
Grey Goose \$150.00  
Smirnoff \$80.00  
Smirnoff tamarindo \$85.00  
Oso negro \$65.00  
Stolichnaya \$95.00

## Ron

Appleton blanco \$60.00  
Appleton state signature \$95.00  
Appleton Special \$65.00  
Bacardi blanco \$60.00  
Bacardi añejo \$65.00  
Habana 3 años \$75.00  
Habana añejo especial \$85.00  
Matusalem clásico \$80.00  
Matusalem platino \$85.00  
Zacapa 23 \$210.00

## Ginebra

Gin Beefeater \$135.00  
Beefeater pink \$145.00  
Gin Bulldog \$175.00  
Gin Tanqueray \$135.00  
Gin Oso Negro \$65.00

## Tequila

1800 reposado \$120.00  
1800 blanco \$90.00  
Cuervo Tradicional \$80.00  
Cuervo 1800 añejo \$110.00  
Cuervo 1800 reposado \$90.00  
Don Ramón reposado \$90.00  
Don Julio 70 \$165.00  
Don Julio blanco \$115.00  
Don Julio reposado \$135.00  
Corralejo reposado \$85.00  
Cazadores reposado \$80.00  
100 años añejo \$65.00  
100 años reposado \$75.00  
Herradura reposado \$125.00

## Licores

Licor 43 \$95.00  
Anis chinchón dulce \$85.00  
Anis chinchón seco \$85.00  
Aper Fernet Vallet \$65.00  
Bailey's \$85.00  
Frangelico \$90.00  
Kahlua \$55.00  
Midori \$85.00  
Strega \$135.00

\*Prohibida la venta de bebidas alcohólicas para menores de edad.

\*Todas nuestras copas son de 1.5 onzas (44.3 ml)

Abrimos Domingo a miércoles de 8:00 am a 11:00 pm y  
Jueves, Viernes y Sábado de 8:00 am a 2:00 am

