

LOS PORTALES

UN CLÁSICO DESDE 1993



SALUDABLES

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

Escamochas una rica combinación de una gran variedad de frutas machacadas 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 (o al gusto). **\$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

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

DESAYUNOS A LA CARTA

Enfrijoladas 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**

Enmoladas rellenas de pollo, rebanadas de cebolla morada, crema y queso. **\$125.00**

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



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**



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**



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**



PASTAS

**Todas las pastas son de 200g.
Todos servidos con queso parmesano

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**

Fettuccine a los tres quesos \$130.00

Fettuccine al pesto \$120.00

Lasaña gratinada con queso manchego \$145.00



¡NUESTRO QUESO PARMESANO ES:
DELICIOSO!

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 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.*

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



CLÁSICOS

-Tostadas de pata clásica

\$105.00

Trío de tostadas de pata encurtida montada en tostada con frijoles, lechuga, quesocrema y aguacate.

-Enchiladas suizas

\$110.00

Rellenas de pollo en salsa verde o roja gratinadas con queso manchego.

-Tulancingueñas

\$90.00

Cuatro piezas de tortilla de maíz rellena de jamón, queso amarillo, queso manchego, lechuga, cebolla, jitomate, crema y aguacate acompañadas de salsa chipotle.

-Molletes

\$70.00

Dos piezas acompañadas de pico de gallo con cilantro y chile verde gratinado con queso manchego y decorado con finas hierbas.

-Morelianas de pollo o jamón

\$100.00

Montadas en tostadas con frijoles, lechuga, cebolla, jitomates, crema, queso, aguacate y salsa de chipotle.

-Sopes Mazatlecos

\$100.00

Frijoles, chorizo de la casa, cebolla, cuadritos de papa y zanahoria cocida, lechuga, crema y queso cotija, acompañadas de la salsa de la casa.

-Chorreadas

\$145.00

3 Asientos de cerdo con arrachera y queso gratinado y salsa sinaloense.

-Trío de sopes

\$90.00

El clásico sople. Acompañados de nopales pollo y tierritas.



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 desde Mazatlán Sinaloa con frijoles y queso fundido **\$90.00**

Burritos de Chilorio. 3 piezas, acompañados de auténtico chilorio desde Mazatlán Sinaloa. **\$120.00**

Costillas de cerdo

**Incluye papas a la francesa.*

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

750g. de costilla **\$300.00**

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
- Red Hot
- Mango con habanero
- Tamarindo
- Pimienta limón
- Tamarindo chile rayado

Sabores:

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

CAMARONES

-Aguachile negro, rojo y el clásico (verde). \$145

Acompañado con cebolla morada, pepino y la picosita salsa de la casa. (El aguachile rojo viene acompañado de pico de gallo)

-Ensalada de camarón \$140

Una rica ensalada sinaloense con papa, zanahoria sol curtida, chicharrón, cebolla, chile jalapeño y una mezcla de mayonesas (acompañadas con tostadas, galletas saladas y aguacate).

-Camarones Empanizados \$170

Acompañados con ensalada y papas fritas.

-Camarones a la Diabla \$170

Con una rica salsa de guajillo, jitomate asado y chile asado, acompañados con arroz y ensalada. Incluye tostadas o galletas saladas.

-Coctel de camarón \$160

Con una salsa original de la casa acompañada de jitomate, cilantro, cebolla morada y aguacate con galletas saladas.

-Paté de camarón \$75

Como entrada. Dos tostadas de paté de camarón de la casa.

-Tostadas de atún \$140

Rica tostada acompañada de láminas de atún, ajonjolí negro, mayonesa, chipotle, poro frito, aguacate y salsa Veneno. (3 piezas)

-Tostadas mixtas \$150 (atún, pulpo o camarón).

-Tacos de camarón rebosado \$160

(3 Piezas) Con salsa de habanero, col morada, aguacate y limón.

VIERNES DE MARISCOS

Filete de Pescado Empapelado de la Casa \$135
Con pimiento morrón, setas, chile serrano condimentado con jengibre, ajo dulce, ajonjolí negro y epazote.

Filete de Pescado Empanizado \$120
Acompañado de arroz blanco, lechuga, pepino y un aderezo de chipotle.

Filete de Pescado al Mojo de Ajo \$120
Acompañado de arroz y ensalada.

Filete de Pescado a la plancha \$120
Acompañado de arroz blanco o rojas, lechuga, pepino y un aderezo de chipotle.

Filete de Pescado a la talla \$100
Acompañado con rodajas de cebolla, aguacate y limón.

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

Pescadilla de Marlin Sinaloense \$110
(3 Piezas)

Tostada de Pulpo Rocosó \$130
Trio de tostadas acompañadas de aderezo pulpo, y cebolla encurtida.

Aguacate relleno
De ensalada de srimi o atún **\$110**

-SÁBADO Y DOMINGO-

Mole Poblano \$110
100% casero acompañado de una pieza de pollo y arroz.

Enmoladas de pollo \$140
Con mole poblano dulcesito con cebolla morada, crema y queso.

Tamal Oaxaqueño rojo o verde \$18
-En torta **\$25**
-Dorado **\$20**