

LOS PORTALES

UN CLÁSICO DESDE 1993



DESAYUNOS TRADICIONALES

**Incluye café o té, jugo o fruta.*

- Huevos
- Con tocino
- Divorciados
- Rancheros
- Con machaca
- A la mexicana
- Con chorizo de la casa
- Huevos rotos
- Huevos al Albañil

\$105.00

JUGOS

Sencillo \$45

Naranja, Toronja o Zanahoria.

Tropical \$65

Naranja Fresa y Piña

Combinado \$50

Naranja con Zanahoria, Naranja con Betabel

Antioxidante \$65

Naranja, fresa, zarzamora y arándanos

Verdee \$65

Manzana verde, nopal, apio, piña, perejil, Jengibre.

SALUDABLES

Coctel de Frutas con yogurth miel y granola \$75
(por \$15 puedes agregar queso cotagge)

Escamochas estilo Sinaloa \$100

Una rica combinación de una gran variedad de frutas con coco rayado almendras, nuez, pasas, leche condensada o miel

Bowl de avena con leche deslactosada o almendra y frutos rojos. **\$65**

Claras de huevo con nopales y queso panela. **\$80**

Tostada sin grasa con aguacate, jitomate cherry, ajonjolí negro acompañado con un huevo estrellado sal y pimienta. **\$85**

DESAYUNOS A LA CARTA

Enfrijoladas rellenas de huevo o pollo campanadas de cebolla morada aguacate y bañadas en crema de frijol con chipotle. **\$90**

Enchiladas verdes o rojas de pollo acompañadas de frijoles refritos con crema, queso y cebolla morada. **\$100**

Desayuno completo \$130
(4 a elegir pollo, queso oaxaca o frijoles). ¡Tienes que probarlas!
Acompañadas de queso, crema y cebolla.

Chilaquiles verdes o rojos de pollo o huevo estrellado acompañados de frijoles refritos con totopos, crema, queso y cebolla morada.. **\$100**

Chicharrón en salsa verde o roja acompañada de frijoles con queso y totopos. **\$85**

Hot cakes o waffles (3 piezas) con lechera, miel de maple, mantequilla, mermelada de fresa, nutela o cajeta. **\$80**

Omelette \$85

**Todos se sirven con queso manchego.*

Jamón
Espinacas
Champiñones
Rajas poblanas a la crema

***Pan de la casa \$18 la pieza**



SOPAS

Sopa Azteca El tradicional sabor de la casa. Tiritas de tortilla frita, trozo de chicharrón, aguate, queso cotija, chile frito y crema. **\$80**

Sopa de Hongos Rico caldo calentito de setas con champiñones y chile mora. **\$85**

Caldo Tlalpeño Caldo calentito con pollo, verduras, chipotle, queso panela y aguacate. **\$90**

Consomé de pollo acompañado de pollo, verduras y un toque de arroz. **\$55**

Orden de arroz blanco. **\$40**

Sopa de pasta. **\$30**

***Huevo extra + \$15**



ENSALADAS

Cesar fajitas de pollo lechuga crutones, queso parmesano y aderezo al gusto. **\$110**

Ensalada tropical lechuga, espinaca, fresa, uva, frambuesa, arándanos, queso de cabra y aderezo de la casa. **\$110**

Ensalada Fernanda palmitos, champiñón, aguacate espinaca, lechuga y jitomate cherry acompañado de queso de cabra y aderezo de la casa. **\$140**

Ensalada de la Chef espinaca baby, nuez garapiñada o ajonjolí garapiñado, manzana amarilla. Acompañada de una reducción de jamaica y queso de cabra. **\$110**

Ensalada variedad de hojas verdes arugula, espinaca baby, lechuga, uva, manzana amarilla, yogurth natural, nuez y arándanos. **\$120**



CARNES

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

- Arrachera *250g. \$250
- Costilla de res *250g. \$210
- Fajitas de arrachera 200g. \$210
- Milanesa de cerdo empanizada \$140
- Tacos de la casa 200g. \$200

Tacos de arrachera acompañada con un trozo de chistorra, chorizo argentino y chiles toreados.



AVES

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

- Pechuga empanizada \$135
- Pechuga a la plancha \$125
- Pechuga rellena de queso y jamón \$135
acompañada de crema de chipotle y chayotes a la mantequilla.

Pollo a la plaza estilo Sinaloense \$110
Acompañado de pepino y lechuga fresca, cebolla en curtido y la salsa de la casa.



PASTAS

- Alfredo \$95
A la crema con trozos de tocino, perejil y queso parmesano.
- Espagueti a la Boloñesa \$105
Con salsa italiana de la casa.
- Fetuccini a los tres quesos \$105
- Pesto \$95



¡NUESTRO QUESO PARMESANO ES:
DELICIOSO!

ESPECIALIDADES

- Molcajetes de arrachera 250g. \$310
- Molcajete de costilla de res 250g. \$290
- Molcajete de bistec de res 250g. \$250
- Chamorro adobado \$170
*incluye guacamole, frijoles y cebolla adobada y aguacate.
- Costilla adobada \$170
*incluye guacamole, frijoles y cebolla adobada y aguacate.



CLÁSICOS

-Tostadas de pata clásica \$90
Trío de tostadas de pata encurtida montada en tostada con frijoles, lechuga, queso crema y aguacate.

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

-Tulancingueñas \$90
Tres piezas de tortilla de maíz rellena de jamón, queso amarillo, queso manchego, lechuga, cebolla, jitomate, crema y aguacate.

-Molletes \$60
Dos piezas acompañadas de pico de gallo con cilantro y chile verde gratinado con queso manchego.

-Morelianas de pollo o jamón \$90
Montadas en tostadas con frijoles, lechuga, cebolla, jitomates, crema, queso, aguacate salsa de chipotle.

-Sopes Mazatlecos \$90
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 \$105
Asientos de cerdo con arrachera y queso gratinado salsa mexicana.

-Trío de sopes \$90
El clásico sope. Acompañados de nopales pollo y tierritas.



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

-Club Sandwich	\$90
<i>Pollo, jamón, queso, tocino, jitomate, lechuga, aguacate, cebolla y chiles jalapeños.</i>	
-Los Portales	\$105
<i>Pollo, jamón, cebolla, queso, tocino, jitomate y lechuga. Gratinado con queso manchego y chiles jalapeños.</i>	
-Sandwich Suizo	\$90
<i>Jamón de pavo, queso manchego, tocino, huevo estrellado y gratinado, lechuga, jitomate y aguacate.</i>	
-Hamburguesa de res	\$110
<i>Carne selecta de res preparada en la casa. Jitomate, lechuga, cebolla, jamón, queso y tocino con un toque de mostaza y catsup.</i>	
-Hamburguesa Argentina	\$125
<i>Carne selecta de res preparada en la casa, jitomate, lechuga, cebolla, chistorra o chorizo argentino a elegir con chiles toreados y cebolla morada.</i>	
-Hamburguesa "La Perrona"	\$140
<i>Doble carne de res o ave (a elegir) jamón, tocino, queso, aguacate, jitomate, lechuga, cebolla y chiles jalapeños.</i>	
-Hamburguesa de la Chef	\$100
<i>Carne de pollo receta original de la chef, queso manchego, jamón, jitomate, lechuga, cebolla y aguacate.</i>	

PIZZAS

-Pizza Española	\$130
<i>Jamón serrano, chorizo, pimiento morrón asado, cebolla morada.</i>	
-Pizza Mexicana	\$110
<i>Salsa de frijol, chorizo de la casa, cebolla morada, chile jalapeño y aguacate.</i>	
-Pizza Margarita	\$90
<i>Jitomate, queso mozzarella y aceite de oliva y finas hierbas.</i>	
-Pizza de Pollo	\$110
<i>Pollo finamente deshebrado, cebolla morada, chile serrano, espinacas, decorado con especias italianas.</i>	
-Hawaiiana	\$90
<i>Jamón y piña.</i>	
-Pepperoni	\$90

SNACKS

-Sincronizadas	\$70
<i>Tortilla de harina rellena de jamón y queso manchego acompañado de pico de gallo.</i>	
-Papas saratoga	\$45
<i>deliciosas papas acompañadas con salsa de la casa ¡Tienes que probarlas!</i>	
-Papas a la francesa	\$65
<i>crujientes preparadas con mayonesa queso amarillo y salsa de la casa.</i>	
-Nachos clásicos	\$90
<i>con pico de gallo y queso americano \$90</i>	
-Nachos con arrachera	\$180
<i>servidos guacamole, pico de gallo, frijoles y lo que no puede faltar ¡queso amarillo!</i>	

-COSTILLAS DE CERDO-

**Inlcuye papas a la francesa.*

500g. de costilla	\$150
1k de costilla	\$280
Sabores : <i>Extra hot-BBQ-Red Hot-Mango con habanero-Tamarindo-Pimienta limón</i>	

-ALITAS-

**Inlcuye apio, zanahoria y aderezos.*

6 Alitas	\$60
12 Alitas	\$118
24 Alitas	\$215
48 Alitas	\$385
Sabores : <i>Extra hot-BBQ-Red Hot-Mango con habanero- Tamarindo-Pimienta limón-Piña Habanero-Tamarindo chile rayado.</i>	

CAMARONES

**Acompañados con pepino, cebolla morada y las deliciosas salsas de la casa. Acompañada de tostadas o galletas saladas.*

-Aguachile negro, rojo y el clásico (verde).	\$150
<i>Acompañado con cebolla morada, pepino y la picosita salsa de la casa.</i>	
-Ensalada de camarón	\$140
<i>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).</i>	
-Camarones Empanizados	\$140
<i>Acompañados con ensalada y papas fritas.</i>	
-Camarones a la Diabla	\$140
<i>Con una rica salsa de guajillo, jitomate asado y chile asado, acompañados con arroz y ensalada. Incluye tostadas o galletas saladas.</i>	
-Coctel de camarón	\$135
<i>Con una salsa original de la casa acompañada de jitomate, cilantro, cebolla morada y aguacate con galletas saladas.</i>	
-Tostadas de atún	\$120
-Tostadas mixtas	\$140
<i>(atún, pulpo o camarón).</i>	

VIERNES DE MARISCOS

Pescado Empapelado de la Casa \$120

Con pimiento morrón, setas, chile serrano condimentado con jengibre, ajo dulce, ajonjolí negro y epazote.

Pescado Empanizado \$120

Acompañado de lechuga, pepino y un aderezo de chipotle.

Pescado al Mojo de Ajo \$120

Acompañado de papas fritas y ensalada.

Tostada de Pulpo Rocoso \$130

Aguacate relleno de surimi o atún \$90

-SÁBADO Y DOMINGO-

Mole Poblano \$100

100% casero acompañado de una pieza de pollo.

Enmoladas de pollo \$120

Con mole poblano. Dulcesito con cebolla morada, crema y queso.

Mole de Panza \$85

Una deliciosa pancita de res en salsa de guajillo, chile rayado seco, acompañado de cebolla, orégano y limón.