

Menú **PRINCIPAL**

A decorative flourish consisting of a central swirl with three curved lines extending outwards, positioned below the word 'PRINCIPAL' and between two horizontal lines.

EL PORTO CERVEZAS & SHOTS

ENTRADAS

MINI PORTO **BURGUERS**

Tres mini hamburguesas de res, rellenas con tocineta, queso y nuestra selección de lechuga.

\$17.500

NACHOS **CHEDDAR**

Crocantes nachos con queso fundido, frijol refrito, pico de gallo, salsa cheddar y nuestra salsa Porto mayo/chipotle.

\$16.000

NACHOS **MEXICANOS**

Con carne desmechada, hogao, pico de gallo, maiz tierno, frijol refrito, guacamole, jalapeños, queso gratinado y nuestra salsa Porto mayo/chipotle.

\$ 20.000

MIXTAS X 5 **EMPANADAS**

Apetitosas empanadas rellenas con carne de res y pollo acompañadas de aji criollo.

\$16.000

AROS DE **CALAMAR**

250gr. de aros de calamar apanados en cama de lechuga con nuestra salsa tartara.

\$16.000

DEDOS DE **QUESO**

Palitos apanados de queso mozzarella, acompañados con nuestra salsa Porto miel/mostaza.

\$ 20.000

QUESADILLAS

Tortillas de maiz rellena de pollo, tocineta, maiz tierno, aguacate, queso gratinados y salsa Porto.

\$25.000

BROCHETAS

Trozitos de lomo de res con pimenton y cebolla.

\$16.000

CHICHARRÓN

300gr. de jugosa panza de cerdo frita, acompañada de papas criollas y nuestro aji de la casa.

\$14.000

ALITAS

WING **PORTO X 6**

Seis alitas de pollo bañadas de nuestra Porto BBQ, salsa Buffalo o Teriyaky acompañadas de papas criollas o francesas.

\$16.000

WING **PORTO X 12**

Doce alitas de pollo bañadas de nuestra Porto BBQ, salsa Buffalo o Teriyaky, acompañadas de papas criollas o francesas.

\$ 28.000

MENÚ **INFANTIL**

NUGGETS

150gr. de pollo apanado, acompañado de papas a la francesa y bebida (Coca cola o jugo natural).

\$14.000

PIZZA

Pizza con salsa criolla, chorizo, queso mozzarella y tomate, acompañado de una bebida (Coca cola o jugo natural).

\$ 13.000

Platos FUERTES

PORTO MAX BURGER

\$ 24.000

Pan de hamburguesa con 200gr. de carne de res, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y queso cheddar, acompañada con papa a la francesa.

PORTO CLASSIC BURGER

\$ 22.000

Pan de hamburguesa con 200gr. de carne de res, lechuga, tomate, queso cheddar, acompañada con papa a la francesa.

BABY BEEF

\$ 33.000

300gr. de lomo de res, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestras salsas a las finas hierbas, gratinado o al horno.

CORTE FINO DE CHATAS

\$ 24.000

400gr de churrasco, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestra salsa a las finas hierbas, gratinado o al horno.

MILANESA DE RES/CERDO/POLLO

\$ 32.000

300gr. de la proteína con un acompañamiento, jamón de cerdo, queso tajado, tomate, ensalada de la casa y nuestra salsa Porto a las finas hierbas.

MEDALLONES DE RES

\$ 32.000

300gr. de lomo de res, bañados en nuestra salsa a las finas hierbas y un acompañamiento.

ESCALOPES DE CERDO

\$ 32.000

300gr. de lomo de cerdo, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestra salsa tropical.

SALMÓN

\$ 38.000

300gr. de salmón al horno, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestra salsas, finas hierbas o gratinado o al horno.

COSTILLAS

\$ 36.000

400gr. de costillas de cerdo, con un acompañamiento y ensalada de la casa, en salsa BBQ, Buffalo, Teriyaki.

POLLO AL HORNO

\$ 26.000

400gr. de pechuga, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestra salsa a las finas hierbas, gratinada o al horno.

PUNTA DE ANCA

\$ 27.000

400gr. de corte fino de res, con un acompañamiento, ensalada de la casa y nuestra salsa a las finas hierbas, gratinado o al horno.

RECOMENDADOS



BABY BEEF

+ Cerveza artesanal 20oz Dub + Postre.

\$ 46.000



SALMÓN

+ Cerveza artesanal (trigo) + Postre.

\$ 50.000

PICADOS

PORTO **LARGE**

(para 4 personas)

200gr. de pollo al horno, salchicha, chorizo, costillitas, acompañada de papa criolla, aros de cebolla, ají de la casa, guacamole y nuestra salsa Porto BBQ.

\$ 36.000

PORTO **CLASSIC**

(para 4 personas)

150gr. de papa en casco, 90gr. de aros de cebolla, 150gr. de lomo de res, 100gr. de colombina de pollo, 150gr. de costilla de cerdo, 150gr. de colombina de pollo, ají, y nuestras salsas tártara o parrilla.

\$ 40.000

PORTO **X-TRA LARGE**

(para 6 personas)

200gr. de pollo al horno, salchicha, chorizo, costillitas, alitas BBQ, chicharrón, dedos de queso mozzarella, acompañada de papa criolla, aros de cebolla, ají de la casa, guacamole y nuestra salsa Porto BBQ

\$ 65.000

PORTO **HOT**

(para 2 personas)

Brochetas, 60gr. de jalapeños rellenos, 100gr. de pollo, dedos de queso, papa a la francesa, mielmostaza y nuestras salsas tártara o parrilla.

\$ 34.000

COMBOS

PORTO **DUO**

2 Cervezas litro artesanales de tu elección + picada porto large.

\$ 64.000

PORTO **TRIO**

3 Cervezas litro artesanales de tu elección + picada porto large.

\$ 80.000

SUPER MEGA **PORTO**

5 Cervezas litro artesanales de tu elección + 2 picadas porto large.

\$ 144.000

PORTO **STREET**

2 Cervezas porto litro artesanales + wings x 6 + 2 classic burger + Copa de helado.

\$ 84.000

PORTO **MAX**

2 Cervezas litro artesanales + 1 baby beef + 1 pechuga a la parrilla + copa de helado.

\$ 90.000

ENSALADAS

CHICKEN PORTO **SALAD**

Fresca selección de lechugas, cebolla roja, tomate, champiñones, zucchini con pollo al horno, pimentón, queso campesino, huevo de codorniz, ajonjolí y nuestro Porto aderezo.

\$ 24.000

VEGGIE PORTO **SALAD**

Fresca selección de lechugas, cebolla roja, tomate, queso, huevo de codorniz, champiñones, zucchini, pimentón, ajonjolí y nuestro Porto aderezo.

\$ 12.000

BEBIDAS

LIMONADAS

Cerezada / Coco / Hierbabuena

\$ 8.000

Natural

\$ 4.800

JUGOS

Mora / Mango / Maracuya

Lulo / Feijoa / Durazno

Guanabana / Fresa

Mango Con Hierbabuena

Leche

\$7.000

Agua

\$6.000

MALTEADAS

Frutos Rojos / Fresa

Vainilla / Oreo / Café

\$7.000

CERVEZAS

Artesanales

PORTO RUBIA

1Lt
\$16.900

20oz
\$12.500

Jarra
\$34.000

PORTO ROJA

1Lt
\$16.900

20oz
\$12.500

Jarra
\$34.000

PORTO NEGRA

1Lt
\$16.900

20 oz
\$12.500

Jarra
\$34.000

★ ★ ★ PORTO

PREMIUM

MÂRZEN

20oz

\$18.000

DUBBEL

20oz

\$18.000

CERVEZAS IMPORTADAS

CORONA **\$ 12.000**

HEINEKEN **\$ 12.000**

PERONI **\$ 10.000**

STELLA ARTOIS **\$ 10.000**

ERDINGER NEGRA **\$ 18.000**

ERDINGER RUBIA **\$ 18.000**

ERDINGER SIN ALCOHOL **\$ 18.000**

ERDINGER PIKANTUS **\$ 18.000**

OTROS

SMIRNOFF ICE **\$ 12.000**

PASANTES

AGUA **\$ 4.000**

AGUA CON GAS **\$ 4.000**

COCA COLA **\$ 4.000**

COCA COLA ZERO **\$ 4.000**

GINGER **\$ 4.000**

SPRITE **\$ 4.000**

RED BULL **\$ 12.000**

SODA **\$ 4.000**

TÓNICA **\$ 4.000**

L^CCORES

AGUARDIENTE	BOTELLA	MEDIA	SHOT
ANTIOQUEÑO AZUL	\$ 95.000	\$ 55.000	\$ 8.000
ANTIOQUEÑO ROJO	\$ 95.000	\$ 55.000	\$ 8.000
NECTAR VERDE	\$ 85.000	\$ 50.000	\$ 6.000

WHISKY

JACK DANIEL'S N7	\$ 160.000		\$ 16.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 160.000		\$ 16.000
OLD PARR	\$ 180.000	\$ 130.000	\$ 16.000
BUCHANAN'S 12	\$ 180.000	\$ 125.000	\$ 16.000
JAMESON	\$ 160.000		\$ 16.000
SOMETHING SPECIAL	\$ 140.000		\$ 14.000
RED LABEL (Sello rojo)	\$ 150.000	\$ 85.000	\$ 16.000

RON

BACARDI CARTA BLANCA	\$ 95.000	\$ 8.000
BACARDI LIMÓN	\$ 95.000	\$ 8.000
ZACAPA 23	\$ 210.000	\$ 18.000

OTROS LICORES

BAILEYS	\$ 120.000	\$15.000
JÄGERMEISTER	\$ 160.000	\$16.000

VINO	BOTELLA	COPA
CARMENERE	\$ 85.000	\$15.000
SAUVIGNON BLANC	\$ 85.000	\$15.000

VODKA

SHOT

CIROC	\$ 180.000	
ABSOLUT	\$ 140.000	\$ 14.000
SMIRNOFF	\$ 140.000	\$ 14.000

GINEBRA

TANQUERAY	\$180.000
BOMBAY	\$160.000
BEEFEATER	\$180.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO	\$ 190.000	\$ 18.000
DON JULIO AÑEJO	\$ 230.000	\$ 25.000
DON JULIO BLANCO	\$ 190.000	\$ 18.000
OLMECA REPOSADO	\$ 140.000	\$ 14.000
OLMECA ALTOS PLATA	\$ 170.000	
OLMECA ALTOS REPOSADO	\$ 180.000	

SHOTS Especiales

IRISH FLAG

Baileys, licor de menta y triplesec.

\$12.000

BLUE KAMIKASE

Vodka, triplesec blue y zumo de limón.

\$10.000

B-52

Licor de café, baileys y triplesec.

\$12.000

BLOW JOB

Licor de café, baileys y crema chantilly.

\$10.000

LOCH NESS MONSTER

Baileys, licor de melón y jägermeister.

\$15.000

TABLAZO

Tequila, zumo de limón, sal, pimienta, tabasco y cerveza.

\$12.000

UNION JACK

Ginebra, triplesec blue y granadina.

\$12.000

WHITE RUSSIAN

Vodka, licor de café y crema de leche.

\$10.000

SNAKEBITE

Tequila, whisky y tabasco.

\$17.000

NAIROMAN

Aguardiente, jugo de naranja, triplesec blue y granadina.

\$10.000

COCTALS

COSMOPOLITAN \$17.000

Vodka, triplesec, zumo de limón y jugo de cranberry.

DRY MARTINI \$25.000

Gin, vermouth dry y aceitunas.

HONEY MARTINI \$10.000

Aguardiente Nectar, zumo de limón, miel de abejas, soda y bitter de aniz.

LYCHEE MARTINI \$24.000

Vodka, licor de lychees soho, martini dry y lychee.

JAPANESE SLIPPER \$15.000

Bols melón, triplesec, zumo de limón.

MARGARITA TRADICIONAL \$16.000

Tequila, triplesec y zumo de limón.

MARGARITA BLUE \$16.000

Tequila, triplesec blue y zumo de limón.

MARGARITA MANGO \$16.000

Tequila, triplesec, pulpa de mango, zumo de limón y gotas de tabasco.

PISCO SOUR \$21.000

Pisco demonio de los andes, sirope y zumo de limón.

DESIRE \$24.000

Ron, pisco, fresas, jugo de lychee, cranberry.

GIN & TONIC \$19.000

Gin, agua tónica, rodaja de limón y media luna de naranja.

JÄGERMINT \$16.000

Jägermeister, hojas de menta, zumo de limón, azúcar y agua tónica.

KIWI FIZZ \$18.000

Absolut, kiwi, sirope, esencia de vainilla y soda.

MOJITO CUBANO \$16.000

Ron blanco, hierbabuena, zumo de limón, azúcar y soda.

MOJITO FRUTOS \$17.000

DE OTOÑO

Ron blanco, hierbabuena, zumo de limón, sirope de frutos rojos y soda.

RINGS A BELL? \$20.000

Tanqueray, vermouth rosso, vino sauvignon blanc, maracuyá y sirope.

SEX ON THE BEACH \$16.000

Vodka, licor de durazno, jugo de naranja, granadina, jugo de cranberry.

ACAPULCO NOCHE \$19.000

Tequila, Ron blanco, jugo de naranja y sirope de azúcar morena.

CABEZA DE JABALI \$28.000

Ginebra, vodka, tequila, ron, pisco demonio de los andes, triplesec, zumo de limón, sirope, jugo de naranja, granadina y clara de huevo.

LISBOA RUBY \$18.000

Ron blanco, Porto valdouro, sirope de frutos rojos, menta y hierbabuena.

SAVAGE BEAUTY \$18.000

Bombay, vino cabernet sauvignon, sirope de agraz y gotas amargas.

TENNESSEE MULE \$20.000

Jack Daniel's, ginger beer, zumo de limón y soda.

ORGASMO \$17.000

Baileys, amaretto y licor de café.

PIÑA COLADA \$16.000

Ron blanco, piña, herlado de vainilla y crema de coco.

GIN & TONIC \$20.900

FRUTOS ROJOS

Gin, sirope de frutos rojos, agua tónica, uvas isabelinas y agraz.

CAIPIFRESA \$9.000

(SIN ALCOHOL)

Pulpa de fresa, azúcar, ginger ale y zumo de limón.

MOJITO VIRGEN \$9.000

(SIN ALCOHOL)

Ginger ale, hierbabuena, zumo de limón y azúcar.

Menú **PRINCIPAL**

Nota: Todos nuestros precios ya incluyen impuesto al consumo.

Este establecimiento sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.