

EL PORTÓN[®]

MÉXICO EN CADA INGREDIENTE[®]





Mejor tápese que aquí
está rebueno el frijol

Más de 300 ingredientes
frescos cada día

CESMACH, Café de la Biosfera del Triunfo:
orgánico, 100% mexicano y de comercio justo

¡Pásele, provechito!



En cada rincón de México, desde siglos pasados, existen las mayoras. **La Mayora**, nombre que toma por ser la esposa del capataz o mayor, es actualmente la guardiana de la sazón tradicional en nuestros restaurantes.

Ellas han heredado su conocimiento de generación en generación y se encargan de llevar el sabor de México en cada ingrediente. Es un placer contar con nuestras Mayoras, que te apapachan y consienten en cada platillo que sale de nuestras cocinas, logrando que cada comida sepa a hogar.

¿QUÉ TE VAMOS PREPARANDO?

La Mayora Lupita



Sugerencias de La Mayora



Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón



**CUANDO AYUDO
SABE MEJOR**

Al comprar nuestros Churros clásicos, El Portón aportará tres pesos al movimiento Va por mi Cuenta. 100% del dinero recaudado será para dar comidas nutritivas a los niños en pobreza alimentaria de nuestro país.

Pa' churros, los meros meros



Clásicos

4 piezas 204 cal

"También para llevar"

Nuestros famosos churros se preparan cada día

Minichurros

8 piezas 420 cal

Acompañados de cajeta, chocolate derretido y leche condensada

**Churros y
Chocolate**

4 piezas churros 204 cal / chocolate 360 cal

Con un chocolate caliente (300ml)

Pan nuestro de cada día

Lo horneamos aquí cada mañana

Pan dulce

1 pieza

Concha de vainilla o chocolate (290 cal), Chocolatín (300 cal), Cajetín (320 cal) y Cuernito (220 cal)

Dona de azúcar (310 cal),

Dona de chocolote (340 cal) y Bisquet (600 cal)

Bisquet con Mantequilla

2 piezas con 40g de mermelada 970 cal

Tostados ligeramente a la plancha, servidos con mermelada de fresa

Una taza con algo calientito

**Café Lechero
El Portón**

entera 210 cal / deslactosada 160 cal / light 140 cal

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

Chocolate

leche 260 cal / agua 140 cal

A elegir con leche o agua (225ml / frío o caliente)

**Café
Americano
o Descafeinado**

0 cal

Taza con refill (160ml)



El Portón sirve orgullosamente café CESMACH, apoyando a 632 pequeños productores de café de la Sierra Madre de Chiapas.

Café de Olla

440 cal

Taza con refill (225ml)

**Té Orgánico
de Hoja Suelta**

0 cal

Flor de la Paz: pregunta por las variedades. Servido en jarrita infusora (500ml)

Flor de la Paz® Té de hoja suelta, 100% orgánico

Pide tu bebida endulzada con **Splenda** y disfrútala con menos calorías

Del puesto de frutas

Jugos:
Naranja
Toronja
Zanahoria
Mixto

Jarrita (500ml)
Vaso (330ml)

*naranja - jarrita 240 cal / vaso 160 cal
toronja - jarrita 250 cal / vaso 130 cal
zanahoria - jarrita 200 cal / vaso 100 cal
mix nar/zan - jarrita 220 cal / vaso 140 cal
mix nar/tor - jarrita 240 cal / vaso 160 cal*

Verde

jarrita 180 cal / vaso 120 cal

Naranja, apio, nopal, piña y perejil
Jarrita (500ml)
Vaso (330ml)

Rejuvenecedor*

170 cal

Manzana, fresa, naranja y arándano. Vaso (330ml)

*Nombre comercial que no hace referencia al efecto mencionado

Fruta
con Yoghurt

130 cal

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

Fruta

80 cal

Fruta de temporada (200g)

Con crema batida, granola y miel

140 cal

Jugos y Frutas del Día

Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón

Lo que en maíz empieza en tortilla acaba



Enchiladas Verdes o Rojas

verdes 990 cal / rojas 1020 cal

4 piezas

Rellenas con pollo deshebrado guisado, servidas con crema, cebolla morada y queso cotija

Enchiladas de Mole Poblano

1060 cal

4 piezas

Rellenas con pollo deshebrado guisado, servidas con crema, cebolla morada y queso cotija

Enfrijoladas

950 cal

4 piezas

Rellenas con pollo deshebrado guisado, cubiertas con salsa de frijol, acompañadas de aguacate, crema, cebolla morada, chorizo y queso cotija

Chilaquiles Verdes o Rojos

Servidos con queso rallado, crema y cebolla morada

Pollo deshebrado guisado (60g)

650 cal

Huevo (2 piezas)

910 cal

Carne a la parrilla (120g)

800 cal

Nuestras enchiladas, chilaquiles y enfrijoladas incluyen: jugo (330ml) -excepto rejuvenecedor- o una orden de fruta (150g) y café americano (160ml) o de olla (225ml) o té (500ml)

Rubia, tostada o negra

Indio®, Tecate®, Tecate® Light, Dos Equis® Lager, Dos Equis® Ámbar (325ml), Sol® (355ml)

Bohemia® Clara, Bohemia® Oscura (355ml)

Cubana o michelada Clamato® preparado (125ml)

Servida en tarro congelado

Refrescáte con nosotros



Aplica sólo en restaurantes que cuenten con permisos para su venta.

Prohibida su venta a menores de edad. Evita el exceso.

Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón

Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón

¡Échale huevos!

Omelette Huasteco

1120 cal

Dos huevos con calabaza, zanahoria y espinaca ralladas con queso Oaxaca, servidos con salsa poblana. Acompañados de frijoles bayos refritos y taquitos dorados de queso con crema

Tortilla de Claras con Champiñones

410 cal

Rellena con champiñones, pimientos rojos, pimientos verdes y epazote. Bañada con salsa roja, acompañada de verduras mixtas

Motuleños Estilo Yucatán

1090 cal

Dos huevos estrellados sobre tostadas de maíz con frijoles negros, bañados con salsa de jitomate y servidos con queso manchego, jamón y chícharos. Acompañados de plátano macho frito

Rancheros

460 cal

Dos huevos estrellados servidos sobre una memela de maíz, bañados con salsa roja estilo ranchera. Acompañados de frijoles bayos refritos

Machacado Norteño

590 cal

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

Divorciados

600 cal

Dos huevos estrellados servidos sobre una memela de maíz, uno bañado con salsa roja y otro con salsa verde. Acompañados de frijoles bayos refritos

Revueltos o Estrellados

revueltos 570 cal / estrellados 580 cal

Dos huevos acompañados con frijoles bayos refritos y medio bolillo tostado con mantequilla Naturales

A la mexicana

A elegir:

Jamón (50 cal), salchicha (110 cal), tocino (160 cal) o chorizo (200 cal)

Nuestros huevos y omelettes incluyen: jugo (330ml) -excepto rejuvenecedor- o una orden de fruta (150g) y café americano (160ml) o de olla (225ml) o té (500ml)

Tirados

840 cal

Dos huevos revueltos con frijoles y queso cotija espolvoreado, acompañados de chorizo, rebanadas de plátano macho frito y chile toreado

IN CLU YE
CÁFÉ AMERICANO O DE OLLA O TÉ + JUGO U ORDEN DE FRUTA



Nuestros días empiezan con huevos. 11.713 pa' ser exactos

Los nuestros: huaraches, los demás: chanclicas

Huarache de Costilla de Res 1090 cal (150g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con costilla de res a la parrilla con queso gratinado y salsa taquera

Huarache de Tinga de Res 620 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado de tinga de res con papas y salsa

Huarache de Carnitas 740 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con carnitas y salsa

Huarache de Chicharrón en Salsa Verde con Papas 770 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con chicharrón en salsa verde con papas y salsa

Huarache de Chamorro El Portón 720 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con nuestro chamorro de la casa deshebrado, piña asada y salsa

Huarache de Tinga de Pollo 600 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con tinga de pollo y salsa

Huarache de Rajas con Crema 650 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado de rajas con crema y salsa

Huarache de Papas con Chorizo 790 cal (100g)

Con frijoles negros refritos, ensalada de nopales, crema, queso rallado, acompañado con papas con chorizo y salsa

Huarache de Pechuga de Pollo a la Parrilla 690 cal (120g)

Con frijoles negros refritos, queso rallado, crema, salsa mexicana y salsa verde cruda

Huarache de Milanesa de Pollo 710 cal (120g)

Con frijoles negros refritos, queso rallado, crema, salsa mexicana y salsa verde cruda

Nuestros huaraches incluyen:
jugo (330ml) -excepto
rejuvenecedor- o una orden de
fruta (150g) y café americano
o de olla o té (500ml)



Huarache de Chamorro El Portón



Huarache de Costilla de Res

Los platos utilizados en las fotos son de referencia,
nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón

Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón

Los consentidos de La Mayora

Flautas de Res

1040 cal

3 piezas

Servidas con lechuga, crema, queso rallado y salsa verde cruda

Flautas de Pollo

970 cal

3 piezas

Servidas con lechuga, crema, queso rallado y salsa verde cruda

Chamorro

790 cal

1 pieza

Nuestro tradicional chamorro en adobo, acompañado de piña asada, cilantro, cebolla y limones

"También para llevar"

(Pídelo sin paquete \$195)

Pechuga Saludable

390 cal

(240g)

Acompañada de calabazas marinadas a la parrilla, queso panela asado, nopales asados y salsa mexicana

Nuestras flautas de res y pollo, chamorro y pechuga saludable incluyen: jugo (330ml) -excepto rejuvenecedor- o una orden de fruta (150g) y café americano (160ml) o de olla (225ml) o té (500ml)

Consomé de Barbacoa

200 cal

Con garbanzo y arroz blanco (250ml)

Servida con cebolla, cilantro y limón

Barbacoa Estilo Hidalgo

650 cal

1/4 kg de espaldilla acompañada de nuestra salsa taquera

Servida con cebolla, cilantro, limones y salsa

Carnitas Estilo Michoacán

540 cal

1/4 kg de maciza o maciza con cuerito

Servida con cebolla, cilantro, limones y salsa

En consomé de barbacoa, barbacoa estilo Hidalgo y carnitas estilo Michoacán no aplican los paquetes de desayunos

IN
CLUYE
* JUGO U ORDEN DE FRUTA *
* CAFÉ AMERICANO O DE OLLA O TÉ *



Jijo del maíz
¡Qué sabor!

El amor con hambre
no dura

Los platos utilizados en las fotos son de referencia, nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón



**Churros y
Chocolate**

Una de papa, dos de tinga y una gordita pa' llevar

Quesadillas de Comal Estilo La Marquesa

1 pieza
Acompañadas de salsa mexicana y guacamole
Queso Oaxaca (650 cal)
Hongos (440 cal)
Papas con chorizo (520 cal)
Tinga de pollo (450 cal)
Picadillo de res (470 cal)
Todas nuestras quesadillas de comal llevan queso Oaxaca

Gordita de Chicharrón 1130 cal

1 pieza grande
Servida con queso rallado, crema y ensalada de nopal

Tamal Oaxaqueño

1 pieza (250g)
Salsa verde con habanero y cerdo (680 cal)
Mole negro con pollo (750 cal)

Sopes

1 pieza (40g)
Doradito al comal, con frijoles negros refritos, crema, lechuga y queso panela desmoronado
Queso Oaxaca gratinado 420 cal
Papas con chorizo 410 cal
Picadillo de res con un toque de laurel 350 cal

En quesadillas de comal estilo la marquesa, gordita de chicharrón, tamal oaxaqueño y sopos no aplican los paquetes de desayunos

Pambazo de Papas con Chorizo 950 cal

1 pieza
Servido con lechuga, queso rallado, crema y salsa verde cruda
(Pídelo sin paquete)

Molletes 1190 cal

6 piezas
Gratinados con queso manchego, acompañados de salsa mexicana
Con jamón (15 cal) o tocino (25 cal) o mixto
(Pídelo sin paquete)

Nuestros molletes y pambazo de papas con chorizo incluyen: jugo (330ml) -excepto rejuvenecedor- o una orden de fruta (150g) y café americano (160ml) o de olla (225ml) o té (500ml)

Pambazo Sope de Papas con Chorizo Quesadilla de Tinga

(se venden por pieza)



No le tengas miedo al chile,
aunque se vea colorado

Un taco al día es la llave de la alegría

Chamorro 290 cal 1 pieza de 50g

Servido con cebolla, cilantro y piña asada

Bistec 260 cal 1 pieza de 50g

Con papas caseras al comal y cebollitas asadas

Carnitas 290 cal 1 pieza de 50g

Maciza, servidos con cilantro y cebolla

Cecina 260 cal 1 pieza de 50g

Acompañada de cebollitas asadas y papas caseras al comal

Barbacoa 330 cal 1 pieza de 50g

Espaldilla, servidos con cilantro y cebolla

Costilla 1040 cal 3 piezas de 50g c/u

Con papas caseras al comal y cebollitas asadas

Campechano Clásico 320 cal 1 pieza de 50g

Bistec (25g) y chorizo (25g), servido con cebolla y cilantro

Milanesa de Pollo 320 cal 1 pieza de 50g

En fajitas con aguacate y jitomate, servidos con arroz a la mexicana

Arrachera 280 cal 1 pieza de 50g

Marinada en fajitas con cebollitas asadas y papas caseras al comal



Más de 53,000 hechas a mano.
todos los días

Pan de Elote



Taco de Chamorro Taco de Barbacoa Taco de Bistec

(se venden por pieza)



EL PORTÓN[®]

MÉXICO EN CADA INGREDIENTE[®]

**Los platos utilizados en las fotos son de referencia,
nuestros platillos se sirven en la vajilla regular de El Portón**

Nuestros precios incluyen I.V.A.
Precios en M.N.
Los gramajes cárnicos son en crudo.
Come bien.



/elporton



/elportonmexico



/elportonmx