

# 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

## Caldito pa'l alma y ensalada para el corazón

### Mole de Olla

330 cal

Delicioso caldo a base de salsa guajillo con trozos de carne de res, elote, calabaza y zanahoria

### Caldo Tlalpeño El Portón

310 cal

Receta de la casa servido con pollo, garbanzos, queso manchego, arroz y aguacate

### Consomé de Pollo

190 cal

Con hierbabuena, servido con arroz blanco y pollo deshebrado. Se acompaña con chile, cilantro, cebolla y limón (250ml)

### Sopa de Fideo

120 cal

(250ml)

### Sopa de Tortilla

410 cal

En caldillo de tres chiles, con chile pasilla frito, queso panela, crema, aguacate y chicharrón

### Arroz

blanco 200 cal / a la mexicana 290 cal

Blanco con zanahorias y chícharos o a la mexicana con papas, zanahorias y chícharos (200g)

### Pozole Blanco o Rojo

cerdo 580 cal / pollo 530 cal

Con carne deshebrada de cerdo o pollo (65g). Acompañado con tostadas, crema, lechuga, rábano, chile de árbol molido, orégano y limón

### Sopa o Crema del Día

(250ml)

### Ensalada de Elote y Pollo Adobado

510 cal

Lechuga fresca servida con grano de elote amarillo, pimienta, aguacate, rábano y jitomate. Con pechuga de pollo adobada (120g), cacahuete, ajonjolí y vinagreta de naranja al chipotle

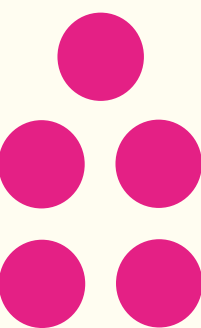
### Ensalada Azteca

Con nopales, cebolla, jitomate, aguacate, cilantro, queso cotija y vinagreta de orégano

Tradicional (140 cal)

Con pechuga a la parrilla (120g) (280 cal)

Con arrachera (100g) (270 cal)





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

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

## 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 Milanesa de Pollo 710 cal (120g)

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

## 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

## 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



*Cada día, mis invitados usan 115,743 cucharadas de mis salsas en sus antojos ¡Ah su mecha!*



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

## 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

## Mole Poblano

pechuga 470 cal / pierna y muslo 670 cal

Pechuga de pollo (240g)

Pierna y muslo de pollo al horno (650g)

Dos guarniciones a elegir: arroz (200g) blanco (200 cal) o a la mexicana (290 cal) y frijoles (100g) de la olla (80 cal) o refritos (120 cal)

Cada platillo es servido con 150 ml. de mole

## Mole Negro Oaxaqueño

pechuga 520 cal / pierna y muslo 720 cal

Pechuga de pollo (240g)

Pierna y muslo de pollo al horno (650g)

Dos guarniciones a elegir: arroz (200g) blanco (200 cal) o a la mexicana (290 cal) y frijoles (100g) de la olla (80 cal) o refritos (120 cal)

Cada platillo es servido con 150 ml. de mole

## Chamorro

790 cal

1 pieza

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

“También para llevar”

## Carnitas Estilo Michoacán

540 cal

1/4 kg de maciza o maciza con cuerito

Servida con cebolla, cilantro, limones y salsa

## 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



Jijo del maíz  
¡Qué sabor!

El amor con hambre  
no dura





Pescado al  
Mojo de Ajo

Pechuga  
Sor Juana

Arrachera  
a la Parrilla

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

# Se armó la carnita asada

Asada  
a la Parrilla 360 cal  
(160g)

Acompañada de cebollitas  
asadas, frijoles bayos refritos,  
chile toreado y ensalada de  
nopales

Costilla  
Norteña 350 cal  
(150g)

Acompañada de ensalada de  
nopales, frijoles bayos refritos,  
chile toreado y cebollitas  
asadas

Cecina  
Estilo Morelos 500 cal  
(150g)

Acompañada de cebollitas  
asadas, chile toreado, nopales,  
frijoles bayos refritos y  
aguacate

Arrachera  
a la Parrilla 430 cal  
(200g)

Acompañada con cebollitas  
asadas, frijoles bayos refritos,  
chile toreado y ensalada de  
nopales

Tampiqueña 570 cal  
(200g)

Filete de res, acompañada  
de una enmolada, rajas con  
crema, frijoles bayos refritos y  
guacamole con chicharrón

# Nuestras pechugas

Pechuga  
a la Parrilla 510 cal  
(240g)

Acompañada de ensalada  
mixta con vinagreta de  
orégano y papas a la francesa

Pechuga  
Sor Juana 760 cal  
(240g)

Rellena de queso Oaxaca, nuez  
y tocino, servida sobre salsa  
chipotle. Acompañada de puré  
de papa, verduras mixtas y  
crujientes tiras de maíz

Milanesa  
de Pollo 770 cal  
(240g)

Acompañada de ensalada  
mixta con vinagreta de  
orégano y papas a la francesa

Pechuga  
Saludable 390 cal  
(240g)

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

# Marineros a la mar

Pescado  
al Mojo de Ajo 630 cal  
(210g)

Filete de tilapia bañado con  
el mojo de ajo de la casa,  
acompañado de arroz blanco  
con zanahorias y chícharos y  
ensalada mixta con vinagreta  
de orégano

Pescado  
Empanizado 560 cal  
(210g)

Filete de tilapia empanizado,  
acompañado de arroz blanco  
con zanahorias y chícharos y  
ensalada mixta con vinagreta  
de orégano

Pescado  
a la Plancha 490 cal  
(210g)

Filete de tilapia marinado a  
la plancha, acompañado de  
arroz blanco con zanahorias  
y chícharos y ensalada mixta  
con vinagreta de orégano



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

Pambazo de  
Papas con  
Chorizo

1 pieza  
Servido con lechuga, queso rallado, crema y salsa verde cruda

Molletes 1190 cal  
6 piezas

Gratinados con queso manchego, acompañados de salsa mexicana  
Con jamón (15g) (15 cal) o tocino (10g) (25 cal) o mixto

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)

Sope de  
Queso  
Oaxaca 420 cal  
1 pieza (40g)

Doradito al comal, con frijoles negros refritos, crema, queso panela desmoronado y queso Oaxaca gratinado

Sope de  
Papas con  
Chorizo 410 cal  
1 pieza (40g)

Doradito al comal, con frijoles negros refritos, crema, papas con chorizo y queso panela desmoronado

Sope de  
Picadillo  
de Res 350 cal  
1 pieza (40g)

Doradito al comal, con frijoles negros refritos, crema, picadillo de res con un toque de laurel y queso panela desmoronado

Pambazo  
Sope de Papas  
con Chorizo  
Quesadilla de  
Tinga  
(se venden por pieza)



El que en pan piensa,  
hambre tiene



Pan de Elote

# 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

**Taco de Chamorro**  
**Taco de Barbacoa**  
**Taco de Bistec**  
(se venden por pieza)



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



# Pa’ calmar la sed

## Nuestras Aguas Frescas

Hechas con ingredientes naturales. Jarrita (500ml)

Limón con Hierbabuena (190 cal)  
Tamarindo (220 cal)  
Horchata (290 cal)  
Jamaica (180 cal)

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

## Limonada o Naranjada

limonada - jarra 300 cal / vaso 170 cal  
naranjada - jarra 310 cal / vaso 180 cal  
Jarrita (500ml)  
Vaso (330ml)

## Bohemia® Clara, Bohemia® Obscura (355ml)

Cubana o michelada  
Clamato®  
preparado (125ml)

## Refresco


Vaso refill (330ml)  
Lata (355ml)

## Agua Natural

Botella (600ml)

Servida en tarro congelado

Refréscate con nosotros



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

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

# O algo más calentito

## Café Lechero El Portón

entera 210 cal / deslactosada 160 cal / light 140 cal

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

## Café de Olla

440 cal

Taza con refill (225ml)

Pide tu bebida endulzada con  y disfrútala con menos calorías

## 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.

## Chocolate

leche 260 cal / agua 140 cal

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

## 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



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

# Pa’ churros, los meros meros



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.



## 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)

# Dulce final

## Pan de Elote

630 cal

Servido tibio con una bola de helado de vainilla (45ml). A elección con rompope o leche condensada (30ml)

## Flan

380 cal

Receta de la casa, con un toque de queso. Servido con caramelo quemado

## Dulce de Limón

560 cal

Un clásico de El Portón

## Pastel Delirio de Chocolate

720 cal

Base de chocolate oscuro, parte media de chocolate de leche y cobertura de chocolate

## Helados Clásicos

110 cal / 140 cal / 130 cal

Fresa, vainilla o chocolate. Bola de helado (90g)

## Pastel de Queso con Cajeta El Portón

710 cal

Pastel cremoso con un toque de cajeta envinada y nuez picada

## Arroz con Leche

120 cal

Receta de la casa, con pasas y canela



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





# EL PORTÓN<sup>®</sup>

## MÉXICO EN CADA INGREDIENTE<sup>®</sup>

**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