

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO	\$ 123.00
Natural / chorizo / rajas de chile poblano o champiñon.	
QUESO EMPANIZADO	\$ 106.00
Queso gouda empanizado y gratinado, en una cama de salsa de tomatillo verde, coronado con perejil frito. <i>Nuestra Especialidad</i>	
TOSTADAS DE ATÚN (3 pzas.)	\$ 118.00
Atún marinado en salsa cítrica, coronado con cubos de aguacate y poro frito con salsa chipotle de la casa.	
GUACAMOLE	\$ 67.00
Acompañado con la tradicional sala mexicana con totopos de tortillas crujientes.	

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO	\$ 118.00
Con el clásico aderezo de anchoas, queso parmesano y ajonjolí tostado.	
ENSALADA CAPRESE	\$ 106.00
Tomate, queso mozzarella fresco en rodajas y con una vinagreta de pesto con albahaca.	
ENSALADA CUATRO ESTACIONES	\$ 106.00
Una base de espinacas con rebanadas delgadas de pera, queso de cabra, nuez, arándanos secos, bayas frescas y ajonjolí.	
ENSALADA DE ATÚN	\$ 106.00
Jitomate, cebolla, apio, atún y aderezo especial de la casa, servido en una cama de lechuga, coronado con aguacate.	
ENSALADA RANCHERA	\$ 106.00
Montada sobre jitomate y queso panela asado, con verdolagas y aguacate bañado con aderezo ranch y aceite de 7 chiles. <i>Nuestra Especialidad</i>	

SOPAS

CONSOMÉ DE POLLO	\$ 84.00
Con arroz, pollo y vegetales.	
SOPA AZTECA	\$ 84.00
Caldillo de jitomate con tiras de tortilla frita, agucate, crema, queso y chile pasilla.	
SOPA DE TEMPORADA	\$ 84.00
De elote / pimiento o frijol. <i>Nuestra Especialidad</i>	

PASTAS

FUSILLI A LOS CINCO JITOMATES (200 grs.)	\$ 179.00
Pasta fusilli, con nuestra salsa especial elaborada con 5 jitomates, coronado con tiras de pollo empanizado y queso parmesano. <i>Nuestra Especialidad</i>	
FETUCCINE ALFREDO (200 grs.)	\$ 134.00
Con su clásica salsa de queso parmesano con pollo.	
YAKIMESHI POLLO/RES	\$ 134.00
Arroz frito con pollo o carne de res y verduras salteadas a la plancha.	
FIDEOS SECOS	\$ 84.00
Deliciosa pasta con una salsa de tomates frescos, crema, queso y rebanadas de aguacate.	

EL PORRÓN
RESTAURANTE

Los precios son con impuestos incluidos.

SNACKS

CLUB SÁNDWICH	\$ 123.00
Tradicional sándwich de jamón, pollo y tocino con papas a la francesa y huevo cocido.	
SÁNDWICH DE JAMÓN DE PAVO	\$ 90.00
Sándwich con pan de barra, con jitomate, lechuga y un aderezo especial de la casa.	
HAMBURGESA CLÁSICA (150 grs.)	\$ 146.00
Con queso americano, cebolla caramelizada, piña asada, lechuga y jitomate. Acompañada con papas a la francesa.	

PESCADOS

FILETE DE PESCADO ALMENDRADO (230 grs.)	\$ 179.00
Pescado cocinado a fuego bajo con vino blanco, montado sobre puré de papa. <i>Nuestra Especialidad</i>	
FILETE DE PESCADO AL GUSTO (230 grs.)	\$ 179.00
A la plancha / al ajillo / a la mantequilla. Acompañado de arroz y vegetales del día. O empanizado con ensalada verde.	
SALMÓN AL GUSTO (200 grs.)	\$ 274.00
En salsa de piña / a la plancha / a la mantequilla. Acompañado de puré de papa y brócoli.	
TACOS DE CAMARON / PESCADO CAPEADO (3 pzas.)	\$ 123.00
Tortilla de maíz con una costra de queso, coronado con cuadros de aguacate, con una fresca ensalada de col, bañado en aderezo de la casa.	

AVES

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (200 grs.)	\$ 174.00
Acompañada de puré de papa y verduras salteadas.	
FAJITAS DE POLLO (180 grs.)	\$ 174.00
Con pimientos y cebolla, acompañados de arroz y guacamole.	
MILANESA DE POLLO (180 grs.)	\$ 174.00
Con papas a la francesa y ensalada.	

CARNES

FILETE TAMPIQUEÑA (190 grs.)	\$ 263.00
Platillo tradicional con frijoles de la casa, guacamole, enchilada y rajitas de chile poblano.	
ARRACHERA (250 grs.)	\$ 258.00
Acompañado de cebollitas cambrey, guacamole y frijoles. Guarnición de nopales con chile güero	
RIB EYE A LA PARRILLA (350 grs.)	\$ 286.00
Acompañado de papa al horno, ensalada con aceite de olivo. (Tiempo de preparación 15 a 20 min). <i>Nuestra Especialidad</i>	

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$ 66.00
Tradicional flan bañado en caramelo.	
BROWNIE CHOCOLATE	\$ 77.00
Servido con nieve de vainilla.	
PAY DE PLÁTANO	\$ 66.00
Pay frío, con una deliciosa costra crujiente de galleta, decorado con plátano y dulce de leche.	
PAY DE MANZANA	\$ 77.00
Pay horneado al momento de manzana con canela y nieve de vainilla.	

BEBIDAS

REFRESCOS (355 ml.)	\$ 36.00
Coca Cola / Coca Light / Coca Zero / Sprite / Fresca / Fanta / Manzana.	
JUGO NATURAL (250 ml.)	\$ 41.00
Naranja / Toronja / Papaya / Piña / Verde.	
LIMONADA / NARANJADA	\$ 34.00
Vaso 250 ml	\$106.00
Jarra 1.5 lt	\$ 39.00
CERVEZA	

Los precios son con impuestos incluidos.

STARTERS

- MELTED CHEESE PAN** \$ 123.00
Plain / Pork sausage / Slices of poblano chilli or mushroom.
- FRIED CHEESE** \$ 106.00
Breaded gouda cheese and gratin on a bed of green tomatillo sauce topped with fried parsley. *Our Specialty*
- TOSTADA FRESH TUNA (3 pcs.)** \$ 118.00
Tuna marinated in black citrus sauce, topped with avocado cubes and fried pore with chipotle sauce of the house.
- GUACAMOLE** \$ 67.00
Accompanied by the traditional Mexican sauce with tortilla chips.

SALADS

- CAESAR SALAD WITH CHICKEN** \$ 118.00
With the classic anchovy dressing, parmesan cheese and fresh sesame seeds.
- CAPRESE SALAD** \$ 106.00
Tomato, fresh mozzarella cheese cubes and with a pesto vinaigrette with basil.
- FOUR SEASONS SALAD** \$ 106.00
Spinach base with thin slices of pear, goat cheese, walnuts, dried cranberries, fresh berries and sesame seeds.
- TUNA FISH SALAD** \$ 106.00
Tomato, onion, celery, tuna and special house dressing. Served on a bed of lettuce, topped with avocado.
- RANCH SALAD** \$ 106.00
Served on tomatoes and grilled panela cheese, with watercress purslane and avocado ranch dressing with 7 different chills. *Our Specialty*

SOUPS

- CHICKEN SOUP** \$ 84.00
Served with rice, chicken and veggies.
- TORTILLA SOUP** \$ 84.00
Tomato broth, with fried tortilla strips, avocado, gouda cheese and pasilla chilli.
- SEASON SOUP** \$ 84.00
To choose corn / pepper / or beans. *Our Specialty*

PASTAS

- FUSILLI TO THE FIVE TOMATOES (200 grs.)** \$ 179.00
Fusilli pasta, with our special sauce made with 5 tomatoes, topped with cubes of breaded chicken and gratinated with parmesan cheese. *Our Specialty*
- FETUCCINE ALFREDO (200 grs.)** \$ 134.00
With the classic parmesan cheese sauce with chicken.
- CHICKEN / BEEF YAKIMESHI** \$ 134.00
Fried rice with chicken or beef and grilled vegetables.
- FIDEO SECO** \$ 84.00
Delicious pasta with a sauce of fresh tomatoes, with cream, cheese and slices of avocado on top.

EL PORRÓN
RESTAURANTE

Taxes included on the price.

SNACKS

- CLUB SANDWICH** \$ 123.00
Traditional ham, chicken and bacon sandwich with french fries, boiled egg and pickles.
- TURKEY HAM SANDWICH** \$ 90.00
Grilled bread, tomato, lettuce and chopped onion, with a special dressing of the house.
- CLASSIC BURGER (150 grs.)** \$ 146.00
With gouda cheese, american cheese, caramelized onion, roasted pineapple, lettuce and tomato. Served with french fries.

FISH

- ALMOND CRUSTED FISH (230 grs.)** \$ 179.00
Fish of the house, cooked over low heat with white wine, mounted on mashed potatoes. *Our Specialty*
- FISH FILLET TO TASTE (230 grs.)** \$ 179.00
Grilled / with garlic / or buttery. Accompanied with rice and vegetables of the day. Or breaded with green salad.
- SALMON TO TASTE (200 grs.)** \$ 274.00
In pineapple sauce / grilled / with garlic and butter. Accompanied with mashed potatoes and broccoli.
- SHRIMP / FRIED FISH TACOS (3 pcs.)** \$ 123.00
Corn tortilla with a cheese crust, topped with avocado cubes with a fresh coleslaw salad and finished with some dressing of the house.

POULTRY

- GRILLED CHICKEN (220 grs.)** \$ 174.00
Served with mashed potatoes and sauteed crispy vegetables.
- CHICKEN FAJITAS (200 grs.)** \$ 174.00
With peppers and onions. As garnish rice and guacamole on the side.
- CHICKEN MILANESE (220 grs.)** \$ 174.00
Served with french fries and guacamole.

MEAT

- TAMPIQUEÑA STEAK (190 grs.)** \$ 263.00
Traditional dish with beans, an enchilada, guacamole and poblano chilli slices.
- ARRACHERA STEAK (250 grs.)** \$ 258.00
Mounted on beetroot, accompanied with cambray onions and guacamole.
- GRILLED RIB EYE (350 grs.)** \$ 286.00
Accompanied by baked potato, mixed salad with avocado, dressed with a special vinaigrette of the chef. *Our Specialty*
(Preparation time 15 to 20 min).

DESSERTS

- FLAN** \$ 66.00
Traditional flan bathed in caramel.
- CHOCOLATE BROWNIE** \$ 77.00
Served with vanilla ice cream.
- PLATAIN** \$ 66.00
Cold pie, with a delicious crunchy crust of biscuit, decorated with banana and dulce de leche.
- APPLE PIE** \$ 77.00
Baked at the moment with thin slices of apple, cinnamon and vainilla ice cream.

BEVERAGES

- SODA (330 ml.)** \$ 36.00
Coca Cola / Coca Light / Coca Zero / Sprite / Fresca / Fanta / Manzana.
- NATURAL JUICE (250 ml.)** \$ 41.00
Orange / Grapefruit / Papaya / Pineapple / Green.
- LEMONADE / ORANGE**
Glass 250 ml \$ 34.00
Jug 1.5 Lt \$106.00
- BEER** \$ 39.00

Taxes included on the price.