

Restaurant *Los Portales*

PARA COMENZAR

Avena o cereal \$48
Oatmeal or corn flakes

Avena especial \$126
Special Oatmeal

Acompañada de pasas, nuez, almendras, plátano
Pan integral, mermelada y mantequilla
*Oatmeal with raisins, nuts, almonds, banana,
wholemeal bread, jam and butter.*

Fruta de temporada \$52

Acompañada de yogurt, miel y granola
Season's fruit with yogurt, honey and granola

Fruta de temporada \$60

Con queso cottage, miel y almendra o nuez.
With cottage cheese, honey and almond or nuts.

Hot cakes (3) \$80

Pan cakes

Waffles \$98

Preparados con crema batida y miel maple
With fruit, whipped cream and maple syrup

Orden de pan francés \$94

Con un toque de canela
French toast with cinnamon

Orden de pan dulce (4) \$60

Pastries

Pieza (1) \$15

CLÁSICOS DE LA CASA

House classics

HUEVOS AL GUSTO:

**A la mexicana /estrellados /
con rajas /revueltos /naturales** \$95

**Jamón /salchicha
champiñones /chorizo** \$98

Tocino \$130

Acompañados de frijoles refritos
y rajas poblanas con crema
Eggs any style with refried beans

Machaca con huevo \$150

Acompañado de frijoles refritos
Eggs with dried meat with refried beans

Huevos rancheros \$120

Fritos con salsa roja o verde
Fried eggs with mexican tomato sauce

Añade a tus huevos al gusto pan tostado
por \$25 pesos extra



Huevos a Caballo

Chilaquiles verdes o rojos \$95

De queso o pollo
Fried tortilla slices with green sauce and chicken

Con queso y pollo \$105

Huevos a caballo \$200

Montados sobre jugoso filete de res
Fried eggs over a steak

Huevos motuleños \$130

Delicia clásica de la cocina yucateca
Eggs over fried tortillas, ham, vegetables and green sauce

Huevos divorciados \$135

Acompañados de frijoles refritos
Fried eggs with red and green sauce

Huevos benedictinos \$90

En salsa blanca
Benedictines eggs with bechamenl sauce

Omelette \$90

Jamón, queso o champiñón,
acompañado de ensalada verde y papas adobadas
Ham, cheese or mushrooms omelette

Omelette light (claras) \$105

Relleno de queso panela asado y espinacas
Egg whites omelette with fresh cheese and spinach



**Chilaquiles
con pollo**



**Omelette
Light**



Norteño:
Machaca con Huevo

PAQUETES DE DESAYUNO

Breakfast Combos

Los Portales

- Jugo naranja o fruta**
- Chilaquiles verdes o rojos

CON QUESO **\$190**

CON POLLO **\$200**

- Huevo al gusto* (1pz) frijoles refritos
 - Café o té
- Fruit or orange juice, red or green chilaquiles, 1 egg any style, coffee or tea*

Vizcaya **\$160**

- Jugo de naranja o fruta**
 - Huevos al gusto*
 - Frijoles refritos y rajas poblanas con crema
 - Café o té
- Fruit or orange juice, eggs any style, coffee or tea*

Ejecutivo **\$106**

- Jugo de naranja o fruta**
 - Pan tostado con mantequilla y mermelada.
 - Café o té
- Fruit or orange, toast with butter and jam, coffee or tea*

Mexicanísimo **\$190**

- Jugo de naranja o fruta**
 - Tamales (3)
 - Frijoles refritos
 - Café o té
- Fruit or orange juice, pork tamales, coffee or tea*

Norteño **\$210**

- Jugo de naranja o fruta**
 - Machaca con huevo
 - Frijoles refritos
 - Café o té
- Fruit or orange juice, eggs with dried meat, coffee or tea*

*HUEVOS AL GUSTO:
Salchicha / chorizo
champiñones
rajas / tocino
estrellado / naturales
revueltos

**AGREGA A TU FRUTA:
Queso cottage
y nuez +\$10



BEBIDAS

Drinks

| | |
|--|------|
| Jugo de naranja o tomate 295ml. | \$38 |
| <i>Orange or tomato juice</i> | |
| Jugo de naranja grande 475ml. | \$42 |
| <i>Large orange juice</i> | |
| Jugo de zanahoria 295ml. | \$44 |
| <i>Carrot juice</i> | |
| Jugo verde 295ml. | \$44 |
| <i>Green juice</i> | |
| Licuado 414ml | \$50 |
| PAPAYA / MELÓN / PLÁTANO O FRESA | |
| <i>Papaya, melon, strawberry or banana milk shakes</i> | |
| Licuado 2 ingredientes a escoger 414ml | \$65 |
| PAPAYA / MELÓN / PLÁTANO O FRESA | |
| <i>Papaya, melon, strawberry or banana milk shakes</i> | |
| Café americano Coffee 360 ml. | \$35 |
| Café capuccino 240 ml. | \$45 |
| Café latte 360 ml. | \$45 |
| Café espresso 60 ml. | \$35 |
| Chocolate caliente 360 ml. | \$45 |
| <i>Hot chocolate</i> | |
| Leche con chocolate 295 ml. | \$35 |
| <i>Chocolate milk</i> | |
| Té Tea 360 ml. | \$35 |
| Limonada 475 ml. Mineral o natural | \$38 |
| <i>Lemonade Mineral o natural</i> | |
| Naranjada 475 ml. Mineral o natural | \$38 |
| <i>Orangeade mineral or natural</i> | |
| Refresco Soda 355ml. | \$38 |
| Agua fresca del día 475 ml. | \$35 |
| <i>Natural fruits water</i> | |
| Agua embotellada | \$18 |
| <i>Bottled water 500 ml.</i> | |
| Agua mineral | \$38 |
| <i>Mineral water 500 ml.</i> | |
| Cerveza 355 ml. Beer | \$45 |
| CORONA / VICTORIA / PÁCIFICO | |
| INDIO / XX LAGER | |
| MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO | |
| Cerveza 355 ml. HEINEKEN / AMSTEL ULTRA | \$55 |
| Vaso michelado 40 ml. | \$18 |
| Vaso con clamato 200 ml. | \$25 |

Solicite la carta de vinos y coctelería a su mesero
Ask to your waiter for the wine's and cocktail menu

El consumo de alimentos crudos o con baja cocción es responsabilidad de quien lo consume. Nuestros platillos pueden contener trazas de soya, cacahuete o algún ingrediente potencialmente alergénico, por favor, comunicarle a su mesero si usted tiene algún requerimiento especial en su dieta.

ENTRADAS

Appetizers

Asadero fundido **\$148**

Con chorizo, rajitas o champiñones
*Melted cheese with mexican chorizo
sausage, pepper or mushrooms*

Tacos para compartir (3) **\$125**

De chilorio, puntas de filete y pollo en mole
Stuffed with our mexican stews

Cecina Norteña **\$390**

Grilled dried meat
Cecina seca cocinada a la plancha,
acompañada aguacate, tomate,
tornachiles y pepino.
*With avocado slices, tomato and cucumber
Tornachiles regional yellow pepper*

Entremés italiano **\$140**

Para dos personas
Rollitos de jamón con pepperoni, salchicha,
mezcla de 3 quesos y aceitunas.
*Ham rolls with pepperoni, sausage,
3 types of cheese and olives.*

Orden de guacamole **\$85**

Guacamole dip

Papas a la francesa **\$53**

French fries



Enchiladas
Suizas

ANTOJITOS

Traditional mexican Snacks

Enchiladas verdes o rojas (3) **\$150**

De queso o pollo
*Tortilla filled with chicken or cheese and covered
with red or green sauce*

Enchiladas Suizas (3) **\$168**

Enchiladas verdes de pollo, bañadas en crema,
acompañadas de arroz y frijoles.
*Chicken enchiladas covered in creamy green sauce
with rice and fried beans*

Tacos Vizcaya (3) **\$180**

Tacos de filete de res acompañados de guacamole
Fillet steak tacos with guacamole

Tamales (3) **\$115**

Pork tamales
Acompañados con frijoles refritos

Tacos dorados de pollo (6) **\$126**

Con guarnición de ensalada verde, crema y aguacate
*Fried tacos filled with chicken and covered with lettuce,
sour cream and avocado*

Burritos (3) **\$110**

De rajitas con crema, pollo y frijoles
With poblano pepper slices, chicken and refried beans

Quesadillas norteñas (3) **\$140**

MAÍZ O HARINA
Rellenas de queso asadero duranguense y carne seca
Tortilla filled with regional cheese and dried meat



Ensalada
Del Chef

ENSALADAS Y COCTELES

Salads

Ensalada Los Portales **\$168**

Portales salad
DE POLLO O ATÚN

Mezcla de lechugas, elote, tomate, zanahoria,
mezclados con aderezo cremoso
*Tuna or chicken, with mixture of lettuces, tomato,
carrot and ranch dressing*

Ensalada César* **\$158**

Cesar Salad
Preparada a base de anchoas, huevo,
aceite de olivo y queso parmesano
*Prepared with anchovy, egg, olive oil and parmesan cheese
a lettuce bed*

Ensalada del chef **\$158**

Chef Salad
Tiras de jamón, queso y pollo, servido en una base
de lechuga con el aderezo de su preferencia
Ham strips, chesse and chicken over a lettuce bed

Ensalada Verde **\$98**

Green salad
Mezcla de lechugas, tomate, pepino,
y zanahoria con el aderezo de su preferencia
Mixture of lettuces, cucumber, tomato, carrot and dressing

Coctel de camarón **\$220**

Shrimp cocktail
Camarón en su jugo acompañado
con pico de gallo, aguacate y limón
Served with pico de gallo sauce, avocado, ketchup and lemon

Coctel campechano **\$230**

Con camarón, pulpo, pico de gallo y aguacate
*Shrimp and octopus with pico de gallo sauce, avocado,
ketchup and lemon*

*Platillo a base de huevo crudo, se sirve a consideración del comensal ya que implica riesgo



Tacos
Vizcaya



Spaguetti pescador

SOPAS Y PASTAS

Soup and pasta

Sopa de marinera *Sea food soup* **\$220**
Camarón, pescado y pulpo
Shrimps, fish and octopus

Sopa del día *Soup of the day* **\$90**
Pregunte por la especialidad de hoy
Ask for de speciality of the day

Sopa de cebolla *Onion soup* **\$78**

Sopa azteca *Aztec soup* **\$115**
Acompañada de chicharrón, aguacate y crema
Tomato soup, fried tortilla slices, pork rin, avocado and sour cream

Caldo tlalpeño *Chicken soup* **\$150**
Caldo de pollo con arroz, chipotle, garbanzo, queso y aguacate
Served with rice, chipotle pepper, cheese and avocado

Spaguetti Alfredo **\$190**
Con camarón, champiñones y salsa blanca al parmesano
With shrimps, mushrooms and bechamel sauce

CON POLLO **\$178**

Spaguetti a la bolognesa **\$130**
Carne molida con salsa pomodoro
With traditional bolognesa sauce

Spaguetti pescador *Seafood spaguetti* **\$250**
Con camarón, pulpo y pescado
Shrimps, octopus and fish



Filete pescador

PESCADOS Y MARISCOS

Fish food

Filete de pescado empanizado **\$175**
Se acompaña de papas a la francesa y ensalada verde
Breaded fish fillet with french fries and green salad

Filete los portales **\$225**
Relleno de camarones cubierto de salsa blanca,
Arroz y verduras
Fish fillet stuffed with shrimps covered with white sauce and vegetables

Filete de pescado a la plancha (250 grs) **\$160**
Con arroz blanco y ensalada verde
Grilled fish fillet served with rice and green salad

SÁNDWICHES

Club sándwich **\$148**
Pollo, jamón, queso, tocino
acompañado de papas a la francesa
*With chicken, ham, cheese,
bacon and french fries*

Sándwich de jamón y queso **\$82**
Acompañado de ensalada y papas a la francesa
Ham and cheese sándwich

Sándwich crocante **\$105**
Relleno de jamón
y cubierto de salsa blanca gratinada
Traditional croque monsieur



Club Sandwich

Hamburguesa **\$145**
Acompañada de papas a la francesa
Tradicional hamburger with french fries

Sándwich francés **\$112**
Jamón y queso gratinado
Ham and melted cheese



POSTRES

Desserts

Pay fresco de limón *Lemon pie* **\$69**

Flan napolitano *Neopolitan custard* **\$69**

Flan de nuez *Pecans custard* **\$82**

Brownie con frutos rojos **\$69**
Fudge brownie with berries

Duraznos con crema **\$55**
Peaches and cream



Brownie

COCINA REGIONAL

Regional cuisine

Caldillo duranguense \$250

Trocitos de filete con carne seca y rajas de chile pasado
Steak and regional green pepper stew

Chilaquiles rojos dulces \$130

Con queso, pollo y la tradicional salsa roja dulce
Fried tortilla slices with sweet red sauce, cheese and chicken

Enmoladas almendradas (4) \$160

Rellenas de pollo y salseadas con mole almendrado
Tortilla filled with chicken and covered with almondy mole sauce

Pollo en mole almendrado \$210

Acompañado de arroz y frijoles refritos
Chicken breast covered with almonds mole sauce

Enchiladas duranguenses \$200

En salsa de guajillo dulce, rellenas de pollo y cubiertas de queso asadero
Tortillas stuffed with chicken and covered with sweet red sauce



Caldillo Duranguense



Filete a la tampiqueña

CARNES

Meat

Arrachera asada (200 grs) \$289

Acompañada de frijoles refritos y rajas con queso
Grilled arrachera served with refried beans and pepper with sour cream

Puntas de filete al albañil \$230

Trocitos de filete con tocino, chile jalapeño y cebolla.
Acompañados de frijoles refritos con queso
A beef steaks tacos with bacon, jalapeño pepper and onion with fried beans

Fajitas de res \$242

Tiras de filete de res a la plancha, combinadas con pimiento morrón, cebolla, tocino, acompañados de arroz blanco
Beef fajitas with bell pepper, onion, bacon and rice

Filete de res empanizado \$230

Acompañada de papas a la francesa y ensalada verde
Breaded steak with french fries and green salad

Filete Gerónimo \$210

Trocitos de filete con frijoles de la olla, tocino, cilantro todo bañado en salsa verde
Pieces of grilled steak, beans, bacon and covered with green sauce

Filete a la tampiqueña (200 grs) \$250

Filete de res acompañado de un taco de chilorio, guacamole, rajas con queso y frijoles refritos
Fillet steak with guacamole, chilli and pork taco, poblano pepper slices with cream and refried beans

Filete a la cazuela* (200 grs) \$270

Cocinado al vapor en su jugo con perejil, ajo y mantequilla
Steamed cooked with butter, garlic and parsley

Filete mignon* (200 grs) \$270

Envuelto en tocino y cubierto con salsa española.
Fillet covered with mushrooms cream

**Va acompañado con papa al horno y vegetales a la mantequilla
Se muestra peso promedio de las carnes en crudo*

**It's served with baked potato and buttered vegetables*

AVES

Chicken

Fajitas de pollo \$230

Tiras de pechuga a la plancha combinados con pimiento morrón, cebolla, tocino, acompañados de arroz blanco
Cooked with bell pepper, onion, bacon and garnishing with rice

Fajitas de mixtas \$240

Tiras de pechuga y filete de res combinados con pimiento morrón, cebolla, tocino, acompañados de arroz blanco
Beef and chicken fajitas with chilli red peppers, onion, bacon and rice

Pollo a la parrilla (220 grs) \$210

Grilled chicken breast. With green salad
Acompañada de ensalada mil islas

Pechuga Conquistador



Pechuga Conquistador \$240

Rollo de pechuga relleno de espinaca y queso asadero, bañado en crema de chipotle
Chicken roll stuffed with spinach and regional cheese, covered with chipotle pepper cream

El Servicio en su habitación tiene un cargo adicional del 10% A room service charge of 10% is added to the check

Precios con IVA incluido