PORTAL CENTRAL

COCINA • NEGOCIOS

RAÍZ DEL **ORGULLO** MEXIQUENSE

Portal Central

Ubicado en el centro de Los Portales de Toluca, una ex vecindad bellamente restaurada para manifestar en cada uno de sus espacios esta hermosa amalgama que conforman nuestra identidad Mexiquense.

Por un lado, nuestro pasado colonial, neoclásico e indígena, por otro, nuestro futuro en manos de nuestras nuevas generaciones, corrientes culturales, artísticas, y finalmente, nuestra gran riqueza de flora y fauna majestuosamente coronado por el Nevado de Toluca.

La Cocina Colibrí, ubicada en el mágico patio de doble altura es un restaurante fusión reinterpretando los sabores de nuestros mercados mestizos.

El Salón Oro, en el primer piso, es nuestro restaurante de manteles largos inspirado en la época neoclásica Mexiquense del oro.

La Sala Mural, diseñada para presentaciones privadas, representa la efervescencia artística Mexiquense, rodeado por murales inspirados en el Maestro Leopoldo Flores.

Los 5 Privados Origen, se diseñaron inspirados en nuestras etnias: la Mazahua, la Otomí, la Náhuatl y la Matlazinca que nos transportarán a experimentar nuestro origen desde la esencia de nuestros elementos.

Se diseñó cada rincón de Portal Central para reencontrarnos con nuestra esencia e inspirarnos de "la raíz del orgullo Mexiquense", para que juntos sigamos co-creando una sociedad mágica Mexiquense.

DESAYUNOS

8:30am a 1:00pm

Mädos Tlacualli

Si tiene requerimientos alimenticios especiales, es alérgico o intolerante a alguno de los ingredientes de nuestros platillos, le agradecemos comunicárselo a nuestro equipo para que el Chef prepare una deliciosa alternativa para usted.

DESAYUNOS

MAH CUALLI TONALLI / BUENOS DÍAS

PARA EMPEZAR

Fruta del Portal $76
Fruta fresca de temporada con yogurt, muesli y miel de abeja con anís. ***(200 g. Aprox.)***

Pan del triciclo $29
Nuestra fina selección de pan artesanal. (*1 pieza*)

DEL COMALLI

Gorditas Blancas $90
Clásicas gorditas hechas a mano, rellenas de haba, chicharrón y requesón, acompañadas de nopales de la casa. (*3 piezas*)
Pieza extra $30

Quesadillas del Mercado $90
Las típicas, rellenas de chicharrón prensado, huitlacoche y de temporada. Elaboradas con tortillas hechas a mano. (***3 piezas***)
Pieza extra $30

PUEDE AGREGAR A SU PLATILLO UN EXTRA:

-Huevo 1 pieza *$15* 2 piezas *$19* **-Chorizo** (100g. Aprox.) *$26* **-Cecina** (100g. Aprox.) *$45* **-Queso panela** (44 g. Aprox.) *$15* **-Arrachera de res** (120 g. Aprox.) *$60* **-Aguacate** (120g. Aprox.) *$22*

Molletes Portal $125
Mitades de pan de amasijo untados con frijoles refritos, preparados con chorizo, cecina y tompiate, gratinados con queso provolone y un toque de salsa mexicana. (***3 piezas***)

Chilaquiles Tricolor $135
Crujientes totopos blancos, azules y rojos, bañados en salsa ranchera roja o la tradicional salsa verde, acompañados de pollo, crema, queso y cebolla morada. ***(300 g. Aprox.)***

Chilapitzalli (Enchiladas) $135
Las clásicas verdes o rojas, rellenas de pollo y bañadas con crema, queso y cebolla morada. ***(3 piezas)***

Recomendación de la casa **Moderadamente picante** **Platillo muy picante**

*Gramajes aproximados antes de cocción. *Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

DESAYUNOS

Pechuga del Comal $175

Pechuga de pollo asada a la plancha, con toque de aceite de oliva, limón, sal y pimienta. Acompañada de verduras asadas y tamal de arroz cubierto de hoja santa. ***(400 g. Aprox.)***

MÄDOS (HUEVOS)

Mädos Toluqueños $129

Servidos sobre 2 tortillas blandas con cama de frijoles refritos, bañados en salsa de chorizo rojo, con crujiente de plátano y cilantro criollo. **(2 piezas)**

Mädos Tlacualli (manjar) $125

Estrellados o revueltos, sobre salsa verde de guiso de chicharrón, tortilla pochada y frijoles de la olla. Decorado con crema y cilantro criollo. ***(2 piezas)***

Mädos al Gusto $99

Amarillos o solo claras. Puede ordenarlos revueltos, fritos, con chorizo, jamón, tocino, a la mexicana, divorciados o al albañil. Acompañados de frijoles charros y chilaquiles rojos o verdes. ***(2 piezas)***

Mädos en Omelete $129

Mixto (clara y yema) o solo claras. Puede ordenarlo relleno de mole con pollo, huitlacoche con queso, nopales de la casa y con panela. Acompañado de frijoles charros y un tamalito de arroz. ***(3 piezas)***

ESPECIALIDADES

Cecina Mexicaltzingo $219

La auténtica de la región, con guarnición de chicharrón, nopales, esquites, panela asado y cebollita cambray. ***(300 g. Aprox.)***

Mädos Portal Central $139

Montados sobre dos tortillas pochadas con frijoles refritos, láminas de tompiate, rodajas de queso provolone, sobre un espejo de nuestra salsa especial borracha. ***(2 piezas)***

Recomendación de la casa **Moderadamente picante** **Platillo muy picante**

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana. *Gramajes aproximados antes de cocción.

DESAYUNOS

ESPECIALIDADES

Tamal de Chamorro $95

Tamal relleno de nuestro exquisito chamorro adobado dándole el toque de la casa. Acompañado de salsa macha de cacahuate y pasas, montado en un espejo de salsa borracha y terminado con queso cotija ***(240 g. Aprox.)***

Enchorizado Mexiquense $149

Medallones de chorizo toluqueño rojo y verde montado sobre espejo de salsa morita y frijoles de la olla. Acompañado de nopales, aguacate y queso asado. ***(240 g. Aprox.)***

Enmoladas Portal Central $169

Las clasicas bañanadas en nuestro exquisito mole de 3 generaciones, rellenas de pollo y acomañadas con crema, queso y cebollita morada. ***(3 piezas)***

Chilaquiles Temoaya $145

Totopos tricolor crujientes bañados con nuestra salsa especial borracha. Acompañados de pollo, crema, queso cotija y cebollita morada.
(300 g. Aprox.)

Empipianadas $149

Dobladitas rellenas de cerdo al horno, cocidas a baja temperatura durante 4 horas, dándole un sabor y textura únicos, bañadas de pipián de la casa, acompañadas de frijoles rancheros, pepitas tostadas, lechuga china y queso Cotija. Toda una explosión de sabores (***3 piezas***)

ADICIONALES

Huevo extra *(1 pieza)*	$15.00
Huevo extra *(2 piezas)*	$19.00
Chorizo *(100 grs. Aprox.)*	$26.00
Cecina *(100 grs. Aprox.)*	$45.00
Arrachera de res *(120 grs. Aprox.)*	$60.00
Orden de queso panela *(44 grs. Aprox.)*	$15.00
Orden de aguacate *(120 grs. Aprox.)*	$22.00

Recomendación de la casa **Moderadamente picante** **Platillo muy picante**

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.
*Gramajes aproximados antes de cocción.

MENÚ DE NIÑOS

Huevitos al gusto $85

Puede ordenarlos revueltos, fritos, con jamón o tocino, acompañados de zanahoria y quesito panela. ***(2 piezas)***

Hot Cakes $79

Acompañados de 3 cerezas, chocolate hershey´s, lunetas y betún de chocolate. ***(2 piezas) Decoralos como quieras***.

Sugerencia para decoración, Imagen ilustrativa.

Molletes Portalitos $79

Mitades de pan de amasijo untados con frijoles refritos, gratinados con queso manchego. ***(2 piezas)***

CAFETERIA

BEBIDAS

JUGUERÍA

Jugo de naranja	(375ml. Aprox.)	$ 55
Jugo de zanahoria	(375ml. Aprox.)	$ 55
Jugo de toronja	(375ml. Aprox.)	$ 55
Jugo mixto	(375ml. Aprox.)	$ 55
(2 sabores a mezclar: Naranja, zanahoria, toronja)		
Jugo verde	(435ml. Aprox.)	$ 65
Jugo frutos rojos	(435ml. Aprox.)	$ 75

CAFETERÍA

Americano (REFILL aplica en consumo de alimentos de 8:30 a 13:00 hrs)	(232ml. Aprox.)	$ 45
Expreso (largo o corto)	(020-040ml. Aprox.)	$ 35
Expreso cortado	(030ml. Aprox.)	$ 40
Expreso doble	(060ml. Aprox.)	$ 45
Late café	(232ml. Aprox.)	$ 49
Capuchino clásico	(232ml. Aprox.)	$ 56
Capuchino de sabor	(232ml. Aprox.)	$ 75
Elige tu sabor favorito: Caramelo, Crema Irlandesa, Amaretto, Vainilla ó Avellana.		
Café lechero	(232ml. Aprox.)	$ 56
Café Irlandés	(232ml. Aprox.)	$ 119
"Receta original creada en 1942, por el chef Joe Sheridan: Whisky caliente, café cargado, azúcar, crema de leche y decoración"		
Chocolate clásico	(232ml. Aprox.)	$ 49
Chocolate HMADI	(232ml. Aprox.)	$ 129
(Conejito Turín flameado con licor 43, bañado con leche de arroz y escarchado con tierra de mazapán)		
Te de sobre	(232ml. Aprox.)	$ 30
Pregunta por nuestra variedad de sabores.		
Tizana	(232ml. Aprox.)	$ 69
Nuestra selección de tizana: Pasión de rosas y frutos dorados.		
Te chai	(232ml. Aprox.)	$ 65
Te chai de sabor	(232ml. Aprox.)	$ 75
Elige tu sabor favorito: Caramelo, Crema Irlandesa, Amaretto, Vainilla ó Avellana.		

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

COMIDAS

Tototl Mulli

Si tiene requerimientos alimenticios especiales, es alérgico o intolerante a alguno de los ingredientes de nuestros platillos, le agradecemos comunicárselo a nuestro equipo para que el Chef prepare una deliciosa alternativa para usted.

MAH CUALLI TEOTLAC (BUENAS TARDES)

ENTRADAS

Tlahuicas con Tuétano — $ 169
Deliciosos esquites al comal, guisados con chile manzano, ajo y cebolla, aromatizados con epazote criollo. Montados sobre una caña de tuétano recién horneado. Acompañados de mayonesa de epazote y cremosos de chipotle, coronandolos con queso cotija rayado. (*250 g. Aprox.*)

Tabla de Quesos — $ 249
Queso panela, requesón, queso provolone, ate de membrillo, salsa de frutos rojos, avellanas y pasas salteadas; uva roja y uva verde. (*450 g. Aprox.*)

Tablita de Tenancingo — $ 159
Láminas de exquisito obispo, acompañadas de cremoso de manzano rojo, cebollas moradas encurtidas y tostaditas. (*290 g. Aprox.*)

Sopes de Tuétano con Chapulines — $ 256
Sopes de masa azul, sobre cama de requesón preparado, acompañado de cebolla encurtida, chapulines y tuétano en tronco. (*3 piezas*)

Gorditas Blancas — $ 90
Clásicas gorditas hechas a mano, rellenas de haba, chicharrón seco y requesón acompañado de nopales de la casa.(*3 piezas*)
Pieza extra $ 30

Quesadillas del mercado — $ 90
Las típicas rellenas de queso, huitlacoche, chicharrón prensado y de temporada. Elaboradas con tortillas hechas a mano.(*3 piezas*)
Pieza extra $ 30

Ahuacamolli — $ 169
El rey de los guacamoles, batido de aguacate con pico de gallo y un toque de limón, decorado con chapulines y charales frescos fritos. Ideal para compartir. (*300 g. Aprox.*)

Recomendación de la casa

Moderadamente picante

Platillo muy picante

*Gramajes aproximados antes de cocción.

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

COMIDAS

SOPAS

Dexdehe de Haba Crema de haba, acompañada de brotes de lenteja, láminas de plátano macho deshidratado y coral rojo (*255 ml. Aprox.*)	$ 115
Xoloxtle de la Cosecha Nuestra interpretación del clásico consomé de pollo. Base de arroz, huitlacoche, garbanzo, flor de calabaza, elotito y jardín con jitomate. (*255 ml. Aprox.*)	$ 99
Sopa Otomí Fritura de tortilla en caldillo de chiles secos y ahumados. Acompañada de chicharrón seco, aguacate y queso provolone (*255 ml. Aprox.*)	$ 129

PASTA

Pasta Molotl Spaghetti al dente bañado de salsa de chorizo toluqueño. Acompañado de camarón, jitomate cherry, col de bruselas, queso cotija y brotes de lenteja (*300 g. Aprox.*)	$ 129

ENSALADAS

Ensalada Cosmovitral Combinación de lechugas, zanahoria rallada, col morada fileteada, fresa, perlas de mango, cacahuate dorado, queso ranchero y baño de salsa de cítricos. (*200 g. Aprox.*)	$ 127
Ensalada Primavera Mix de hortalizas, con mezcla de frutos del bosque y queso panela. Aderezada con miel mostaza. (*200 g. Aprox.*)	$ 137

Recomendación de la casa **Moderadamente picante** **Platillo muy picante**

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.
*Gramajes aproximados antes de cocción.

TACOS

Taco de Chamorro — $ 139
Chamorro horneado, servido sobre tortilla, acompañado de gatitos de manzano y cebollita morada encurtida. *(3 piezas)*

Taco de Arrachera — $ 149
Suave arrachera a la parrilla, acompañada de cebolla asada y papas fritas. *(3 piezas)*

ESPECIALIDADES

Tototl Mulli — $ 249
Pollo en mole, con la exclusiva receta de 3 generaciones, a base de semillas y chiles negros, con guarnición de elote tatemado, tamal de arroz y frijoles de la olla. *(300 g. Aprox.)*

Porcheta Confitada en Salsa Verde — $ 249
Falda de cerdo en cocción de 8 horas, sobre espejo de dos tradicionales salsas verdes y láminas de papa. *(250 g. Aprox.)*

Molcajete del asador — $ 357
Arrachera (150 g.), chorizo (100 g.), pechuga de pollo (150 g.), camarones (80 g.), queso panela asado (50 g.) Acompañado de nopales (2 piezas), cebollitas asadas, chile cerrano y morita, aguacate, y tortillas hechas a mano.

Costilla Tsikútu — $ 259
Costilla cargada de res, horneada con el toque especial de Portal Central. Acompañada de salsas, habas y esquites. *(350 g. Aprox.)*

Camarones al Pesto de Quelites — $ 359
Camarones asados al grill, marinados en pesto de quelites de lo valles matlatzincas, terminados con nuestra salsa macha de cacahuate y pasas. Acompañados de nopal, panela asado, berros, arúgula y rábanos. *(350 g. Aprox.)*

Recomendación de la casa

Moderadamente picante

Platillo muy picante

*Gramajes aproximados antes de cocción.

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

SALÓN ORO

RIB EYE ***(420 g. Aprox.)*** Exquisito corte de Rib eye, acompañado de cebollas cambray, nopal y chiles toreados.	$ 798
SALMÓN XINANTECATL ***(250 g. Aprox)*** A las brasas, acompañado de puré de camote, espárragos al tocino, supremas de naranja y rábano.	$ 415
CHAMORRO A LOS 7 CHILES ***(500 g. Aprox.)*** Delicioso chamorro de cerdo, marinado en adobo de 7 chiles secos; estilo barbacoa de Capulhuac. Acompañado de guacamole, gatos y cebolla encurtida.	$ 405
PICAÑA ***(250 g. Aprox.)*** Exquisito corte tradicional caracterizado por su jugosidad y gran sabor, gracias a su capa ligera de grasa que baña todo el corte. Cocinado a las brasas para aportarle un sabor espectacular junto con chiles toreados y cebollitas cambray.	$ 399

PUEDE AGREGAR A SU PLATILLO UN EXTRA:

-Aguacate (120g. Aprox.) *$22* **-Guacamole** (120g. Aprox.) *$35* **-Chiles Toreados** (150g. Aprox.) *$27*

-Queso Provolone (60g. Aprox.) *$39* **-Verduras al Grill** (150g. Aprox.) *$29*

-Chile Jalapeño (Relleno de requesón y envuelto en tocino) (60g. Aprox.) *$27*

MENÚ DE NIÑOS

Consomé de Pollo $69

Caldito de pollo, con garbanzo, arroz y pollito desmenuzado. ***(220 ml. Aprox.)***

Hamburguesa $125

Carne marinada de cortes finos y especias de la casa, gratinada con queso Oaxaca y terminada con lechuga y jitomate. ***(200 g. Aprox.)*** Acompañada con papas a la francesa. ***(150 g. Aprox.)***

Milanesa de Pollo $89

Deliciosa milanesa de pechuga de pollo ***(180 g. Aprox.)***, acompañada con papas a la francesa. ***(150 g. Aprox.)***

POSTRES

Helado Artesanal — $ 95
Nuestra deliciosa selección de helados artesanales, servido sobre tierra de mazapán, acompañado de touil de amaranto y miel. (*180 g. Aprox.*)

Pastel Tolo — $ 145
Pastel de chocolate amargo con base de masa de cacao, mouse cremoso de chocolate semi amargo, decorado con coulie de zarzamora y frutos de cultivo. (*200 g. Aprox.*)

Crepas Tletl (fuego) — $ 119
Crepas rellenas de betún de queso blanco, bañadas de mermelada de frutos del bosque. Flameadas en mesa con Brandy. (*3 piezas*)

Brownie — $ 155
Bizcocho de chocolate, acompañado de helado artesanal de frutos rojos, decorado con coulis de piña.(*250 g. Aprox.*)

Flan del Portal — $ 85
Flan napolitano, con rompope, granos de elote caramelizados y fresa. (1*50 g. Aprox.*)

PORTAL CENTRAL

COCINA • NEGOCIOS

BEBIDAS

RAÍZ DEL **ORGULLO** MEXIQUENSE

BEBIDAS

BEBIDAS SUAVES

Natural B water	(355ml. Aprox.)	$ 59
Mineral B water	(355ml. Aprox.)	$ 59
Lahar Agua Mineral	(500ml. Aprox.)	$ 70
Quina o Ginger Ale	(355ml. Aprox.)	$ 45
Naranjada *Mineral o Natural	(375ml. Aprox.)	$ 57
Limonada *Mineral o Natural	(375ml. Aprox.)	$ 57
Soda Italiana Pregunta por nuestra variedad de sabores	(375ml. Aprox.)	$ 85
Refrescos Coca-Cola, Coca-Cola Ligth, Coca-Cola Cero, Sprite, Manzanita, Fresca, Agua mineral	(355ml. Aprox.)	$ 49

CERVEZAS ARTESANALES

Minerva Viena	(355ml. Aprox.)	$ 99
Minerva Stout	(355ml. Aprox.)	$ 99

CERVEZAS

Corona	(355ml. Aprox.)	$ 49
Victoria	(355ml. Aprox.)	$ 49
Negra Modelo	(355ml. Aprox.)	$ 59
Bohemia Obscura	(355ml. Aprox.)	$ 50
Heineken 0.0	(250ml. Aprox.)	$ 55
Indio	(325ml. Aprox.)	$ 40
XX Ambar	(325ml. Aprox.)	$ 40
Tarro Michelado		$ 15
Tarro Cubano		$ 15
Tarro Clamato		$ 25

TEQUILA 30-30®

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

VINOS Y LICORES

Todos nuestros tragos se sirven de 2 oz. contienen 60ml de destilado o licor y vienen acompañados de 1 mezclador de 355 ml o vaso de jugo de 345 ml.
(Mezclador conbinado o extra se cobrará a precio de carta, no aplica para vinos y coctelería)

Todas nuestras botellas incluyen 1 servicio de hielo y 4 mezcladores de 355 ml a elección de nuestros invitados, o 1 litro de jugo disponible al momento.

VINOS Y LICORES		COPA 2oz	BOTELLA	
TEQUILAS	**30-30 Reposado**	$ 119	$ 1,149	700 ml
	30-30 Blanco	$ 119	$ 1,149	700 ml
	30-30 Cristalino	$ 199	$ 1,849	750 ml
	30-30 Añejo	$ 199	$ 1,849	750 ml
	Tradicional Reposado	$ 119	$ 1,169	695 ml
	Tradicional Cristalino	$ 153	$ 1,359	750 ml
	Maestro Dobel Diamante	$ 229	$ 2,379	750 ml
	1800 Cristalino	$ 227	$ 2,399	700 ml
	Don Julio Reposado	$ 209	$ 2,199	700 ml
	Don Julio 70	$ 277	$ 3,183	700 ml
	Don Julio Blanco	$ 197	$ 1,660	700 ml
	Reserva de la familia Reposado	$ 227	$ 2,517	750 ml
	Herradura Reposado	$ 195	$ 1,499	700 ml
	Gran Centenario Reposado	$ 115	$ 1,049	700 ml
MEZCALES	**400 conejos joven**	$ 137	$ 1 399	750 ml
	Amarás Joven Espadín	$ 157	$ 1,779	750 ml
	Creyente	$ 159	$ 1,849	700 ml
	Los Danzantes Espadín Joven	$ 249	$ 2,569	750 ml
RONES	**Matusalem Platino**	$ 115	$ 949	750 ml
	Matusalem Clásico	$ 119	$ 990	750 ml
	Bacardí Blanco	$ 99	$ 899	750 ml
	Havana 7 años	$ 149	$ 1,389	750 ml
	Ron Zacapa 23 años	$ 299	$ 2, 999	750 ml
VODKAS	**Stolichnaya**	$ 119	$ 1,149	750 ml
	Smirnoff	$ 89	$ 899	750 ml
	Absolut Azul	$ 119	$ 1,049	750 ml
	Grey Goose	$ 199	$ 1,949	750 ml
Brandies	**Terry Centenario**	$ 119	$ 1,149	700 ml
	Torres 10	$ 129	$ 1,249	700 ml

TEQUILA 30-30®

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

VINOS Y LICORES		COPA 2oz	BOTELLA	
GINEBRAS	**Beefeater**	$ 149	$ 1,299	750 ml
	Bombay Sapphire	$ 179	$ 1,799	750 ml
	Tanqueray	$ 197	$ 1,699	750 ml
	Beefeater Pink	$ 179	$ 1,799	750 ml
	Hendrick´s	$ 249	$ 2,699	750 ml
WHISKIES	**Buchanan´s 12 años**	$ 219	$ 1,997	750 ml
	Buchanan´s 18 años	$ 449	$ 3,949	750 ml
	Jack Daniel´s	$ 159	$ 1,249	750 ml
	Chivas Regal 12 años	$ 219	$ 1,799	750 ml
	J.W. Etiqueta roja	$ 129	$ 1,299	750 ml
	J.W. Etiqueta negra	$ 279	$ 2,799	750 ml
	Macallan 12	$ 397	$ 3,449	700 ml
	Glenfiddich	$ 319	$ 2,799	750 ml
COGNACS	**Hennessy V.S.O.P.**	$ 319	$ 3,499	700 ml
	Martell V.S.O.P.	$ 269	$ 2,499	700 ml
LICORES	**Jagermeister**	$ 115		
	Licor 43	$ 125		
	Sambuca Vaccari Nero	$ 99		
	Chinchón Dulce	$ 109		
	Baileys	$ 119		
	Strega	$ 199		
	Chartreuse Verde	$ 279		
	Grand Marnier	$ 179		
	Mosquito Naranja 31º	$ 99		

TEQUILA 30-30®

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

VINOS Y LICORES

VINOS DE MESA	COPA	BOTELLA	
ALTO TINTO			
Portal Central Vino Tinto de la Casa *(Cabernet Sauvignon-Merlot)*	$ 169	$ 499	750 ml
Anécdota afrutado		$ 519	750 ml
Gran Cabernet		$ 1,199	750 ml
CASA MADERO			
3V		$ 999	750 ml
V Rosado		$ 879	750 ml
Gran Reserva Cabernet Sauvignon		$ 2,289	750 ml
FINCA LAS MORAS			
Reserva Malbec		$ 599	750 ml
RIOJA			
Cune Crianza		$ 599	750 ml

Preparamos tu botella de vino en clericot + $ 109

Nuestra receta de Clericot (Refresco de manzana 150ml, Jarabe 30ml, jugo de limón 30ml y fruta de temporada)

TEQUILA 30-30®

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

COCTELERÍA

***Todos nuestros cocteles se sirven con 60 ml de destilado o licor.**

	COPA	
CARAJILLO El clásico coctel de licor 43 y café servido a la mesa	**$ 159**	300 ml
MARGARITA La tradicional de tequila y jugo de limón en copa escarchada	**$ 119**	300 ml
MOJITO Coctel a base de ron, perfumado con hierbabuena	**$ 119**	300 ml
PIÑA COLADA Coctel de piña y coco con ron cubano de la casa	**$ 119**	300 ml
PIÑADA Mezcla de jugo de piña y crema de coco	**$ 79**	300 ml
MIMOSA Fresco coctel de jugo de naranja natural y vino espumoso	**$ 89**	300 ml
VIAJE VERDE Desde el corazón de Metepec, coctel de Garañona, Malibú y notas cítricas	**$ 99**	300 ml
PINE MOSQUITO Fresco coctel Toluquense con whisky, Mosquito de naranja y jugo de piña	**$ 155**	300 ml
REGARAÑONA Mezcla para bailar a base de Garañona y mezcal	**$ 109**	300 ml
QUIMERA Fantasía de tamarindo y mezcal con cítricos agridulces	**$ 139**	300 ml
SANGRÍA DE LA CASA Nuestra versión con frutos rojos y vino tinto	**$ 119**	300 ml
CLAMATO NATURAL Clamato preparado con salsas negras y limón	**$ 69**	300 ml
JARRA CLERICOT DE LA CASA (TINTO O BLANCO) Nuestra receta de Clericot con fruta de temporada y vino tinto 1L	**$ 249**	1L
REMEDIO TOLO Mezcal o tequila, clamato preparado con salsas negras, dash de limón, chapulines al ajillo y un toque de picoso escarchado con sal y decorado con una rama de apio	**$ 99**	300 ml
COPA DE CLERICOT Nuestra receta de clericot con fruta de temporada y vino tinto	**$ 119**	300 ml
PIEDRA La tradicional para todos los males. 1oz Tequila; 1oz Anís chinchón y 1oz Fernet	**$ 119**	90 ml

TEQUILA 30-30®

*Precios expresados en Moneda Nacional Mexicana.

PORTAL CENTRAL

COCINA • NEGOCIOS

www.portalcentral.com.mx

PORTALCENTRALTOLUCA

PORTAL_CENTRAL

+52 722 490 7317

+52 722 348 8363