

Portocampo

Lo mejor del mar y de la tierra

UNA IDEA QUE SE CONVIERTE EN UNA PASIÓN Y NOS LLEVA A UN COMPROMISO, EL COMPROMISO DE BRINDAR EXPERIENCIAS ÚNICAS A TRAVÉS DE LA FRESCURA, CREATIVIDAD Y SERVICIO PERSONALIZADO, CON LA VISTA EN EL HORIZONTE PARA SEGUIR AVANZANDO Y CAMINANDO PARA CONSEGUIR LO MEJOR Y LLEVAR LAS EXPERIENCIAS SENSORIALES AL NIVEL MÁS ALTO.

RICARDO ZÚÑIGA CONLLEDO

CHEF EJECUTIVO

Entradas

CALAMARES Y CAMARONES THAI

Crispy calamares y camarones bañados en salsa thai acompañados de retoños de soya y nabo.

Q125.⁰⁰

FLAT WANTÁN DE ATÚN

Crispy wantán con guacamole y wasabi, lascas de atún sellado con ajonjolí, alioli picante y cilantro, bañados con una exquisita salsa mongolian.

Q.140.⁰⁰

QUESO BRIE CON SALSA DE CÍTRICOS

Tempura de brie acompañado de una delicada salsa de cítricos.

Q85.⁰⁰

TUNA ROLL

Atún sellado con una mezcla especial de la casa, sobre salsa de mirin y alioli de ajonjolí, acompañado de pepino y zanahoria.

Q.150.⁰⁰

MEJILLONES AL BRANDY

Mejillones salteados con puerro y ajo, flameados con brandy y un toque de crema y tomillo.

Q.125.⁰⁰

PULPOS GLASEADOS AL AJO

Acompañados de una salsa de ají y ensalada de tomates cherry.

Q125.⁰⁰

STEAK TATAKI CON PONZU

Lomito sellado con mix de pimientos, acompañado de salsa ponzu y cebollín.

Q85.⁰⁰

CARPACCIO

Lomito Q85.00 | Róbalo Q95.00 | Salmón Q110.00

CARPACCIO DE RIBEYE

Acompañado de tomates cherry, queso azul, alcaparras, puerro, micro arúgula y aceite de trufas.

Q150.⁰⁰

ATÚN TARTAR

Acompañado con emulsión de aguacate, fritura de nori, ajonjolí, cebollín, servido con fritura de yuca.

Q135.⁰⁰

PULPO

Sellado a la perfección, acompañado de mole de ajo negro, alioli de olivas moradas, servido con cubos de papas y emulsión de aguacate.

Q140.⁰⁰

CALAMARES CON HONGOS

Zetas de temporada (chestnut, King oyster, pink oyster) acompañadas con calamares sellados, bañados con una salsa de pimientos y wasabi, camote frito y alioli de pimientos.

Q140.⁰⁰

CALAMARES AL CHORIZO

Acompañados de una salsa de chistorra y un toque de cardamomo y miel.

Q90.⁰⁰

SPRING ROLL DE QUESO DE CABRA ARTESANAL

Acompañado de una salsa pomodoro o salsa de cassis con frutos del bosque.

Q90.⁰⁰

CENIZA DE BERENJENA CON PAN PITA

Mezcla de berenjena rostizada con pasta de ajonjolí acompañada de pan pita.

Q85.⁰⁰

Ensaladas

ENSALADA FRUTOS DEL BOSQUE

Mezclum de lechugas y arúgula acompañada de frutos del bosque, queso feta, mix de nueces y almendras tostadas.

Q95.⁰⁰

ENSALADA CAPRESSE CON AGUACATE

Aguacate relleno de tomate cherry con Bocconcini, albahaca blanca y espárragos, con un aderezo especial de dijon, miel y balsámico.

Q95.⁰⁰

THAI BOWL

Mezclum de lechugas, zanahoria, aguacate, tomates cherry, pepino, cebollín, con aderezo thai spicy.

Q85.⁰⁰

Pollo Q15.00 | Camarón Q25.00

PERAS Y PISTACHOS

Mezclum de lechugas y arúgula, acompañadas de peras al vino, queso azul con vinagreta de ciruela, pistachos tostados y balsámico de hierbas.

Q110.⁰⁰

ENSALADA PORTOCAMPO (STEAK SALAD)

Con arúgula, queso azul, tomates deshidratados, con vinagreta de balsámico y hierbas.

Q125.⁰⁰

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana baby acompañada de aderezo César de la casa, queso parmesano, queso manchego, anchoas y papas asadas.

Q79.⁰⁰

Pollo Q15.00 | Lomito Q25.00 | Camarón 25.00

Sopas

SOPA DE CALABAZA CON COCO

Acompañada de crema con nuez moscada.

Q59.⁰⁰

SOPA DE TOMATE

Sopa clásica de tomate acompañada de una crema de mascarpone y espuma de albahaca blanca.

Q59.⁰⁰

SOPA DEL DÍA

Q59.⁰⁰

Cortes Portocampo

STEAK BAR

Se especializa en cortes prime, servido en bandeja de tres carnes en adelante a tu elección, de 4 a 16oz, acompañado de cebollas al carbón, ajos caramelizados y tuétano con mantequilla y hierbas.

Lomito de 8oz | Q169.⁰⁰

Entraña de 8oz | Q225.⁰⁰

Culotte de 8oz | Q195.⁰⁰

Portocampo Mar y Tierra Q265

Salsas para Acompañar

Salsa de queso azul | París | Salsa Chiltepe
Salsa Chipotle | 4 Pimientas

Salsas Especialidad del Chef Q45

Salsa de Marsala | Salsa de Porcini

Especialidades del Chef (Por temporada)

Rack de Cordero

Langosta

Ribeye

Tomahawk

LOMITO ZACAPA

Lomito glaseado con salsa especial de café y ron Zacapa, sobre gratín de papa coronado con arúgula deshidratada y puerro frito.

Q225.⁰⁰

PORTOCAMPO BURGER

Combinación de culotte, entraña y lomito, servido con queso emmental, cebollas caramelizadas, arúgula fresca y aderezo de la casa, acompañado con papas fritas al parmesano y aceite de trufas.

Q95.⁰⁰

Aves del Bosque

MAGRET DE PATO

Con salsa de naranja, anís y arándanos, servido sobre puré de camote, acompañados de espárragos salteados.

Q210.⁰⁰

PECHUGA DE POLLO

Acompañada de dos guarniciones y salsa a elección.

Q110.⁰⁰

Porto

CAMARONES TAILANDESES

Mezcla de leche de coco con chiles tailandeses, piña, zetas, cebolla morada, acompañado de almendras tostadas y arroz jazmín.

Q225.⁰⁰

CAMARONES COCO

Camarones jumbo empanizados en coco, acompañados de salsa de mandarina y pico de gallo de piña.

Q225.⁰⁰

RÓBALO ALMENDRAS

Acompañado de salsa de mantequilla y limón.

Q175.⁰⁰

RÓBALO CON SALSA DE MANGO

Acompañado con salsa refrescante de mango.

Q175.⁰⁰

SALMÓN JAPÓN

Acompañado de salsa miso, arroz jazmín y espárragos.

Q185.⁰⁰

ATÚN WASABI

Atún empanizado en nori, bonito y panko, servido con salsa de wasabi y edamames, acompañado de sandía comprimida, chiles jalapeños y cilantro.

Q185.⁰⁰

Pastas

CAMARONES AL CHAMPAGNE

Camarones jumbo sellados a la perfección con tagliatelle al dente, bañados con salsa de champagne cremoso y sal de olivas calamatas.

Q225.⁰⁰

GNOCCHI PORCINI

Acompañado de salsa cremosa de hongos porcini.

Q149.⁰⁰

RISOTTO LANGOSTA

Cremoso risotto acompañado de trozos de langosta a la plancha, espárragos, tomates deshidratados y queso parmesano.

Q249.⁰⁰

RISOTTO NEGRO

Acompañado de calamares y salsa de chorizo chistorra con un toque de cardamomo.

Q165.⁰⁰

TAGLIATELLE VONGOLE

Almejas al vino con hierbas aromáticas.

Q125.⁰⁰

TAGLIATELLE DEL PORTO

Camarones jumbo, calamares, almejas, mejillones con salsa de mantequilla spicy.

Q225.⁰⁰

Guarniciones

Arroz jazmín	Q20.00
Vegetales del campo (zanahoria baby, zucchini)	Q20.00
Papas fritas	Q25.00
Papas fritas, con aceite de trufas y parmesano	Q45.00
Gratin de papa	Q25.00
Puré de camote	Q20.00
Ensalada verde	Q20.00

Extras

Pan con ajo	Q15.00
Pan con mantequilla	Q15.00
Pollo	Q25.00
Camarón	Q30.00
Lomito	Q45.00

Menú de niños

SPAGUETTI ALFREDO
Q45.00 **Pollo Q15**

DEDOS DE POLLO
Acompañados con papas fritas.
Q49.00

MAC&CHEESE
Q49.00 ***HELADO CORTESÍA**

Postres

COPA DE FRUTOS DEL BOSQUE
Copa de frutas del bosques con reducción de malbec y sorbete de albahaca fresca.
Q59.00

TERRINE DE CHOCOLATE
Acompañado de salsa de cítricos y ralladura de naranja.
Q55.00

CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDA Y MIEL DE ABEJA
Acompañado de frambuesas y menta.
Q59.00

BREAD PUDDING
Con salsa de caramelo y helado de vainilla.
Q55.00

SPRING ROLL DE BANANITOS
Acompañado en caramelo de toffee y helado de vainilla.
Q59.00

Bebidas

BLACKBERRY INMOTION
Q29.00

DETOX
Q29.00

PINEAPPLE DREAMS
Q29.00

JAMAICA CON ALBAHACA O MENTA
Q29.00

FRUIT PUNCH
Q29.00

TE FRÍO DE LYCHEES Y CÍTRICOS
Q29.00

MARACUYÁ CON MANGO
Q29.00

LIMONADA CON FRUTOS ROJOS
Q29.00

MANGO CON MENTA
Q29.00

NARANJADA
Q29.00

ACQUA PANNA
Q45.00

SAN PELLEGRINO
Q45.00

VOSS 800ML
Q45.00

AGUAS GASEOSAS
Pepsi, Pepsi Black, 7Up, 7Up Light, Mirinda, Grapette, Coca Cola y Coca Cola Zero.
Q25.00

Bebidas calientes

TÉ Q20.00

TÉ DE INFUSIÓN
Equivale a 2,5 tazas. Q29.00

ESPRESSO Q20.00

CAPUCCINO Q25.00

LATTE Q25.00

CORTADO Q20.00

SWEET CAMEL Q33.00

Cervezas

CABRO RESERVA
Q35.00

GALLO
Q30.00

DORADA DRAFT
Q30.00

MONTECARLO
Q35.00

STELLA ARTOIS
Q35.00

CORONA
Q35.00

GALLO LIGHT
Q30.00

MICHELOB ULTRA
Q35.00

NEGRA MODELO
Q35.00

MIX DE MICHELADA
Q15.00

CÓCTELES

MOSCOW MULE
Q55.00

CUCUMBER ELIXIR
Q60.00

LYCHEE MARTINI
Q60.00

MEZCAL TROPICAL
Q60.00

NEGRONI
Q60.00

GIN GIN
Q60.00

CARAJILLO
Q55.00

APEROL SPRITZ
Q55.00

MIMOSA
Q45.00

GERMAIN AND BLACKBERRY
Q60.00

LAVANDA FUSION
Q60.00

SANGRIA PORTOCAMPO
Q60.00

Brunch

Disponible domingos de 8:00 am a 12:00 pm.

CROQUE MADAME

Clásico francés, pan brioche tostado con mantequilla, jamón Canadiense y alioli de mostaza dijon, queso emmental, coronado con un huevo estrellado al término de su elección y pimienta fresca, acompañado de mézclum de lechugas bañado con salsa Holandesa.

Q89.00

HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos al estilo árabe escalfados, salsa a base de tomate y hierbas, coronados con queso feta albahaca y menta.

Q85.00

PLATO DE FRUTAS

Plato de frutas con almendras y granola.

Q59.00

STEAK AND EGGS

Huevos estrellados al gusto sobre un filete de lomito, salsa ranchera, queso fresco y frijoles

Q140.00

BURRITOS AHOGADOS

Tortillas de harina de chiltepe, rellenas de huevos revueltos, tocino, vegetales bañadas con salsa de frijol y cilantro, gratinadas con mezcla de quesos, coronadas con pico de gallo y aguacate.

Q89.00

HUEVOS PORTOCAMPO

Huevos servidos sobre base de papa rallada y queso, bañados en salsa de champiñones.

Q69.00

HUEVOS BENEDICTINOS

Salmón ahumado Q.85.00

Jamón Canadiense Q.75.00

Langosta Q.125.00

CHAPÍN

Huevos al gusto, frijoles volteados, plátanos fritos, crema y queso fresco, chorizo de Tecpán y chirmol.

Q75.00

BAGEL NÓRDICO

Salmón ahumado, ralladura de huevo, alcaparras, cebolla morada, con crema de mascarpone y queso crema, eneldo y hierbas aromáticas.

Q90.00

OMELETTE

Ingredientes a su elección con queso suizo o mozzarella.

Agrega de dos a cuatro ingredientes adicionales

2 ingredientes Q.80 | 3 ingredientes Q.90 |

4 ingredientes Q.100

Jamón, tocino, tomate, cebolla, cebollín, champiñón, chile pimienta, espárragos, zucchini.

BRIOCHE FRENCH TOAST

Remojadas en una crema inglesa acompañada de berries y miel de maple o de abeja.

Q85.00

CHILAQUILES

Huevos al gusto, servidos sobre una cama de nachos, aguacate, tomate, cilantro y queso fresco.

Q75.00

PANQUEQUES

De chocolate o banano, acompañados de frutos rojos y miel de maple o de abeja.

Q65.00

YOGURT GRIEGO

Acompañado de frutas frescas, almendras y granola.

Q69.00

Desayuno Niños

CHAPÍN INFANTIL

Huevos al gusto, plátanos fritos y frijoles.

Acompañado de dos rodajas de pan blanco o integral.

Q49.00

BAGUETTE CON QUESO DERRETIDO

Baguette con huevo revuelto, queso mozzarella y frijol volteado.

Q49.00

*Todos nuestros platillos de brunch vienen acompañados de café con refill ilimitado y un jugo de naranja.

