



Entradas (Starters)

Platos caseros recién hechos acompañados con panecillo blanco o integral y manteca.

El típico londinense (Sopa de arvejas con panceta ahumada) £3,95 (The London Particular)

Llamado así porque el vapor de la sopa de arvejas se asemeja a la espesa niebla típica de Londres de principios del siglo XX.

Cangrejo de Norfolk con aderezos £5,95 (Norfolk Dressed Crab)

Carne clara y oscura de cangrejo con mayonesa, mostaza, jugo de limón y perejil.

Paté de hígado de pollo con ajillo y coñac £4,25 (Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)

Un paté de gusto suave acompañado con una mermelada de cebolla morada.

Pasteles famosos en todo el mundo (World Famous Pies)

Servidos con una de las siguientes guarniciones: Verduras de Covent Garden o ensalada verde o puré de patatas o patatas noisette o al horno o fritas.

Pastel de bistec, champiñones y cerveza negra Guinness £11,95 (Steak, Guinness and Mushroom Pie)

Bistec con salsa de champiñones, tomates, hierbas y cerveza Guinness, cubierto con masa de hojaldre.

Pastel de bistec y queso Cheddar £11,95 (Steak and Cheddar Pie)

Bistec servido en un delicioso gravy con un toque final de queso tipo cheddar de intenso sabor y cubierto con masa de hojaldre.

Pastel del pescador £11,95 (Fisherman's Pie)

Bacalao, salmón y camarones en una cremosa salsa de perejil y eneldo con cobertura de queso y patatas.

Pastel de pollo asado con maíz tierno £11,95 (Roast Chicken and Sweet Corn Pie)

Pollo asado desmenuzado acompañado con maíz tierno, embebido en un delicioso gravy de vino tinto y cubierto con masa de hojaldre.

Pastel de papas £11,95 (Shepherd's Pie)

Carne molida de cordero con vino tinto, tomates, zanahorias y arvejas con una cubierta de un cremoso puré de patatas.

Pastel de cordero y damascos £11,95 (Lamb and Apricot Pie)

Carne de cordero cortada en cubitos acompañada con damascos, cebollas y menta y cubierta con masa de hojaldre.

Pastel de carne de animales salvajes £11,95 (Game Pie)

Variación de carnes de animales salvajes bañadas en una exquisita salsa de oporto y grosella roja con cubierta de masa de hojaldre.

Sopa de albahaca y tomates asados £3,95 (Roast Tomato and Basil Soup)

Tomates del mercado de Covent Garden asados con albahaca fresca, y posteriormente licuados para ser servidos en una espesa sopa.

Champiñones crocantes empanizados con hierbas £3,95 (Crispy Herb Breaded Mushrooms)

Ligeramente fritos y servidos con queso azul Stilton, ajo, mayonesa y aderezo de consistencia cremosa.

Paté de camarones £5,75 (Potted Shrimps)

Camarones marrones con una pizca de macia y pimienta de cayena servidos en manteca clarificada o Ghee.

Ensalada de queso de cabra del país del oeste £4,65 / £9,95 (West Country Goats' Cheese Salad)

Queso de cabra, ciboulette, pimiento rojo y aceitunas negras con ensalada de tomate y cebolla morada.

Platos clásicos (Classic Dishes)

Servidos con una de las siguientes guarniciones: Verduras de Covent Garden o ensalada verde o puré de patatas o patatas noisette o al horno o fritas.

Lomo asado con Yorkshire Pudding £13,95 (Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding)

Servido con Yorkshire Pudding (masa horneada con forma de magdalena elaborada con huevos, harina y leche), patatas asadas y gravy.

Bacalao rebozado en cerveza £12,95 (Beer Battered Cod)

Filete de bacalao tapado en un rebozo de cerveza y frito en abundante aceite, servido con salsa tártara.

Budín de bistec y riñón £11,95 (Steak and Kidney Pudding)

El representante de Gran Bretaña en las olimpiadas gastronómicas, servido en porciones individuales.

Budín de pollo, jamón y perejil £11,95 (Chicken, Ham and Parsley Pudding)

Pechuga de pollo y jamón en una masa de sebo y perejil, combinado con un sabroso gravy.

Croquetas de salmón £10,95 (Salmon Fish Cakes)

Acompañadas con puré de patatas, cebolla y perejil y servidas de la mejor manera sobre un colchón de lentejas picantes.

Albóndigas de bife al estofado £9,95 (Braised Beef Faggots)

Albóndigas de bife molido, cebolla, zanahoria y hierbas hechas al estofado en un gravy de cerveza y cebollas.

Chorizos de jabalí y salvia £11,50 (Wild Boar and Sage Sausages)

Un delicioso chorizo del gourmet para los más entendidos, servido con gravy de cerveza y cebollas.

Chorizos de cordero y menta £10,95 (Lamb and Mint Sausages)

Chorizos de cordero y menta servidos con puré al ajillo y bañados con un apetitoso gravy.

Salchichas clásicas de Porters £10,95 (Porters Classic Bangers)

Cerdo de primera calidad, con nuestra combinación secreta de hierbas y especias.

Bistecs (Steaks)

Bife escocés de res (colgada durante 28 días) a la parrilla con carbón sobre brazas ardientes. Servido con salsa para carnes de Porters o salsa bearnesa o mantequilla de ajo.

230 g Lomo £13,95 (8oz Sirloin Steak)

230 g Filete £16,95 (8oz Fillet Steak)

340 g Entrecot £18,95 (12oz Rib Eye Steak)

Guarniciones (Side Orders)

Verduras de Covent Garden o ensalada verde o puré de patatas o patatas noisette o al horno o fritas. Bubble and squeak (revuelto de verduras fritas) o repollo rojo al estofado: £2,85 c/u.

Lentejas picantes, Puré de arvejas, arvejas mentoladas: £1,55 c/u.

Budines calientes (Hot Puddings)

Todos se sirven con crema chantilly o pastelera; opción de una bola de helado de vainilla por £0,85.

Spotted Dick £3,95 (Spotted Dick)

Bizcochuelo al vapor con pasas sultanas.

Budín acaramelado de jengibre de Lady Bradford £3,95 (Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

En verdad, una maravilla repleta de salsa de jengibre.

Bizcochuelo con almíbar cocido al vapor £3,95 (Steamed Syrup Sponge)

Una delicia siniestramente poderosa. (Quizá por eso no tuvieron éxito los invasores de Inglaterra después del 1066).

Budín de arroz £3,95 (Rice Pudding)

Cremoso y espeso, con una generoso toque de dulce de frutilla.

Budín de chocolate negro £3,95 (Dark Chocolate Pudding)

Exquisito bizcochuelo cocido al vapor y servido con mousse de chocolate.

Menú a un precio fijo de £22,95 por persona (Fixed Price Menu)

Dos Platos

Opción de un pastel con la guarnición correspondiente y con un budín. Media botella de vino tinto o blanco Les Freres. Té o café. Incluye IVA y servicio de mesa.

Budines fríos (Cold Puddings)

Una bola de helado de vainilla por £0,85.

Eton Mess £3,95 (Eton Mess)

Merengue, crema chantilly y variedad de fresas y frambuesas.

Crema del Trinity £3,95 (Trinity Cream)

La original Crème Brûlée procedente de Cambridge creada a fines del siglo XXVIII.

Budín borracho de verano £3,95 (Tipsy Summer Pudding)

Frutas del bosque, fresas y frambuesas servidas en un molde individual de masa de pan con salsa de frutas rojas.

Torta de dulce de azúcar de chocolate £3,95 (Chocolate Fudge Cake)

Deliciosa torta de chocolate y dulce de azúcar servida con crema chantilly.

Helado casero del día £3,95 (Homemade Ice Cream of the Moment)

Helado casero. Pregunte cuál es la opción del día a nuestro especialista en budines.

Biblia de la cocina inglesa de Porters £12,99 (Porters English Cookery Bible)

Ahora en su tercera impresión. Más de 100 recetas clásicas de Porters, fáciles de seguir, con historias fascinantes y anécdotas cautivantes.

Libro de cocina para momentos festivos £14,99 (Porters Seasonal Celebrations Cookbook)

La historia culinaria de festejos, ferias y festivales, con una tentadora colección de recetas tradicionales y contemporáneas.

Mostazas de Porters £2,95 (Porters Mustards)

Mostaza con cerveza (Real Ale Mustard) o Mostaza con chiles. Sin aditivos artificiales. En frascos de 170g.