

# Sabores

RESTAURANT

HAY UN LUGAR EN  
*Colima y Villa de Álvarez*  
CON SABORES EXQUISITOS



Restaurant Sabores

# Desayunos

## *Paquetes*



### **DESAYUNO DEL CONCIERGE**

\$175

Deliciosos huevos al gusto (2 pzas.) acompañados de frijoles fritos más 1 pza. de hot cake y 2 láminas de tocino. Jugo de naranja (250 ml.) y café (250 ml. + un refill).

### **DESAYUNO DEL VILLANO**

\$175

Chilaquiles al gusto (rojos, verdes, colimotes o al cilantro) acompañados de frijoles fritos más 1 pza. de hot cake y 2 láminas de tocino. Jugo de naranja (250 ml.) y café (250 ml. + un refill).

### **DESAYUNO DEL JARDÍN**

\$180

Omelette de carnes frías (acompañado de frijoles) o ligero (acompañado de ensalada), 1 pza. de hot cake, jugo de naranja (250 ml.) y café (250 ml. + un refill).

### **DESAYUNO KIDS**

\$115

Un (1) huevo al gusto o sincronizada.  
Hot cake o waffle (1 pza.).  
Chocomilk o jugo de naranja (250 ml.).



### **FRUTA *fresca***

De temporada acompañada de yogurt y granola.

\$55

Plato chico 220 grs.

\$75

Plato grande 320 grs.

### **PIEZA DE PAN DULCE REGIONAL**

\$15

### **MOLLETES DULCES** (2 pzas.)

\$40

Pan bolillo con un toque de mantequilla y azúcar.

### **MOLLETES TRADICIONALES** (2 pzas.)

\$65

Preparados con frijol frito, gratinados con queso estilo mozzarella y acompañados con salsa mexicana.

<b>HOT CAKES</b> (2 pzas. con 2 complementos)	\$55
<b>WAFFLES DULCES</b> (2 pzas.)	\$70
Acompañados de fruta de temporada (60 grs.) bañados con chocolate.	
<b>CHILAQUILES (VERDES O ROJOS)</b> 160 grs.	\$85
Totopo frito, bañado en salsa de su elección. Acompañados de frijol frito.	
<b>CHILAQUILES COLIMOTES</b> 160 grs.	\$95
Lo tradicional es lo nuestro y más si es de Colima.	
Preparados con huevo revuelto (2 pzas.) y salsa de su elección: roja o verde. Acompañados de frijoles fritos.	
<b>CHILAQUILES AL CILANTRO</b> (con o sin huevo) 160 grs.	\$95
Bañados con nuestra deliciosa salsa sabor cilantro. Acompañados de frijol frito.	
<b>OMELETTE DE CARNES FRÍAS</b> (2 pzas.)	\$110
Tortilla de huevo, gratinada y rellena de carnes frías; jamón, tocino y salchicha. Acompañado de frijol frito.	
<b>OMELETTE LIGERO</b> (3 pzas.)	\$110
Preparado a base de clara de huevo, relleno de panela y vegetales (champiñones y espinaca) a la plancha. Acompañado de ensalada.	
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> (2 pzas.)	\$95
-Revueltos -Jamón -Salchicha -Tocino -A la mexicana -Estrellados -Longaniza	
Acompañados de frijol frito.	
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> (2 pzas.)	\$95
Huevo estrellado y montado sobre tortilla de maíz, bañado con salsa ranchera. Acompañados de frijol frito.	
<b>HUEVOS DIVORCIADOS</b> (2 pzas.)	\$95
Huevo estrellado, montado sobre tortilla de maíz, bañado con salsa roja y verde, separados por tocino (1 lam.). Acompañado de frijol frito.	
<b>MACHACA NORTEÑA</b> (2 pzas.)	\$110
Huevo revuelto con salsa mexicana. Acompañado de frijol frito y dos tortillas de harina.	
*Si lo desea, pida que bañen el platillo con salsa roja.	
<b>ENCHILADAS SUIZAS</b> (4 pzas.)	\$110
Rellenas de pollo deshebrado, bañadas con salsa verde, gratinadas con queso tipo mozzarella.	



## Ingredientes extras

### \* AGREGA TU FAVORITO

Pollo (100 grs.).....	\$40	Salchicha (1 pza.).....	\$15
Arrachera (100 grs.).....	\$40	Jamón (2 lam.).....	\$15
Longaniza (100 grs.).....	\$15	Tocino (2 lam.).....	\$20
Panela (100 grs.).....	\$15	Huevo (1 pza.).....	\$15



# ENTRADAS

## NACHOS SABORES (300 grs.)

\$90

Preparados de manera tradicional con totopos bañados de frijoles, gratinados y coronados con salsa mexicana.

\*Agrega el ingrediente extra de tu preferencia.

## ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA (250 grs.)

\$60

Sazonadas con sal y pimienta.

## PANELA A LAS HIERBAS FINAS (500 grs.)

\$110

Queso panela a la plancha y condimentado con deliciosas hierbas finas, montado sobre una cama de lechuga. \*Opcional, pide que se bañe con salsa pesto.

## QUESADILLAS (3 pzas.)

\$50

Preparadas con queso tipo mozzarella, de tortilla de maíz o harina acompañadas de ensalada. Hazlas de panela (150 gr) por \$10 pesos más.

## SINCRONIZADAS (2 pzas.)

\$65

Preparadas con tortilla de maíz o harina, rellenas de jamón y queso, acompañadas de ensalada.

# SOPAS



## CALDO *Tlalpeño*

A base de pollo,  
vegetales, garbanzo  
y chile chipotle.  
(300 grs.) \$85



## SOPA *de Tortilla*

Caldo elaborado con jitomate,  
ajo, cebolla y sazonado con  
epazote. Se acompaña con  
tiras de maíz fritas, aguacate,  
chile pasilla, queso fresco  
y crema. (300 grs.) \$75

# ANTOJITOS



## **ENCHILADAS COLIMOTAS (4 pzas.)**

Platillo regional preparado con mole dulce y relleno de picadillo.

\$90

## **SOPITOS TRADICIONALES (6 pzas.)**

Receta regional de Villa de Álvarez, que consiste en sopito picado frito y carne molida, con col o lechuga bañados con jugo de jitomate.

\$75

## **SOPE GORDO (120 grs.)**

Sope de masa de maíz picado frito (costilla, lomo, pata o pollo) preparado de manera tradicional con col o lechuga y bañado con jugo de jitomate.

\$65

## **TATEMADO COLIMOTE (160 grs.)**

Carne de cerdo marinada en una exquisita salsa roja, acompañado con arroz, ensalada y frijol frito.

\$90

## **TOSTADA (120 grs.)**

Tostada tipo raspada; de costilla, lomo, pata o pollo preparada de manera tradicional con base de frijoles fritos, col o lechuga y bañada con jugo de jitomate.

\$65

## **TOSTADA SENCILLA (90 grs.)**

Tostada tipo raspada; preparada de manera tradicional con base de frijoles fritos, col o lechuga, queso seco y bañada con jugo de jitomate.

\$40



# PLATILLOS *Saludables*

## **ENSALADA DEL CHEF (160 grs.)**

Mezcla de lechuga, jitomate cherry, cebolla morada, panela, tocino y crotones.

Acompáñala con tu aderezo favorito. Ranch, chipotle, mil islas.

## **ENSALADA DE PASTA (160 grs.)**

Mezcla de pasta penne, panela y jitomate cherry, sazonada con aceite de ajo.

## **SANDWICH TRADICIONAL**

Pan de caja (2 pzas.), jamón (1 reb.), tocino (2 lam.), ensalada y papas a la francesa.

## **SANDWICH DE PANELA**

Pan de caja (2 pzas.), panela (100 grs.), ensalada y papas a la francesa.

\$85

\$95

\$75

\$75



# *Sabor* DE LA CASA



## **ALITAS (8 pzas.)**

\$120

Elige el sabor de tu elección

-BBQ

- Tamarindo

- A la diabla

## **HAMBURGUESA SABORES TRADICIONAL (150 grs.)**

\$130

Jugosa carne a la plancha 100% calidad, sazonada con la receta de la casa y queso. Servida en pan artesanal y acompañada de papas a la francesa.

## **PAPA EN GAJO (300 grs.)**

\$70

Sazonados con hierbas finas.

## **PIZZA HAWIANA (240 grs.)**

\$99

La clásica con jamón, piña y queso.

## **PIZZA SABORES (240 grs.)**

\$120

Pepperoni, champiñón y aceitunas.

# *Postres*

Tu rebanada favorita por \$60

- PASTEL COLIMOTE (de vainilla y coco) 110 grs.
- PASTEL DE CHOCOLATE 100 grs.
- PASTEL DE ZANAHORIA 125 grs.
- PAY DE GUAYABA 125 grs.





*El Rincón Taurino*  
Del Hotel Concierge



<b>PECHUGA DE POLLO DEL TORERO (200 grs.)</b>	\$180
Milanesa de pollo a la plancha sazonada al estilo sabores y acompañada de arroz y ensalada.	
<b>SALMÓN SABORES DEL RINCON (250 grs.)</b>	\$250
Jugoso salmón condimentado a las finas hierbas, sellado, acompañado de arroz y ensalada.	
<b>MEDALLÓN DE ATÚN ESTILO RINCÓN (200 grs.)</b>	\$190
Sellado a la plancha, acompañado de arroz y ensalada.	
<b>CAMARONES AL GUSTO (12 pzas.)</b>	\$190
- Aguachile tradicional	- A la diabla
- Al ajillo	- A la mantequilla

## SEGUNDO *tercio*

**CUADRILLA MARINERA (150 grs.)** \$150

Camarones (6 pzas.) salteados a la mantequilla combinados con pasta fetuccini cremosa condimentada a las hierbas finas.



**ESPAGUETTI ANDALUZ (150 grs.)** \$120

Pasta a la mantequilla y aceite de oliva bañada en salsa boloñesa y parmesano.

CUADRILLA MARINERA

**FETUCCINI CAMPINO (150 grs.)** \$110

Pasta cremosa condimentada a las hierbas finas.



\*Agrega la proteína extra de tu preferencia.

*vinagretas*

- Balsámico
- Oliva

ESPAGUETTI ANDALUZ

# PARA PARTIR

## plaza

### ENTRADAS

#### BROCHETAS AL RUEDO (3 pzas.)

Deliciosas brochetas de arrachera o pollo (150 grs.), pimiento, piña y cebolla servidas con aderezo de tamarindo.

\$120

#### ENTRADA GANADERA (250 grs.)

Champiñones al ajillo (ajo, guajillo, mantequilla).

\$80

#### HUARACHE TRADICIONAL (210 grs.)

Base de maíz, frijoles refritos gratinados con nuestra mezcla de quesos, acompañado con salsa mexicana.

\$85

\*Agrega el ingrediente extra de tu preferencia

#### ORDEN DE GUACAMOLE (250 grs.)

Aguacate con limón y sal acompañado de totopos.

\$85

#### TAPAS ESPAÑOLAS (5 pzas.)

Pan con ajo, queso de cabra, condimentadas con orégano y cebolla caramelizada.

\$75

#### TAPAS OREJA Y RABO (3 pzas.)

Pan con ajo, jamón serrano, fresa, manzana y pera.

\$65

#### VOLCÁN COLIMA (300 grs.)

Queso fundido con champiñones o longaniza.

\$110



## FUERTES DE LA CUADRILLA

### mar y tierra

#### ARRACHERA PETATERA (250 grs.) \$260

Corte fino marinado, asado al grill.

#### COWBOY VILLANO (350 grs.) \$290

Sellado al grill.

#### T. BONE DEL BURLADERO (300 grs.) \$260

Sellado al grill.

#### PEINECILLO DE LA VILLA (300 grs.) \$230

Corte sellado al grill.

#### RIB EYE DE LA PLAZA (300 grs.) \$280

Corte sellado al grill.

#### SIRLOIN (300 grs.) \$250

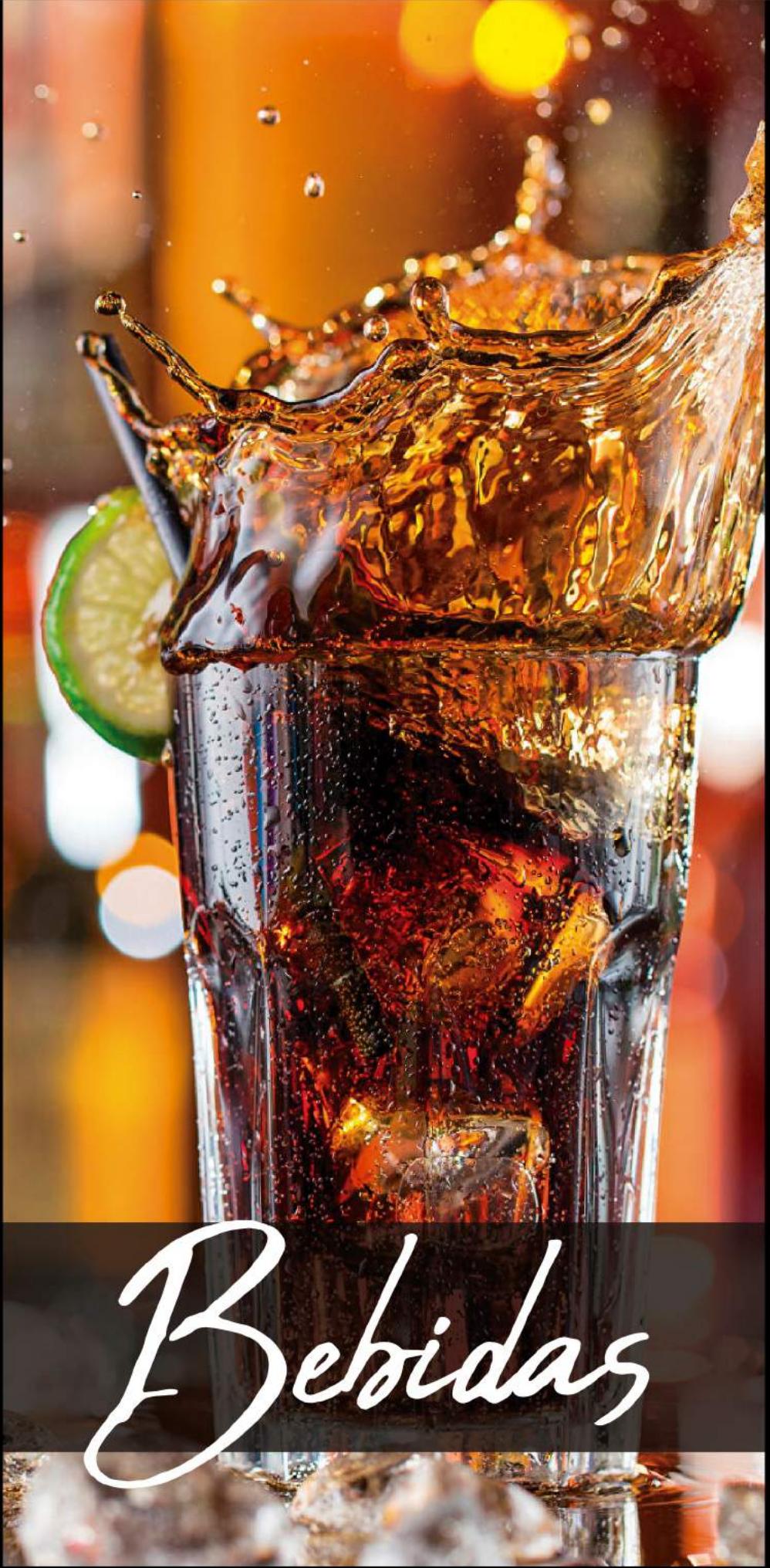
Jugoso corte sellado al grill.



Escoge tus 2 acompañantes

- Guacamole
- Frijoles fritos

- Papa al horno
- Verduras al vapor



# AGUA

**Agua natural embotellada 500 ml.** \$25

**Limonada o naranjada natural 250 ml.** \$30

**Limonada o naranjada mineral 250 ml.** \$35

**JARRA** \$130

de limonada o naranjada natural 1.5 lt.

**JARRA** \$150

de limonada o naranjada mineral 1.5 lt.

# REFRESCOS

**Coca cola** 355 ml. \$30

**Coca cola light** 355 ml. \$30

**Sprite** 355 ml. \$30

**Manzanita** 355 ml. \$30

**Fresca** 355 ml. \$30

**Fanta** 355 ml. \$30

**Agua mineral** 355 ml. \$30

**Agua quina** 296 ml. \$35





# JUGOS

## JUGO DE *naranja*

(250 ml.) Jugo fresco natural de naranja. \$35

## JUGO *verde*

(250 ml.) Una combinación ideal y nutritiva a base de apio, perejil, piña, espinaca y jugo de naranja. \$40

## BEBIDAS *Calientes y frias*

<b>Café de olla</b> 220 ml. (UN REFILL)	\$35
<b>Café americano</b> 220 ml. (UN REFILL)	\$30
<b>Café descafeinado</b> 220 ml. (UN REFILL)	\$30
<b>Jarra de café americano</b> 1.2 lt.	\$90
<b>Jarra de café de olla</b> 1.2 lt.	\$100
<b>Café capuccino</b> 250 ml.	\$55
<b>Expresso</b> 60 ml.	\$45
<b>Chocolate caliente</b> 250 ml.	\$40
<b>Té</b> 220 ml. (Pregunte las opciones)	\$30
<b>Chocomilk</b> 300 ml.	\$35
<b>Frappé tradicional</b> 300 ml.	\$60
<b>Vaso de leche entera</b> 220 ml.	\$20
<b>Vaso de leche deslactosada</b> 220 ml.	\$25



# CERVEZA



## *artesanal*

<b>Colimita</b> 355 ml.	\$55
<b>Páramo</b> 355 ml.	\$55
<b>Cayaco</b> 355 ml.	\$55
<b>Ticús</b> 355 ml.	\$55
<b>Piedra Lisa</b> 355 ml.	\$55



## *litros*

<b>Chelada</b> 1 Lt.	\$65
<b>Michelada</b> 1 Lt.	\$70

Cervezas:

Corona, Victoria  
o Tecate Light

## *tradicionales*

<b>Corona extra clara</b> 355 ml.	\$35
<b>Victoria</b> 355 ml.	\$35
<b>Modelo especial</b> 355 ml.	\$45
<b>Negra Modelo</b> 355 ml.	\$45
<b>Tecate light</b> 325 ml.	\$35
<b>Indio</b> 325 ml.	\$35
<b>Heineken</b> 355 ml.	\$45
<b>XX lager</b> 325 ml.	\$35
<b>Vaso chelado</b>	\$20
<b>Vaso michelado</b>	\$20
<b>Vaso con Clamato</b>	\$20
<b>Vaso con Clamato y salsas (ojo rojo)</b>	\$25



## Tequila

**1800 añejo** 700 ml.

BOTELLA \$990 COPA (60 ml.) \$90

**1800 Cristalino** 700 ml.

BOTELLA \$990 COPA (60 ml.) \$90

**Centenario reposado** 950 ml.

BOTELLA \$500 COPA (60 ml.) \$75

**Centenario Plata** 950 ml.

BOTELLA \$500 COPA (60 ml.) \$75

**Don Julio 70** 700 ml.

BOTELLA \$1,500 COPA (60 ml.) \$125

**Don Julio Blanco** 700 ml.

BOTELLA \$900 COPA (60 ml.) \$85

**Don Julio Reposado** 700 ml.

BOTELLA \$1,100 COPA (60 ml.) \$80

**Herradura Reposado** 950 ml.

BOTELLA \$1,100 COPA (60 ml.) \$90

**José Cuervo Tradicional Plata** 950 ml.

BOTELLA \$550 COPA (60 ml.) \$80

**Maestro Dobel Diamante** 750 ml.

BOTELLA \$1,300 COPA (60 ml.) \$100

## Vodka

**Absolute** 750 ml.

BOTELLA \$550 COPA (60 ml.) \$60

## Brandy

**Torres 10** 700 ml.

BOTELLA \$550 COPA (60 ml.) \$70

**Azteca de oro** 700 ml.

BOTELLA \$550 COPA (60 ml.) \$60

## Cognac

**Martell** 700 ml.

BOTELLA \$1,600 COPA (60 ml.) \$125



## Whisky

**Buchanan's 12** 750 ml.

BOTELLA \$1,500 COPA (60 ml.) \$125

**Buchanan's 18** 750 ml.

BOTELLA \$2,900 COPA (60 ml.) \$255

**Black label** 750 ml.

BOTELLA \$1,500 COPA (60 ml.) \$125

**Red label** 700 ml.

BOTELLA \$550 COPA (60 ml.) \$75

## Licores y cremas

**Baileys** 1 Lt.

BOTELLA \$900 COPA (60 ml.) \$70

**Kahlúa** 1 Lt.

BOTELLA \$500 COPA (60 ml.) \$55

**Licor 43** 750 ml.

BOTELLA \$900 COPA (60 ml.) \$75

## Mezcal

**400 Conejos** 750 ml.

BOTELLA \$750 COPA (60 ml.) \$70

## Ron

**Appleton estate** 750 ml.

BOTELLA \$600 COPA (60 ml.) \$60

**Bacardi blanco** 980 ml.

BOTELLA \$450 COPA (60 ml.) \$55

## Vinos

### TINTOS

Elige la cepa de tu preferencia:

**Merlot, Cabernet Sauvignon,**

**Carmenere o Malbec**

BOTELLA \$290 COPA (150 ml.) \$80

### BLANCOS

Elige la cepa de tu preferencia:

**Chardonnay, Sauvignon Blanc**

BOTELLA \$290 COPA (150 ml.) \$80

# COCTELERÍA

**Alfonso XIII** 180 ml. \$55

**Carajillo** 80 ml. \$80

**Clericot** 350 ml. \$89

**Margarita** 260 ml. \$75

- Tamarindo -Fresa

**Medias de seda** 180 ml. \$80

**Mojito Colimote** 180 ml. \$75

El clásico mojito preparado  
con ron 100% colimense

**Mimosa** 180 ml. \$90

**Paloma** 180 ml. \$60

**Piñada** 250 ml. \$60

**Piña colada** 250 ml. \$70



**Ruso blanco** 180 ml. \$65

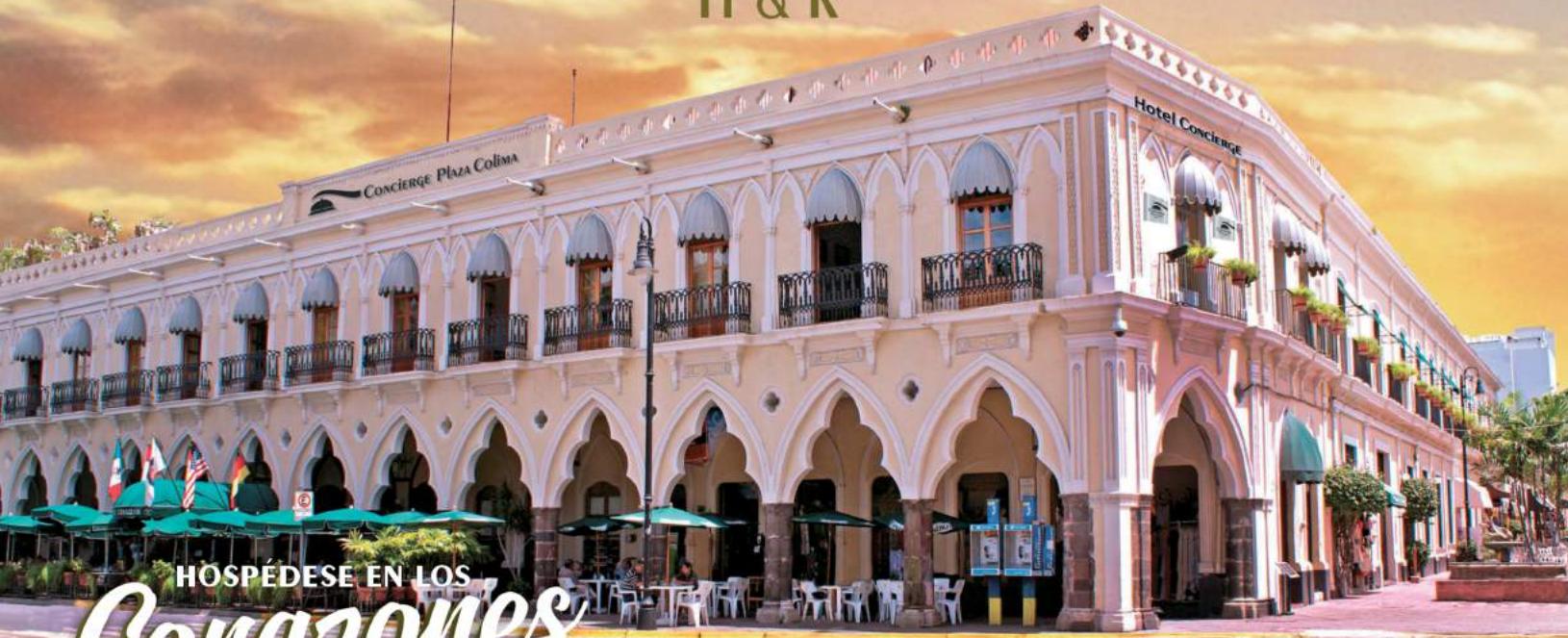
**Ruso negro** 180 ml. \$65

**Vodka tonic** 180 ml. \$70

**PONCHE** 180 ml. \$50

Tradicional bebida servida con hielo,  
originaria de nuestro Pueblo Mágico  
Comala.

Pregunta por los sabores.



HÓSPÉDESE EN LOS  
*Corazones*  
de Colima y Villa



SALÓN DE EVENTOS | WI FI | RESTAURANTE | ALBERCA | ESTACIONAMIENTO

## RESERVACIONES

### Colima

- 📍 Portal Medellín No. 12, Col. Centro, Colima, Col. C.P. 28000
- ✉️ reservaciones@conciergeplazacolima.com
- 🌐 www.conciergeplazacolima.com  
www.grupoconcierge.com.mx
- ☎️ 800 108 6161 | (312) 316 0100
- 🌐 Concierge Plaza Colima

### Villa de Álvarez

- 📍 Martha Dueñas #39, Col. Centro, Jardín de Villa de Álvarez, Colima C.P. 28970
- ✉️ reservaciones@conciergeplazalavilla.com
- 🌐 www.conciergeplazalavilla.com  
www.grupoconcierge.com.mx
- ☎️ 800 108 6161 | 312 311 42 11 y 4212
- 🌐 Concierge Plaza La Villa