

Sabores

RESTAURANT

HAY UN LUGAR EN
Colima y Villa de Alvarez
CON SABORES EXQUISITOS



Desayunos

DE 7:00 A.M. A 1:00 P.M.



Paquetes

DESAYUNO DEL CONCIERGE

\$250

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 COLIMOTE

\$250

Chilaquiles al gusto (rojos, verdes o colimotes) 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 KIDS

\$155

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.

Plato chico 220 grs.

\$ 75

Plato grande 320 grs.

\$ 110

Extra queso cottage 150 grs.

\$ 35

PIEZA DE PAN DULCE REGIONAL

\$ 15

MOLLETES DULCES (2 pzas.)

\$ 70

Pan bolillo con un toque de mantequilla y azúcar.

MOLLETES TRADICIONALES (2 pzas.)

\$ 90

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

PAN FRANCÉS (2 pzas.)

\$ 80

Rebanadas de panque rebozadas con huevo con toque de canela dulce y mantequilla

HOT CAKES (2 pzas.)

\$ 95

Se sirve con medio plátano a la plancha y complemento a elegir: mermelada de fresa, miel, maple o leche condensada.

WAFFLES DULCES (2 pzas.)

\$ 115

Acompañados de fruta de temporada (60 grs.) bañados con chocolate.

CHILAQUILES (VERDES/ ROJOS) 160 grs. Totopo frito, bañado en salsa de su elección. Acompañados de frijol frito.	\$ 130
CHILAQUILES COLIMOTES 160 grs. Lo tradicional es lo nuestro y más si es de Colima. Preparados con huevo revuelto (1 pza.) y salsa de su elección: roja o verde. Acompañados de frijol frito.	\$140
OMELETTE DE CARNES FRÍAS (2 pzas.) Tortilla de huevo, gratinada y rellena de carnes frías; jamón, tocino y salchicha. Acompañado de frijol frito.	\$160
OMELETTE LIGERO (2pzas.) Preparado a base de clara de huevo, relleno de panela y vegetales (champiñones y espinaca) a la plancha. Acompañado de ensalada verde mixta.	\$160
HUEVOS AL GUSTO (2 pzas.) -Revueltos -Jamón -Salchicha -Tocino -A la mexicana -Estrellados -Longaniza -Rancheros Acompañados de frijol frito.	\$135
HUEVOS DIVORCIADOS (2 pzas.) Huevos estrellados, servidos con salsa verde y salsa ranchera, separados con tocino frito.	\$140
HUEVOS MONTE CRISTO (2 pzas.) Huevos estrellados, montados sobre pan brioche y ensalada fresca, acompañados de papa gajo sazónada.	\$150
HUEVOS AHOGADOS (2 pzas.) Torta de huevo bañado con salsa de jitomate y acompañados de frijol frito.	\$140

Ingredientes extras

* AGREGA TU FAVORITO

Pollo (100 grs.).....\$55	Salchicha (2 pzas.).....\$30
Arrachera (100 grs.)..... \$55	Jamón (2 lam.)..... \$30
Longaniza (100 grs.).....\$30	Tocino (2 lam.).....\$30
Panela (100 grs.)..... \$30	Huevo (1 pza.)..... \$25

MENUDO ROJO El especial rojo de la casa servido generosamente	\$ 145
ENCHILADAS DE POLLO ROJAS, VERDES (4 pzas.)	\$ 150
ENCHILADAS SUIZAS (4 pzas.) Rellenas de pollo deshebrado con cebolla, bañadas con salsa verde, gratinadas con queso tipo mozzarella.	\$ 160
ENFRIJOLADAS DEL PATRÓN (4 pzas.) Rellenas de pollo, servidas con queso semi-seco y crema.	\$ 150
MACHACA NORTEÑA Servida con huevo revuelto (2 pzas.), pico de gallo y machaca de res, servida con salsa roja y tortillas de harina.	\$ 165
BISTEC DE RES A LA PLANCHA Servido con salsa de su elección: verde, ranchera, encebollado, al albañil.	\$ 170
SABANITA DE RES AL GRATIN Servido con salsa roja, con queso gratinado y aguacate con cilantro, se sirve con frijoles y frescuras	\$155



Antojitos

ENCHILADAS DULCES COLIMOTAS (4 pzas.) Platillo regional preparado con mole dulce y relleno de picadillo de carne mixta.	\$ 155
SOPITOS TRADICIONALES DE CARNE (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.	\$ 110
SOPE GORDO: LOMO, PATA, POLLO O COSTILLA Sope de masa de maíz picado frito preparado de manera tradicional, coronado con lechugas finas y bañado con jugo de jitomate.	\$ 120
TATEMADO DE PIERNA Y COSTILLA Carne de cerdo marinada en una exquisita salsa roja, acompañado con arroz y frijol frito.	\$ 160
TOSTADA RASPADA: LOMO, PATA, POLLO O COSTILLA Tostada tipo raspada; preparada de manera tradicional con base de frijoles fritos, coronada con lechugas finas y bañada con jugo de jitomate.	\$ 120
QUESADILLAS (3 pzas.) Hechas con tortilla de su elección. *Agrega carne al pastor (100 grs.)	\$ 75 \$ 55

A comer

A PARTIR DE LA 1:00 PM

ENTRADAS

ALITAS (8 pzas.) BBQ - Diabla - Limon y Pimienta Elige el sabor de tu elección, servidas con bastones de apio y zanahoria	\$ 160
PIZZA Delgada y crujiente con generoso queso mozzarella y especias	
- MARGARITA Tomate, Albahaca.	\$ 140
- SUPREMA Jamón, piña, champiñón, tocino, chorizo.	\$ 160
- SABORES Pepperoni, champiñón, aceitunas.	\$ 170
CHAMPIÑONES AL AJILLO Servidos sobre crujiente de harina y preparados con ajillo y tomates fresco.	\$ 130
PAPA EN GAJO (300 grs.) Muy crujiente con la tradicional receta italiana	\$ 110
PAPA A LA FRANCESA (300 grs.)	\$ 90
SUPER NACHOS Con queso americano, aguacate y frijoles fritos con elote y cebolla y la carne de su elección. *Agrega 100 grs. de tu extra favorito: Arrachera, Pastor o Camarón.	\$ 160 \$ 50
TACOS GOBERNADOR (3 PZAS.) Rellenos de camarón y pimientos con queso gratinado.	\$ 180



El Sabor DE MEDIO DÍA

ENSALADA CÉSAR CON PECHUGA A LA PLANCHA (200 grs.) \$ 245
Selección de lechugas con pechuga a la plancha y tradicional aderezo César.

ENSALADA CAMPIRANA \$ 150
Mezcla de espinacas con lechugas, manzana, arándanos, nueces y queso de cabra.

ENSALADA DE POLLO \$ 130
Mezcla de apio, manzana, papa, piña, zanahoria, pollo deshebrado (100 g), aderezada con mayonesa.



SOPA DE TORTILLA AZTECA \$130
Clásico consomé de guajillo y epazote con chile pasilla, crema, aguacate y queso.

CONSOMÉ RANCHERO \$130
Preparado con arroz y verduras y generoso pollo deshebrado.

ESPAGUETTI A LA BOLOÑESA \$ 180
Hecho con auténtica carne boloñesa y queso parmesano.

CLUB SANDWICH \$ 200
Combinación de pollo, jamón, queso y tocino en pan tostado de semillas y acompañado de papas a la francesa.

BROCHETAS AL RUEDO (3 pzas.) \$ 220
Arrachera (100 grs.), pimienta, piña, cebolla. Acompáñalas con aderezo.

CUADRILLA MARINERA \$ 200
Camarones (6 pzas.) salteados a la mantequilla, combinados con pasta fetuccini cremosa condimentada a las hierbas finas.

Sabor de la Casa



TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA (200 grs.) Combinación perfecta de tirado de arrachera, guacamole, enchilada, frijoles refritos y rajas poblanas	\$ 265
HAMBURGUESA DEL MONOSABIO (240 grs.) La más completa; jamón, queso, tocino BBQ, aros de cebolla, aguacate y servida con papas fritas.	\$ 220
HAMBURGUESA SABORES TRADICIONAL (240 grs.) Carne mixta a la plancha, sazonada con la receta de la casa. Con jamón, queso americano y tocino, servida con papas fritas.	\$ 200
HAMBURGUESA DE POLLO (180 grs.) Pollo empanizado con queso derretido, servida con papas fritas.	\$ 190
SALMÓN AL PESTO (200 grs.) Lonja de salmón a la plancha aderezado con clásico pesto y aceite de olivo.	\$ 295
CAMARONES AL GUSTO (12 pzas.) Acompañados con una guarnición de arroz y ensalada verde mixta. - A la diablo - A la mantequilla - Al ajo - Al ajillo	\$ 295
	\$ 225



A la parrilla

ARRACHERA PETATERA (300 grs.)	\$ 390
PEINECILLO DE LA VILLA (300 grs.)	\$ 320
RIB EYE DE LA PLAZA (300 grs.)	\$ 370
PECHUGA A LA PLANCHA (250 grs.)	\$ 250

*En todos nuestros cortes incluye una ensalada mixta y van servidos con guacamole, frijoles refritos y chiles toreados.



Los extras

Guacamole con totopos (250 grs)	\$ 110
Manita de aguacate (100 grs)	\$ 40
Orden de frijoles fritos (150 grs)	\$ 40
Guarnición extra (1 porción)	\$ 35



Postres

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

Tu rebanada favorita por \$80

BEBIDAS

sin alcohol

Agua natural embotellada 500 ml.	\$ 35
Rusa mineral 250 ml	\$ 55
Limonada o naranjada natural 250 ml.	\$ 45
Limonada o naranjada mineral 250 ml.	\$ 55
Jarra de limonada o naranjada natural 1.5 lt.	\$ 160
Jarra de limonada o naranjada mineral 1.5 lt.	\$ 200

REFRESCOS

Coca cola 355 ml.	\$40
Coca cola light 355 ml.	\$40
Sprite 355 ml.	\$40
Manzanita 355 ml.	\$40
Fresca 355 ml.	\$40
Fanta 355 ml.	\$40
Agua mineral 355 ml.	\$40



CERVEZA



artesanal

Colimita 355 ml.	\$65
Páramo 355 ml.	\$65
Ticús 355 ml.	\$65
Piedra Lisa 355 ml.	\$65

tradicional

Corona extra clara 355 ml.	\$ 45
Victoria 355 ml.	\$ 45
Modelo especial 355 ml.	\$ 55
Negra Modelo 355 ml.	\$ 55
Tecate light 325 ml.	\$ 45
Indio 325 ml.	\$ 45
Heineken 355 ml.	\$ 55
XX lager 325 ml.	\$ 45
Pacífico 325 ml.	\$ 45
Vaso chelado	\$ 30
Vaso michelado	\$ 30
Vaso con Clamato	\$ 45



Litros

Chelada 1Lt.	\$ 100
Michelada 1Lt.	\$ 110
Cervezas: clara u obscura	



Tequila

Centenario Reposado 950 ml.
BOTELLA \$880 COPA (60 ml.) \$ 110

Centenario Plata 950 ml.
BOTELLA \$880 COPA (60 ml.) \$ 110

Don Julio 70 700 ml.
BOTELLA \$2,400 COPA (60 ml.) \$250

Don Julio Blanco 700 ml.
BOTELLA \$1,500 COPA (60 ml.) \$150

Maestro Dobel Diamante 750 ml.
BOTELLA \$2,400 COPA (60 ml.) \$250

Vodka

Absolut 750 ml.
BOTELLA \$830 COPA (60 ml.) \$110

Whisky

Buchanan's 12 750 ml.
BOTELLA \$2,400 COPA (60 ml.) \$290

Buchanan's 18 750 ml.
BOTELLA \$4,000 COPA (60 ml.) \$450

Red label 700 ml.
BOTELLA \$800 COPA (60 ml.) \$110

Brandy

Torres 10 700 ml.
BOTELLA \$850 COPA (60 ml.) \$110



Licores y cremas

Baileys 1 Lt.
BOTELLA \$1,400 COPA (60 ml.) \$150

Kahlúa 1 Lt.
BOTELLA \$ 750 COPA (60 ml.) \$ 90

Licor 43 750 ml.
BOTELLA \$1,400 COPA (60 ml.) \$150

Bebidas

JUGOS

JUGO DE *naranja* \$45
(250 ml.) Jugo fresco natural de naranja.

JARRA DE JUGO DE NARANJA 1.5 lt. \$ 220

JUGO *verde* \$50

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



BEBIDAS *Calientes y frías*

Café de olla 220 ml. (un refill)	\$ 40
Café americano 220 ml. (un refill)	\$ 35
Café descafeinado 220 ml. (un refill)	\$ 35
Jarra de café americano 1 lt.	\$ 115
Jarra de café de olla 1 lt.	\$ 130
Chocolate caliente 250 ml.	\$ 50
Té 220 ml. (Pregunte las opciones)	\$ 40
Chocomilk 300 ml.	\$ 45
Frappé tradicional 300 ml.	\$ 80
Vaso de leche entera 220 ml.	\$ 25
Vaso de leche deslactosada 220 ml.	\$ 30



Mezcal

400 Conejos 750 ml.

BOTELLA \$1,150 COPA (60 ml.) \$145

Ron

Appleton estate 750 ml.

BOTELLA \$900 COPA (60 ml.) \$100

Bacardi blanco 980 ml.

BOTELLA \$650 COPA (60 ml.) \$80

COCTELERÍA

Alfonso XIII 180 ml. \$110

Carajillo 80 ml. \$180

Clericot 350 ml. \$145

Margarita 260 ml. \$130

- Tamarindo - Fresa

Mojito Colimote 180 ml. \$130

El clásico mojito preparado con ron 100% colimense

Paloma 180 ml. \$110

Piñada 250 ml. \$100

Piña colada 250 ml. \$130

Vampiro 180 ml. \$110

PONCHE 180 ml. \$ 80

Tradicional bebida servida con hielo, originaria de nuestro Pueblo Mágico Comala. Pregunta por los sabores.



Vinos

TINTOS

Elige la cepa de tu preferencia:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere o Malbec

BOTELLA \$450 COPA (150 ml.) \$130

BLANCOS

Elige la cepa de tu preferencia:

Zinfandel rosado, Sauvignon Blanc

BOTELLA \$450 COPA (150 ml.) \$130

