

Sabores

RESTAURANT

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



Restaurant Sabores

Desayunos

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



Paquetes

DESAYUNO DEL CONCIERGE

\$ 285

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 refill (250 ml + un refill).

DESAYUNO VILLANO

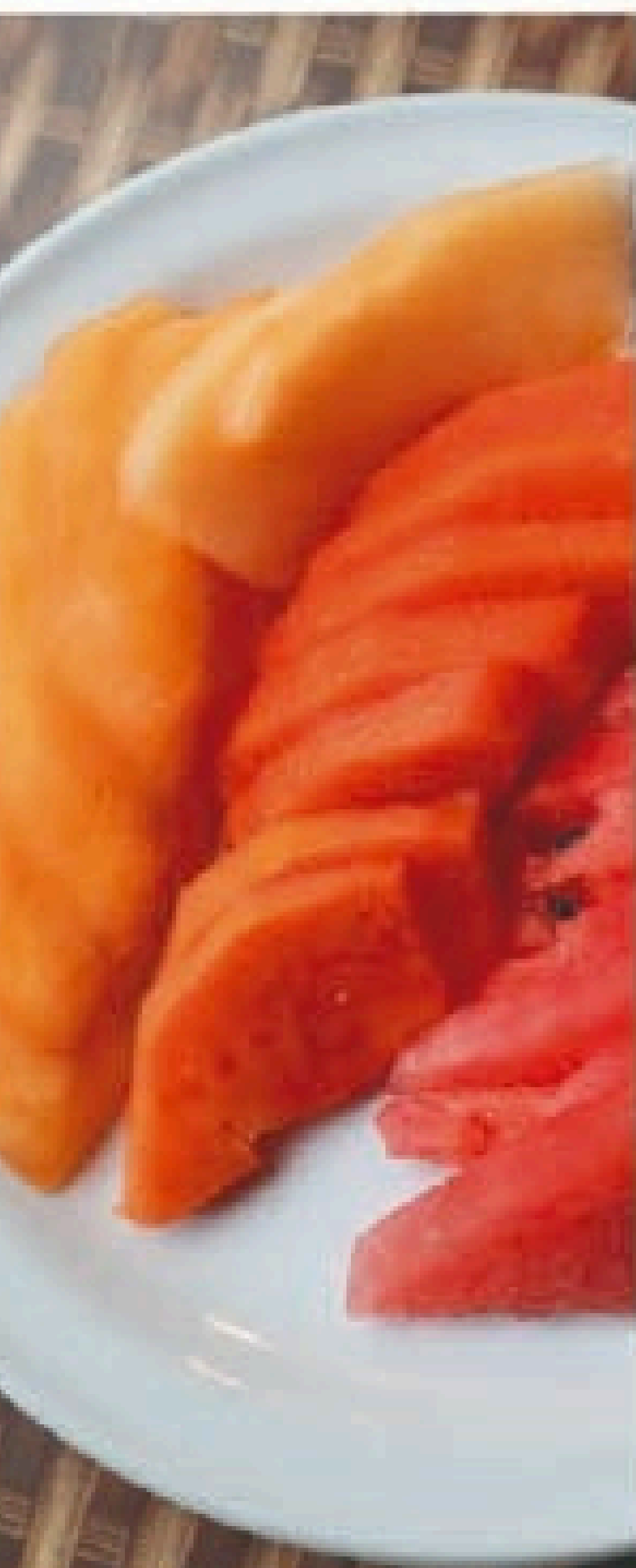
\$ 285

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 refill (250 ml + un refill).

DESAYUNO KIDS

\$ 170

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.

\$ 83

Plato grande 320 grs.

\$ 120

Extra queso cottage 150 grs.

\$ 39

PIEZA DE PAN DULCE REGIONAL

\$ 17

MOLLETES DULCES (2 pzas.)

\$ 77

Pan bolillo con un toque de mantequilla y azúcar.

MOLLETES TRADICIONALES (2 pzas.)

\$ 99

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

HOT CAKES (2 pzas.)

\$ 105

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

WAFFLES DULCES (2 pzas.)

\$ 125

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.	\$ 145
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.	\$ 155
OMELETTE DE CARNES FRÍAS (2 pzas.) Tortilla de huevo, gratinada y rellena de carnes frías; jamón, tocino y salchicha. Acompañado de frijol frito.	\$ 176
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.	\$ 176
HUEVOS AL GUSTO (2 pzas.) -Revueltos -Jamón -Salchicha -Tocino -A la mexicana -Estrellados -Longaniza -Rancheros Acompañados de frijol frito.	\$ 149
HUEVOS DIVORCIADOS (2 pzas.) Huevos estrellados, montados sobre pan brioche y ensalada fresca, acompañados de papa gajo sazonada.	\$ 155



Ingredientes extras
* AGREGA TU FAVORITO

Pollo (100 grs.).....\$60	Salchicha (2 pzas.).....\$35
Arrachera (100 grs.)..... \$60	Jamón (2 lam.)..... \$35
Longaniza (100 grs.).....\$35	Tocino (2 lam.).....\$35
Panela (100 grs.)..... \$35	Huevo (1 pza.)..... \$28

MENUDO ROJO El especial rojo de la casa servido generosamente	\$ 155
ENCHILADAS DE POLLO ROJAS, VERDES (4 pzas.) Acompañadas de frijol frito.	\$ 165
ENCHILADAS SUIZAS (4 pzas.) Rellenas de pollo deshebrado con cebolla, bañadas con salsa verde, gratinadas con queso tipo mozzarella.	\$ 175
ENFRIJOLADAS DEL PATRÓN (4 pzas.) Rellenas de pollo, servidas con queso semi-seco y crema.	\$ 165
MACHACA NORTEÑA Servida con huevo revuelto (2 pzas.), pico de gallo y machaca de res, servida con salsa roja y tortillas de harina.	\$ 190
SABANITA DE RES AL GRATIN Servido con salsa roja, con queso gratinado y aguacate con cilantro, se sirve con frijoles y frescuras	\$ 175



Antojitos

ENCHILADAS DULCES COLIMOTAS (4 pzas.) Platillo regional preparado con mole dulce y relleno de picadillo de carne mixta.	\$ 170
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.	\$ 135
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.	\$ 135
TATEMADO DE PIERNA Y COSTILLA Carne de cerdo marinada en una exquisita salsa roja, acompañado con arroz y frijol frito.	\$ 170
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.	\$ 135
QUESADILLAS (3 pzas.) Hechas con tortilla de su elección. *Agrega carne al pastor (100 grs.)	\$ 85 \$ 60

ENTRADAS

A comer

A PARTIR DE LA 1:00 PM



ALITAS (8 pzas.) BBQ - Diabla - Limon y Pimienta Elige el sabor de tu elección, servidas con bastones de apio y zanahoria	\$ 175
PIZZA Delgada y crujiente con generoso queso mozzarella y especias	
- MARGARITA Tomate, Albahaca.	\$ 160
- SUPREMA Jamón, piña, champiñón, tocino, chorizo.	\$ 185
- SABORES Pepperoni, champiñón, aceitunas.	\$ 185
PAPA EN GAJO (300 grs.) Muy crujiente con la tradicional receta italiana	\$ 120
PAPA A LA FRANCESA (300 grs.)	\$ 99
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.	\$ 180 \$ 65
TACOS GOBERNADOR (3 PZAS.) Rellenos de camarón y pimientos con queso gratinado.	\$ 199



Sabor de la Casa

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA (200 grs.)	\$ 280
Combinación perfecta de tirado de arrachera, guacamole, enchilada, frijoles refritos y rejas poblanas	
HAMBURGUESA DEL MONOSABIO (240 grs.)	\$ 245
La más completa; jamón, queso, tocino BBQ, aros de cebolla, aguacate y servida con papas fritas.	
HAMBURGUESA SABORES TRADICIONAL (240 grs.)	\$ 220
Carne mixta a la plancha, sazonada con la receta de la casa. Con jamón, queso americano y tocino, servida con papas fritas.	
HAMBURGUESA DE POLLO (180 grs.)	\$ 220
Pollo empanizado con queso derretido, servida con papas fritas.	
SALMÓN AL PESTO (200 grs.)	\$ 320
Lonja de salmón a la plancha aderezado con clásico pesto y aceite de olivo.	
CAMARONES AL GUSTO (12 pzas.)	\$ 320
Acompañados con una guarnición de arroz y ensalada verde mixta. - A la diabla - A la mantequilla - Al ajo - Al ajillo	



A la parrilla

ARRACHERA PETATERA (300 grs.)	\$ 399
PEINECILLO DE LA VILLA (300 grs.)	\$ 345
RIB EYE DE LA PLAZA (300 grs.)	\$ 390
PECHUGA A LA PLANCHA (250 grs.)	\$ 270

*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)	\$ 130
Manita de aguacate (100 grs)	\$ 55
Orden de frijoles fritos (150 grs)	\$ 45
Guarnición extra (1 porción)	\$ 45

Pastelería DE LA CASA

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

Tu rebanada favorita por \$90



El Sabor DE MEDIO DÍA



ENSALADA CAMPIRANA

Mezcla de espinacas con lechugas, manzana, arándanos, nueces y queso de cabra.

\$ 165

ENSALADA DE POLLO

Mezcla de apio, manzana, papa, piña, zanahoria, pollo deshebrado (100 g), aderezada con mayonesa.

\$ 145



SOPA DE TORTILLA AZTECA

Clásico consomé de guajillo y epazote con chile pasilla, crema, aguacate y queso.

\$ 145

CONSOMÉ RANCHERO

Preparado con arroz y verduras y generoso pollo deshebrado.

\$ 145

ESPAGUETTI A LA BOLOÑESA

Hecho con auténtica carne boloñesa y queso parmesano.

\$ 199

CLUB SANDWICH

Combinación de pollo, jamón, queso y tocino en pan tostado de semillas y acompañado de papas a la francesa.

\$ 220

BROCHETAS AL RUEDO [3 pzas.]

Arrachera (100 grs.), pimienta, piña, cebolla. Acompáñalas con aderezo.

\$ 240

CUADRILLA MARINERA

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

\$ 220

Bebidas



JUGOS

JUGO DE *naranja* \$55
(250 ml.) Jugo fresco natural de naranja.

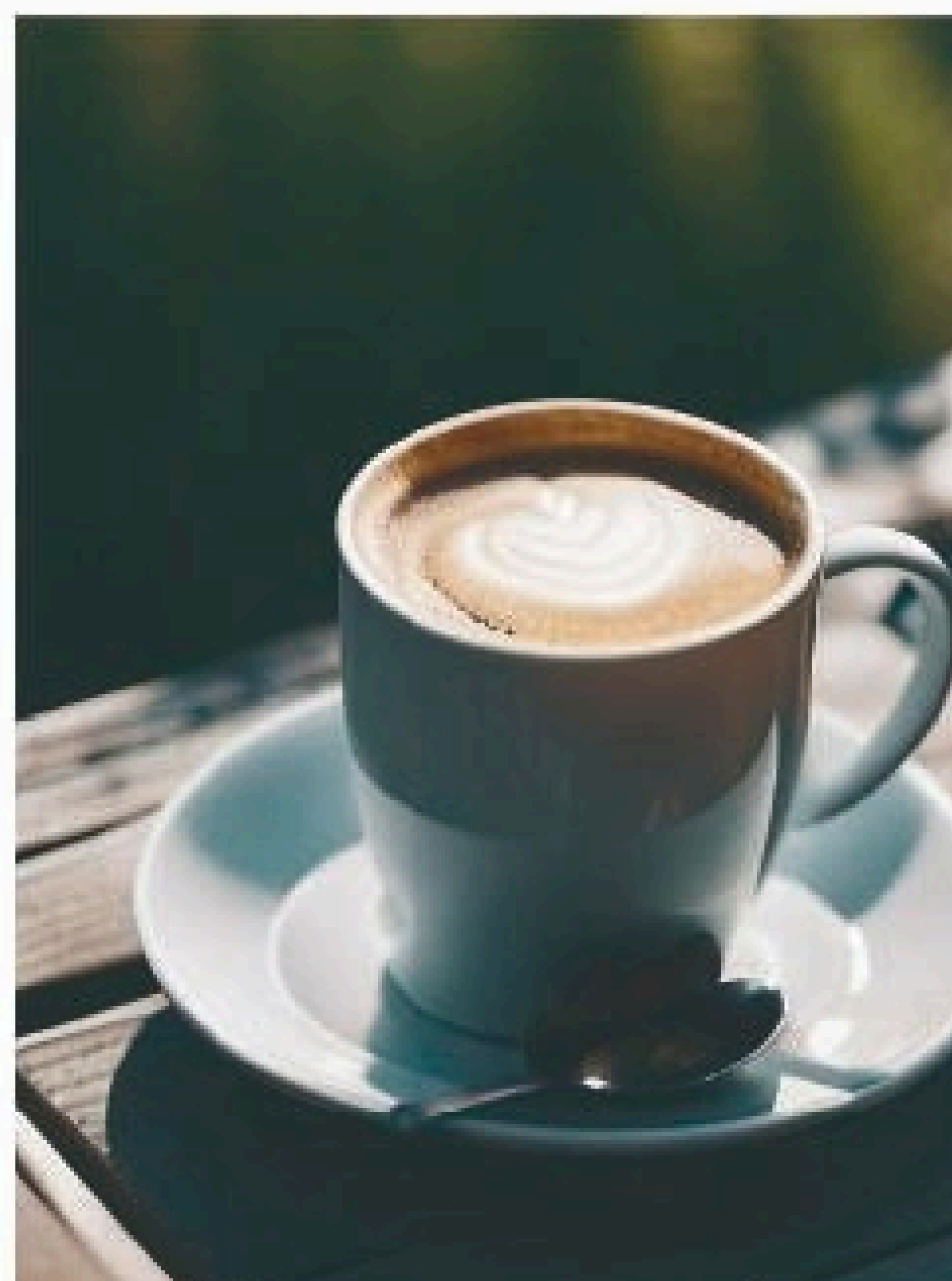
JARRA DE JUGO DE NARANJA 1.5 lt. \$ 245

JUGO *verde* \$65

(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)	\$ 45
Café americano 220 ml. (un refill)	\$ 39
Café descafeinado 220 ml. (un refill)	\$ 39
Jarra de café americano 1 lt.	\$ 125
Jarra de café de olla 1 lt.	\$ 140
Chocolate caliente 250 ml.	\$ 55
Té 220 ml. (Pregunte las opciones)	\$ 45
Chocomilk 300 ml.	\$ 49
Frappé tradicional 300 ml.	\$ 90
Vaso de leche entera 220 ml.	\$ 30
Vaso de leche deslactosada 220 ml.	\$ 35



BEBIDAS

sin alcohol

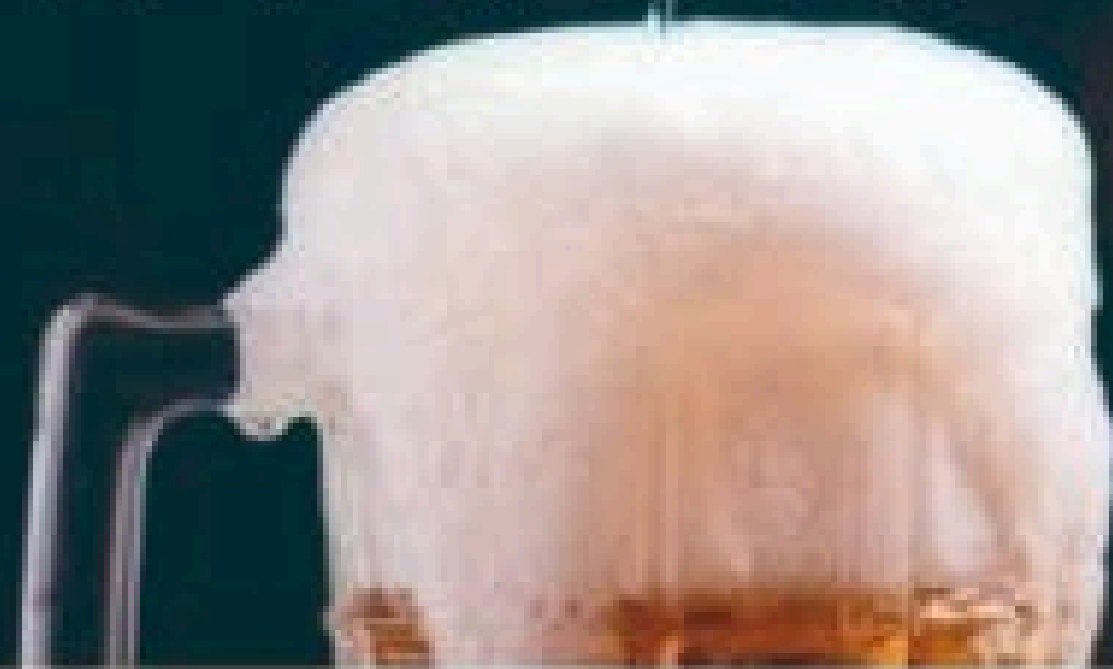
Agua natural embotellada 500 ml.	\$ 39
Rusa mineral 250 ml	\$ 59
Limonada o naranjada natural 250 ml.	\$ 50
Limonada o naranjada mineral 250 ml.	\$ 60
Jarra de limonada o naranjada natural 1.5 lt.	\$ 170
Jarra de limonada o naranjada mineral 1.5 lt.	\$ 220

REFRESCOS

Coca cola 355 ml.	\$45
Coca cola light 355 ml.	\$45
Sprite 355 ml.	\$45
Manzanita 355 ml.	\$45
Fresca 355 ml.	\$45
Fanta 355 ml.	\$45
Agua mineral 355 ml.	\$45



CERVEZA

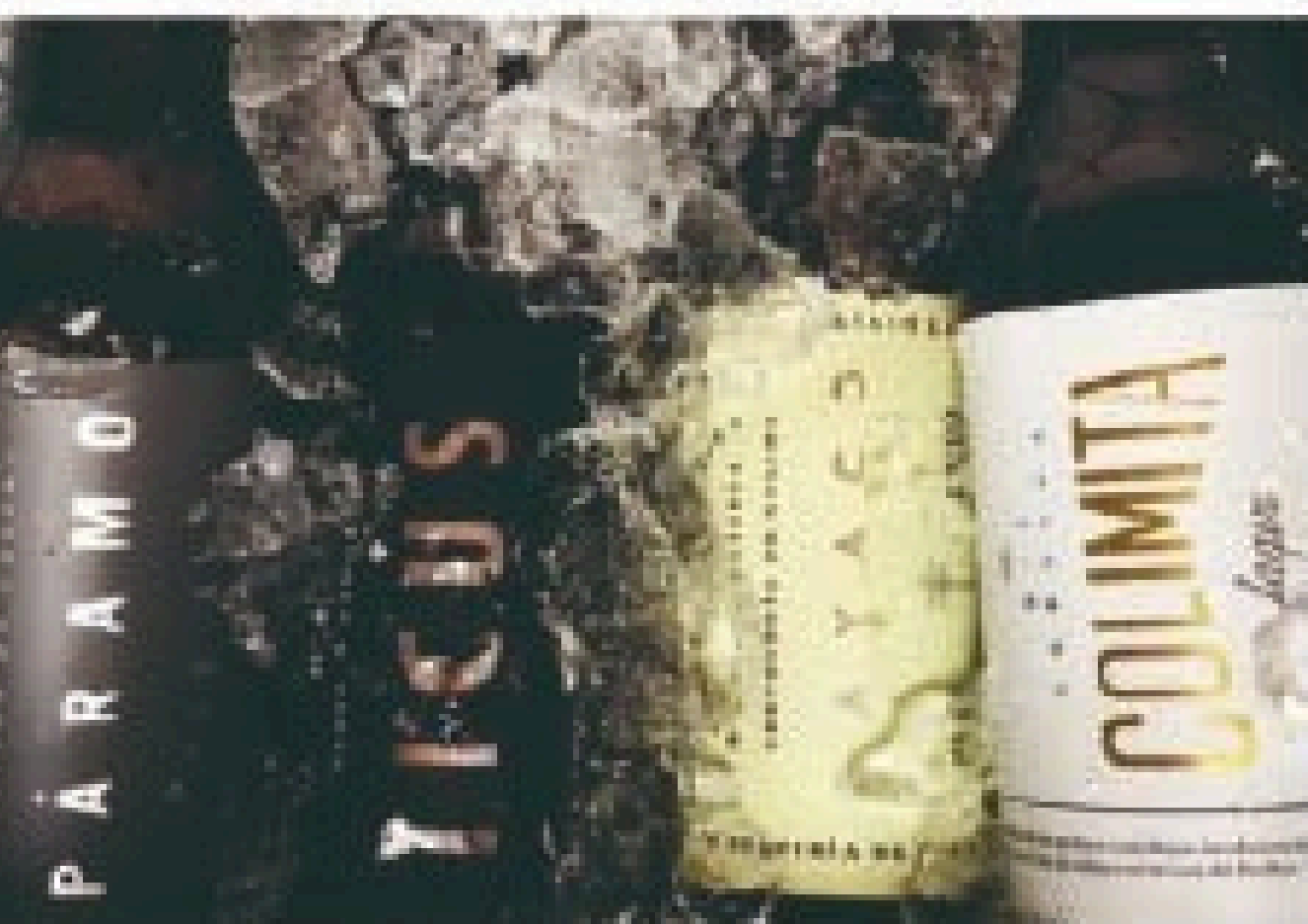


artesanal

Colimita 355 ml.	\$ 75
Páramo 355 ml.	\$ 75
Ticús 355 ml.	\$ 75
Piedra Lisa 355 ml.	\$ 75

tradicional

Corona extra clara 355 ml.	\$ 55
Victoria 355 ml.	\$ 55
Modelo especial 355 ml.	\$ 60
Negra Modelo 355 ml.	\$ 60
Tecate light 325 ml.	\$ 50
Indio 325 ml.	\$ 50
Heineken 355 ml.	\$ 60
XX lager 325 ml.	\$ 55
Pacífico 325 ml.	\$ 50
Vaso chelado	\$ 40
Vaso michelado	\$ 45
Vaso con Clamato	\$ 50
Vaso con Clamato y salsas (ojo rojo)	\$ 50



Litros

Chelada 1Lt.	\$ 120
Michelada 1Lt.	\$ 130
Cervezas: clara u obscura	



Tequila

Centenario Reposado 950 ml.
BOTELLA \$950 COPA (60 ml.) \$ 130

Centenario Plata 950 ml.
BOTELLA \$950 COPA (60 ml.) \$ 130

Don Julio 70 700 ml.
BOTELLA \$2,600 COPA (60 ml.) \$280

Don Julio Blanco 700 ml.
BOTELLA \$1,650 COPA (60 ml.) \$170

Maestro Dobel Diamante 750 ml.
BOTELLA \$2,250 COPA (60 ml.) \$265

Vodka

Absolut 750 ml.
BOTELLA \$950 COPA (60 ml.) \$135

Whisky

Buchanan's 12 750 ml.
BOTELLA \$2,600 COPA (60 ml.) \$310

Buchanan's 18 750 ml.
BOTELLA \$4,200 COPA (60 ml.) \$490

Red label 700 ml.
BOTELLA \$950 COPA (60 ml.) \$130

Brandy

Torres 10 700 ml.
BOTELLA \$950 COPA (60 ml.) \$130



Licores y cremas

Baileys 1 Lt.
BOTELLA \$1,550 COPA (60 ml.) \$170

Kahlúa 1 Lt.
BOTELLA \$ 800 COPA (60 ml.) \$110

Licor 43 750 ml.
BOTELLA \$1,600 COPA (60 ml.) \$170

Mezcal

400 Conejos 750 ml.

BOTELLA \$1,250 COPA (60 ml.) \$165

Ron

Appleton estate 750 ml.

BOTELLA \$999 COPA (60 ml.) \$120

Bacardi blanco 980 ml.

BOTELLA \$750 COPA (60 ml.) \$100

COCTELERÍA

Alfonso XIII 180 ml. \$130

Carajillo 80 ml. \$210

Clericot 350 ml. \$165

Margarita 260 ml. \$150

- Tamarindo - Fresa

Mojito Colimote 180 ml. \$150

El clásico mojito preparado con ron 100% colimense

Paloma 180 ml. \$130

Piñada 250 ml. \$120

Piña colada 250 ml. \$140

Vampiro 180 ml. \$130

PONCHE 180 ml. \$100

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 \$550 COPA (150 ml.) \$180

BLANCOS

Elige la cepa de tu preferencia:

Zinfandel rosado, Sauvignon Blanc

BOTELLA \$550 COPA (150 ml.) \$180

