

FILTRADOS

	MÉTODOS	MOLIENDA	PERFIL	PRECIO	
				DIVERSOS	CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS
V60		MEDIA	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensifica los aromas	X1 \$9.500 X2 \$13.500	X1 \$14.900 X2 \$19.900
CHEMEX		MEDIA-GRUESA	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X2 \$15.900 X4 \$23.900	X2 \$20.500 X4 \$35.900
PRESA FRANCESA		GRUESA	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$8.900 X2 \$13.500	X1 \$14.900 X2 \$19.900
AERO PRESS		MEDIA O FINA	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 \$9.900 X2 \$13.900	X1 \$14.900 X2 \$19.900

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO.

A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO	\$5.900
AMERICANO	\$6.000
CAPPUCCINO	\$9.000
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$12.100
LATTE (TAMBIÉN FRÍO)	\$9.500
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$12.500
FLAT WHITE	\$8.000
MACCHIATO	\$7.900
MOCCA	\$10.000
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$12.900

OTRAS CALIENTES

TÉ (VERDE, NEGRO)	\$7.500
CHAI	\$10.500
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$13.500
LATTE MATCHA (FRÍO O CALIENTE)	\$13.900
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$16.900
CHOCOLATE DISIDENTE COCHOLATE DISIDENTE 100% CACAO	\$10.900
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$12.900

CHOCOLATE	HERENCIA:	DISIDENTE
	Creimoso, dulce y con un sugestivo aroma a nuez. El chocolate de siempre, recargado.	
	EL DORADO:	
	Alegre, tropical y con una acidez jugosa que le permite acompañar tanto platos dulces como salados.	
	VENTURA:	
	Floral, anisado y con sutiles y elegantes notas a cacao. Un chocolate para dejarse sorprender.	

INFUSIONES SELVÁTICA

AÇAÍ AÇAÍ, HIBISCUS SABDARIFFA, CÁSCARA DE NARANJA, CANELA, CARDAMOMO Y JENGIBRE	\$8.000
ARAZÁ ARAZÁ, VERBENA LIMÓN Y JENGIBRE	\$8.000
CAMU CAMU CAMU CAMU, LIMONARIA Y UCHUVAS	\$8.000
COPOAZÚ COPOAZÚ, NIBS DE CACAO, CÁSCARA DE CACAO	\$8.000

INFUSIONES MUNAY

ENSUEÑO (TÉ VERDE, LAVANDA, MENTA, MANZANILLA, CIDRÓN Y ROSAS)	\$9.500
AYU (HAYO, JENGIBRE, FEIJOA Y TORONJIL)	\$9.500
LUZ DE LUNA (LIMONARIA, CIDRÓN, LAVANDA, PASIFLORA, MANZANILLA, CLITORIA)	\$9.500
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$11.500
AMARANTA (ROSAS, CANELA, JENGIBRE, CLAVOS, CARDAMOMO, PIMIENTA, ANIS, REMOLACHA)	\$9.500
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$11.500
LEVITANTE (TÉ NEGRO, LAVANDA, AZULEJOS, VAINILLA Y BERGAMOTA)	\$9.500

• COLOMBIA EN UNA TAZA DE CAFÉ • COLOMBIA EN UNA TAZA DE CAFÉ •



• COLOMBIA EN UNA TAZA DE CAFÉ • COLOMBIA EN UNA TAZA DE CAFÉ •

BEBIDAS FRÍAS



COLD BREW NITRO

ES UNA BEBIDA DE CAFÉ ESPECIAL EN LATA NITROGENADA E INFIONDA EN AGUA FRÍA POR 18 HORAS. POR ESTA RAZÓN, CONTIENE MAYOR CONTENIDO DE CAFÉINA COMPARADA CON UNA TAZA DE CAFÉ REGULAR Y NO CONTIENE AZÚCAR NI ADITIVOS.

EN TIENDA	PARA LLEVAR	4 PACK
\$9.900	\$8.500	\$32.000

JUGO DE MANDARINA	\$9.900
JUGO DE NARANJA	\$8.900
LIMONADA NATURAL	\$7.500
LIMONADA PLAYERA	\$8.500

MALTEADAS

DE CAFÉ CON CHANTILLÍ	\$16.500
DE CAFÉ CON OREO	\$18.500
DE CAFÉ CON CHOCOLATE	\$18.500
MALTEADA MATCHA	\$22.900

LA SODERÍA DE COLO

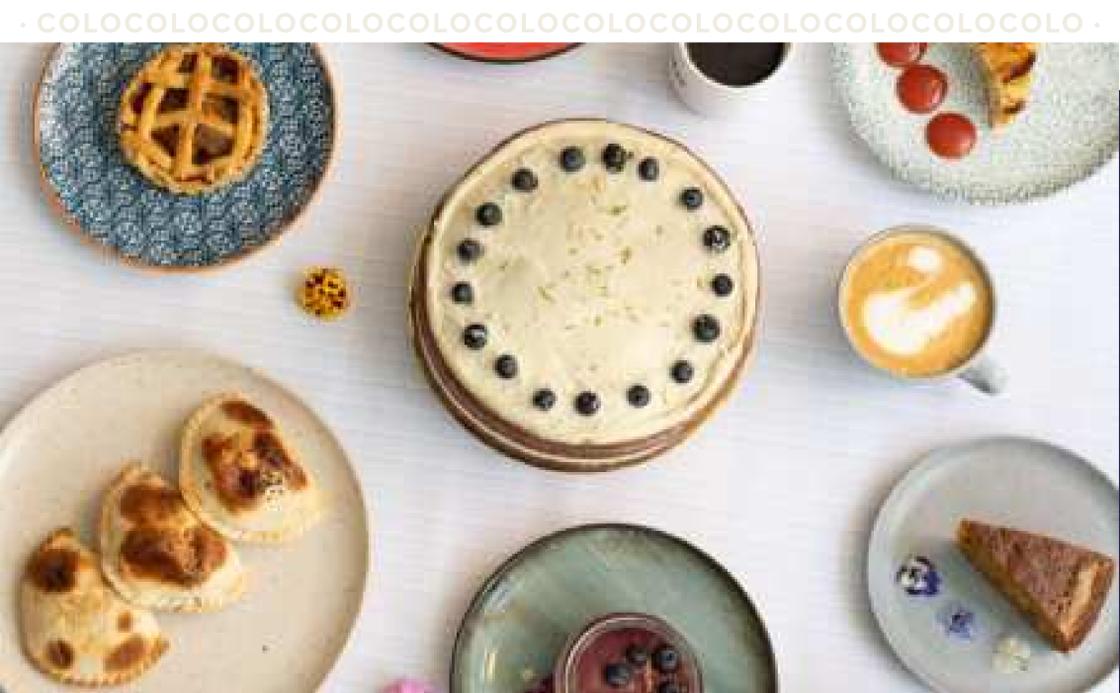
PEPINO, LIMÓN	\$7.900
MANGO, MARACUYÁ	\$7.900
GINGER ALE	\$7.900

JUGOS NATURALES DEL AMAZONAS

ARAZÁ	\$9.900
COROZO	\$9.900
GULUPA	\$9.900
COPOAZÚ	\$9.900
JUGOS EN LECHE	\$10.900

KOMBUCHA

VIENTO DE HIBISCUS Flor de Jamaica refrescante y única.	\$12.900
LA CÍTRICA El poder del limón acompañado de la sabiduría del jengibre. (limón y jengibre).	\$12.900
PLAYA TROPICAL Piña, yerbabuena y limón.	\$12.900
CLORIFLORA VIVA El saludable verde de las plantas (pepino, albahaca, espinaca, limón y jengibre).	\$12.900



PARA TENER EN CUENTA



NUECES



SIN DULCE



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



VEGANO

— EL MEJOR — AMIGO DEL CAFÉ

DULCES Y TORTAS

ALFAJOR	\$5.500
RED VELVET	\$15.500
NAPOLEÓN	\$14.900
TORTA DE ZANAHORIA	\$11.900
BANANAMANÍA	\$10.900
COLITA ALMENDRADA	\$11.900
TORTA DE ALMOJÁBANA COLO	\$14.900
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$14.900
CON HELADO	\$17.500
TORTA DE LIMONADA DE COCO	\$19.700

Suave torta de coco cubierta con crema a base de leche de coco y limón. Topping de arándanos. Apto para diabéticos. Harina de arroz integral, harina de coco, harina de quinoa, huevos, leche de almendras, yogurt griego, pulpa de coco, nuez del Brasil, estevia y esencia de vainilla.

VEGANOS

VEGANA COLO	\$14.500
-------------	----------

Torta con avena, banano y zanahoria. Decorada con salsa de frutos rojos.

WAFFLES DULCES

(DE MASA DE YUCA CON QUESO DEL CAQUETÁ)

DULCES	
· Con salsa de frutos rojos y yogurt griego	\$16.900
· Con helado de guayaba y queso con salsa de arequipe.	\$16.900

EMPANADAS (HECHAS EN HORNO DE PIEDRA)

CAPRESSE Tomate cherry, queso mozzarella y albahaca.	\$9.500
DE CARNE Carne marinada en vino.	\$9.500
CHORIZO Empanada de Chorizo santarrosano en salsa criolla.	\$9.500

PANES

PAN DE BONO	\$4.300
PALITO DE QUESO	\$7.300
COLITA (CROISSANT)	\$6.500
PAN DE CHOCOLATE	\$7.600

“INSPIRADO POR LAS CULTURAS GASTRONÓMICAS DEL MUNDO, COLO NUNCA OLVIDA SU PREFERENCIA POR LOS INGREDIENTES COLOMBIANOS, LOS PROVEEDORES LOCALES Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN.”



— CON EL PIE DERECHO —



DESAYUNOS (DISPONIBLES TODO EL DÍA)

EL GRANOLÓN	\$18.900
Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos.	
BOWL DE AÇAÍ	\$18.000
Con un toque de miel multifloral, acompañado de frutas y semillas hidratadas de chía.	
LOS ENTOMATADOS	\$16.200
Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.	
EL COCOTTE COLO	\$14.900
Huevos horneados en suero costeño, servidos con tostadas de semillas y tocineta crujiente.	
EL SÁNDUCHE DE GUEVO	\$23.000
Sánduche de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, queso doble crema del Caquetá, tocineta y pesto.	
MIGAS	\$14.600
Huevos preparados con arepa típica antioqueña de maíz blanco y hogao.	
CARIMAÑOLA COLO	\$14.900
Carimañola con queso costeño, acompañada de ají picante.	
AREPA DE CHÓCOLO	\$14.900
Arepa de chόcolo acompañadas de queso campesino.	
CALENTAO COLO	\$25.900
Con frijol cargamento, arroz integral, carne desmechada, plátano maduro, hogao y huevo frito, acompañado de aguacate y arepas de maíz.	
HUEVOS MOTORIZADOS	\$14.000
Huevos en cacerola, con frijoles negros, queso frito, cubitos de plátano maduro, aguacate.	

SÁBADO Y DOMINGO

CANASTA DE PAN	\$16.500
Con panes artesanales, elaborados por panaderos egresados de la Escuela Taller de Bogotá.	
TAMAL	\$21.900
Tamal tollimense, acompañado de nuestro chocolate Colo preparado con cacao DISIDENTE y pan Mariquiteño.	
CALDO COLO	\$18.600
Tamal de res sin hueso desgrasado, cocción al horno a baja temperatura por 12 horas con papa sabanera, acompañado de arepa de maíz blanco y Ají de lulo.	

WAFFLES (DE MASA DE YUCA CON QUESO DEL CAQUETÁ)

SALADOS	
· Con salsa napolitana, jamón de cerdo artesanal y huevo frito.	\$19.900
· Con machacado de aguacate, yogurt griego y huevo.	\$19.900

— LA TIERRA ES PLANA —



AREPAS ARTESANALES

LA DESCOMPLICADA	\$10.900
Arepa de maíz blanco, con mantequilla, queso campesino del Caquetá y hogao.	
LA ANTOJADA	\$10.900
Arepa de huevo, suero costeño.	
LA ANTOJADA CON CARNE DESMECHADA	\$12.900
LA COQUETA	\$10.900
6 Arepas vallenatas de maíz, queso tipo costeño del Caquetá, leche y suero.	



TRAGO DOBLE	\$33.900
TRAGO SENCILLO	\$17.900

VINOS

BOTELLA	\$115.900
COPA	\$29.900



EL MERCADITO DE COLO

MÉTODOS

V60 PLASTICO 02	\$55.000
CHEMEX 3 TAZAS	\$250.900
CHEMEX 6 TAZAS	\$285.000
AEROPRESS GO	\$195.000
AEROPRESS PROFESIONAL	\$195.000

FILTROS

CHEMEX X 3 TAZAS	\$75.900
CHEMEX X 6 TAZAS	\$81.900
V60 2 TAZAS	\$49.900

INFUSIONES

CAJA INFUSIONES SELVATICA X 12 UNIDADES (COPOAZÚ, CAMU CAMU, ARAZÁ Y AÇAÍ)	\$28.900
INFUSIÓN MUNAY 50 GR	
·LUZ DE LUNA	\$35.000
·ENSUEÑO	\$35.000

CHOCOLATES

DISPLAYS CHOCOLATE DISIDENTE 40gr	\$11.900
LATA CHOCOLATE DISIDENTE 380gr	\$66.900

MERCH

PIN TAZA COLO	\$14.900
PIN GUACAMAYA	\$14.900
PIN LOGO COLO	\$9.900
CAMISETA AZUL CICLISMO PARA HOMBRE	\$220.000
CAMISETA AZUL CICLISMO PARA MUJER	\$220.000
CAMISETA	\$39.900
MEDIAS DE CICLISMO	\$35.000
CAMISA GUAYABERA	\$190.000
GABÁN	\$285.000
GORRA AZUL CON LOGO COLO	\$43.000
GORRA DIVERSOS	\$43.000
DELANTAL BARISTA	\$120.000
TURBANTES CRUZADOS	\$69.000
TURBANTES DE FLOR	\$69.000
TAZA ARTESANAL 6 oz	\$35.000
TAZA ARTESANAL 10oz	\$45.000
TAPABOCAS	\$15.900
CORTAVIENTOS	\$225.000



EXPERIENCIAS COLO

CATA COLO	\$40.000
APRENDE MÉTODOS	\$150.000
CUPPING 6 CAFÉS	\$110.000

PIDE TU CAFÉ EN
WWW.COLO.COFFEE

@colocoffee

EL QUESO QUE UTILIZAMOS TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN COLOMBIANO Y GANADERÍA SOSTENIBLE

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales

