

FILTRADOS

MÉTODOS		MOLIENDA	PERFIL	PRECIO	
				DIVERSOS	CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS
V60		MEDIA	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensifica los aromas	X1 \$9.500	X1 \$14.900
				X2 \$13.500	X2 \$19.900
CHEMEX		MEDIA-GRUESA	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X2 \$15.900	X2 \$20.500
				X4 \$23.900	X4 \$35.900
Prensa Francesa		GRUESA	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa.	X1 \$8.900	X1 \$14.900
				X2 \$13.500	X2 \$19.900
AERO PRESS		MEDIA O FINA	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 \$9.900	X1 \$14.900
				X2 \$13.900	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
CHOCOLATE DISIDENTE COCHOLATE DISIDENTE 100% CACAO	\$10.900
CON LECHE DE ALMENDRAS	\$12.900

CHOCOLATE	HERENCIA:	DISIDENTE
	Cremoso, 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 infundonda en agua fría por 18 horas. Por esta razón, contiene mayor contenido de cafeína 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

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

VEGANOS

VEGANA COLO  	\$14.500
Torta con avena, banano y zanahoria. Decorada con salsa de frutos rojos.	

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.	
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.	

— LA TIERRA ES PLANA —



AREPAS ARTESANALES

LA DESCOMPLICADA	\$10.900
Arepas de maíz blanco, con mantequilla, queso campesino del Caquetá y hogao.	
LA ANTOJADA	\$10.900
Arepas 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.	



— LAS NONAS —



PIZZA DE MASA MADRE ITALIANA CENTENARIA

TRES VACAS Y UN CERDO	\$39.900
Pizza con queso doble crema del Caquetá, azul, parmesano y jamón serrano.	
REINA MARGARITA 	\$33.900
Pizza con queso doble crema del Caquetá, queso parmesano, napolitana y albahaca.	



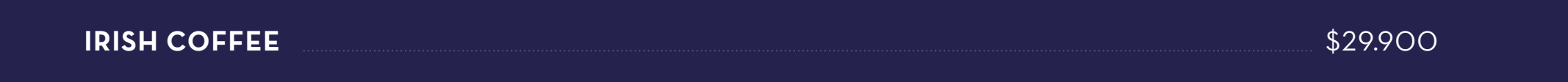
FOOD BEHAVIOR

 BEERBRIQA™ THE ART OF BEER DRINKING

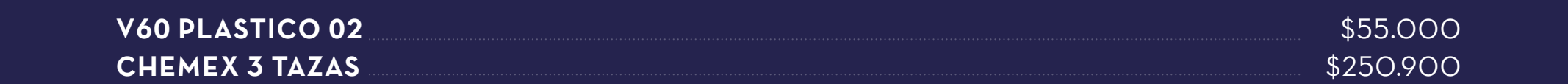


LIMÓN PICANTE - JENGIBRE	\$17.500
---------------------------------	----------

COFFEE BEERBUCHA Piña, hierbabuena, limón. La Pubia Original de POLA DEL PUB y el mejor espresso de COLO COFFEE		\$17.500
---	--	----------



. COLOCOLOCOLOCOLOCOLOCOLOCOLOCOLOCOLOCOLO .



AEROPRESS PROFESSIONAL \$195.000

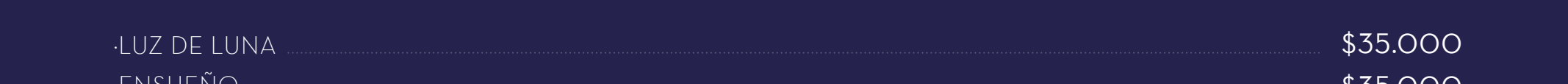
FILTROS



INFUSIONES



(COPOAZÚ, CAMU CAMU, ARAZÁ Y AÇAÍ)	\$28.900
INFUSIÓN MUNAY 50 GR	



 MERCH



CORTAVIENTOS
\$128,000



DATA COLO	\$40.000
-----------	----------

WWW.COLO.COFFEE



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

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales

