colo

COFFEE ROASTERS

Detrás de la locura por el café, hay una gran filosofía que cabe en cuatro palabras: producción, cosecha, torrefacción y preparación.

FILTRADOS

MÉTODOS	MOLIENDA	PERFIL	PRECIO
V60	MEDIA	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensifica los aromas	X1 $6.000 X2 $10.000
AEROPRESS	MEDIA-GRUESA	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal.	X1 $7.000 X2 $12.000 X4 $19.000
CHEMEX / ALTO	GRUESA	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turba con sensación arenosa.	X1 $6.000 X2 $10.000
FRENCH PRESS	MEDIA O FINA	Cuerpo intenso. Resalta acidez y aromas intensos.	X1 $6.000 X2 $10.000

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO

A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO	$4.200
AMERICANO	$4.200
CAPPUCCINO	$6.500
LATTE (ALMENDRA/ARROZ)	$6.500
FLAT WHITE	$7.000
MACCHIATO	$5.500
MOCCA	$7.500

OTRAS CALIENTES

TÉ (FRESA, MELÓN, CHAI)	$6.000
INFUSIÓN SELVATICA (CHOCOLATE, ANÍS, CHAI, MELÓN + AZÚCAR)	$5.000
CHOCOLATE (ALMENDRA)	$7.500

BEBIDAS FRÍAS

COLD BREW	$4.900
JUGO DE MANDARINA	$8.000
JUGO DE NARANJA	$8.000
LIMONADA NATURAL	$6.500

MALTEADAS

DE CAFÉ CON CHANTILLÍ	$12.900
DE CAFÉ CON OREO	$13.900
DE CAFÉ CON CHOCOLATE	$13.900

SODAS TROPICALES

CORAL	$6.500
BOSQUE	$6.500
LIMONADA PLAYERA	$6.500

JUGOS NATURALES DEL AMAZONAS

ARAZÁ	$8.000
COROZO	$8.000
GULUPA	$8.000
COPOAZÚ	$8.000

PARA LLEVAR

SELECCIONES

DIVERSOS

Antología de una identidad diversa y exuberante en un recorrido a través de sus regiones, historias y pequeños héroes.

340 GR

CATURRA SEBASTIÁN $28.000

BOURBON ROSADO $25.000

CONTEMPORÁNEOS

Incursiones en procesos de cultivo y fermentación no convencionales para expandir la experiencia con nuestro patrimonio cafetero.

250 GR

BOURBON ROSADO $50.000

ANCESTROS

Para la preservación de variedades colombianas y en memoria de los abuelos que las sembraron y cosecharon durante años.

250 GR

TABI $40.000

GESHA $60.000

EL MEJOR AMIGO DEL CAFÉ

NUESTRA PASTELERÍA ES FRESCA TODOS LOS DÍAS. RECIBE EL **30% DE DESCUENTO** EN TODOS NUESTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA **DE LUNES A JUEVES A PARTIR DE LAS 6PM**

SALADOS

COLITA	$3.900
PAN DE BONO	$3.500
PALITO DE QUESO	$4.900
QUICHE COLO	$10.900
QUICHE FLORENTINA	$11.900

DULCES Y TORTAS

VOLCAN DE CHOCOLATE	$10.500
TORTA DE ZANAHORIA	$8.500
RED VELVET	$13.900
BANAMAÑA	$6.900
COLITA ALMENDRADA	$8.500
LIMÓN CORONADO	$10.900
TORTA DE ALMOJÁBANA COLO	$11.900
MOROCHITAS DE COLO	$4.900
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO	$10.500 $12.900
ATEMEO DE GUAYABA	$8.500
ATEMEO DE LULO	$8.500
TIRAMISÚ COLO	$10.900
NAPOLEÓN COLO	$10.500

WAFFLES

SALADOS

• Con napolitana, jamón de cerdo artesanal, huevo frito y alboharo	$15.900
• Con mochacado de aguacate, yogurt griego y huevo	$15.900

DULCES

• Con salsa de frutos rojos y yogurt griego	$12.900
• Con helado de guayaba y queso y salsa de Arequipe	$12.900
• Con helado de limonaria y salsa de guayaba	$12.900

"INSPIRADO POR LAS CULTURAS GASTRONÓMICAS DEL MUNDO, COLO NUNCA OLVIDA SU PREFERENCIA POR LOS INGREDIENTES COLOMBIANOS, LOS PROVEEDORES LOCALES Y LAS BUENAS PRÁCTIVAS DE PRODUCCIÓN"

CON EL PIE DERECHO

DESAYUNOS

EL GRANOLÓN Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos.	$11.900
LOS ENTOMATADOS Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas.	$11.900
EL COCOTTE COLO Huevos horneados en suero costeño, servidos con tostados de semillas y tocineta crujiente.	$10.900
EL SANDUCHE DE GUEVO Sandwich de huevo en gas cubbatta, con champiñones salteados, tocineta y pesto.	$12.500

LA TIERRA ES PLANA

AREPAS ARTESANALES

LA DESCOMPLICADA Arepa de maíz blanco, con mantequilla y queso campesino del Caquetá.	$4.500
LA ANTOJADA Arepa de huevo, con carne desmechada y suero costeño.	$5.900
LA COQUETA 6 Arepas rellenas de maíz, queso tipo costeño del Caquetá, leche y suero.	$5.900
LA NARCISA 6 Arepas de maíz blanco y anís, suero costeño.	$5.900

SEÑALES DE HUMO

SOPAS EN CALDO VEGETAL

PECOSA Crema de zapallo, yogurt griego, semillas de calabaza y tostada de queso paipa, ajonjolí y cilantro.	$12.900
BOLUDA Crema de tomates asados, bolitas de masa de arepa de maíz, suero y tostada de queso paipa.	$14.900

CON LAS DOS MANOS

SANDWICHES EN PAN TOSCANO, ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA Y CHUTNEY DE TOMATE DE ÁRBOL

EN CUEROS Sandwich de bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta y queso ahumado.	$21.900
CON CULPA Sandwich de sobrebarriga guisada, tomate, aguacate y queso paipa.	$21.900
DE LA LIBRE Sandwich tres quesos (Doble crema del Caquetá, paipa y tipo gruyere) y pesto de alboharo.	$21.900
SIN CULPA Hamburguesa vegetal, crauneta de lentejas, zapallo y quinua, pan de orégano, salsa de berenjena, tomate y lechuga.	$16.900

NUNCA SOBRA

PARA COMPARTIR

COLI COLO Patacones de plátano coliceno, hogao y guiso de cuajada.	$14.900
MENGUANTES COLO Empanadas de masa de maíz, rellenas de papa criolla y carne desmechada, ají de maracuyá.	$12.900

COCA COLO

BOWLS

TOTAL Bowl de arroz integral, garbanzos, chorizo, tocineta, maíz tierno, tomate y salsa de yogurtcito.	$22.900
CONFORT Bowl de puré de papa, salchicha artesanal, zapallo asado, zanahoria y pepino, cubos de queso costeño, tomates cherry y chimichurri de lulo.	$24.900
FIGURA Ensalada de atún en aceite de oliva, papa, germinados, habas, tomates cherry, pimentón asado, aceitunas negras, kale y vinagreta de mostazas.	$24.900

LAS NONAS DESDE LAS 4PM

PIZZA DE MASA MADRE ITALIANA CENTENARIA

TRES VACAS Y UN CERDO Pizza con queso doble crema del Caquetá, azul, parmesano y jamón serrano.	$30.900
CON PEDIGREE Pizza con pesto, tomates marinados, ricotta, hojas de alboharo.	$32.900
CARA DE PIÑA Pizza con queso doble crema del Caquetá, roast beef de Colo, piña asada y salsa de mostaza Dijon.	$34.900
REINA MARGARITA Pizza con queso doble crema del Caquetá, napolitana, tomates frescos y alboharo.	$25.900

CERVEZAS

POLA DEL PUB

RUBIA ORIGINAL	$14.900
AMERICAN PALE ALE	$14.900
TRIGO WITBIER	$14.900
INDIA PALE ALE	$14.900
COFFEE MILK STOUT	$16.900

COCTELES

COLO MANDINGA	$22.900
COOL MOJITO	$24.900
GIN TONIC	$24.900
APEROL SPRITZ	$24.900
VINO CALIENTE	$24.900

VINOS

BOTELLA	$79.900
COPA	$17.900

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