




FILTRADOS (FILTERED)

MÉTODOS METHODS	MOLIENDA GRINDING	PERFIL PROFILE	PRECIO PRICE	
			DIVERSOS	CONTEMPORÁNEOS ANCESTROS
V60	 MEDIA MEDIUM GROUND	Taza balanceada. Dulzura - Acidez Intensifica los aromas Balanced cup. Sweetness - Acidity Intensifies aromas	X1 \$11.990 X2 \$17.050	X1 \$18.920 X2 \$25.190
CHEMEX	 MEDIA-GRUESA MEDIUM-COARSE GROUND	Cuerpo ligero y sedoso. Acidez media-alta intensifica aroma frutal. Light and silky body. Medium-high acidity intensifies the fruity aroma.	X2 \$20.350 X4 \$30.250	X2 \$25.850 X4 \$45.320
PRENSA FRANCESA FRENCH PRESS	 GRUESA COARSE GROUND	Cuerpo intenso. Acidez baja Intensifica aromas dulces Turbio con sensación arenosa. Intense body, low acidity. This grinding intensifies sweet aromas. Cloudy with a sandy sensation.	X1 \$11.550 X2 \$17.050	X1 \$18.920 X2 \$25.190

PREGÚNTANOS POR LA RECOMENDACIÓN DE CAFÉ PARA CADA MÉTODO.

ASK US FOR THE COFFEE RECOMMENDATION FOR EACH METHOD.



A BASE DE ESPRESSO (ESPRESSO BASED)

ESPRESSO	\$6.500
ESPRESSO DOBLE (DOBLE ESPRESSO)	\$6.500
AMERICANO	\$6.900
AMERICANO DOBLE (DOBLE AMERICANO)	\$6.900
CAPPUCCINO	\$11.330
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$15.290
LATTE (TAMBIÉN FRÍO COLD OPTION)	\$11.990
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$15.620
FLAT WHITE	\$10.120
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$15.180
MACCHIATO	\$9.900
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$13.750
MOCCA	\$12.650
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$17.490



OTRAS CALIENTES (MORE HOT BEVERAGES)

TÉ (VERDE, NEGRO GREEN, BLACK)	\$9.460
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$13.750
CHAI	\$13.200
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$17.050
LATTE MATCHA (FRÍO O CALIENTE HOT OR COLD)	\$17.050
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$21.230
CHOCOLATE DISIDENTE 100% CACAO DISIDENTE CHOCOLATE 100% CACAO	\$13.750
CON LECHE DE ALMENDRAS WITH ALMOND MILK	\$16.280

CHOCOLATE

HERENCIA:

Creimoso, dulce y con un sugestivo aroma a nuez. El chocolate de siempre, recargado.
Creamy, sweet, and with a suggestive nutty aroma. The usual chocolate recharged.

EL DORADO:

Alegre, tropical y con una acidez jugosa que le permite acompañar tanto platos dulces como salados.
Cheerful, tropical, and with a juicy acidity that allows it to accompany both sweet and savory dishes.

VENTURA:

Floral, anisado y con sutiles y elegantes notas a cacao. Un chocolate para dejarse sorprender.
Floral, aniseed, and with subtle and elegant notes of cocoa. A chocolate to be surprised.

DISIDENTE



BEBIDAS FRÍAS



COLD BREW NITRO

ES UNA BEBIDA DE CAFÉ ESPECIAL EN LATA NITROGENADA E INFUSIONADA 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.

It is a special coffee drink in a nitrogenous can and infused in cold water for 18 hours. For this reason, it contains a higher caffeine content compared to a regular cup of coffee and does not contain sugar or additives.

\$12.650

GASEOSAS (SODAS)	\$6.930
AGUA NATURAL (NATURAL WATER)	\$5.390
JUGOS (JUICES)	\$7.590
LIMONADA (LEMONADE)	\$6.930
REDBULL	\$18.590
JUGO DE NARANJA (ORANGE JUICE)	\$10.300
BOTELLA TO GO TO GO BOTTLE	\$11.300
JUGO DE MANDARINA (ORANGE MANDARIN JUICE)	\$11.300
BOTELLA TO GO TO GO BOTTLE	\$11.300

LA SODERÍA DE COLO



HOY CON LA SODERÍA NACE EL MEJOR SORBO DE TODO LO QUE SOMOS, ESTÁ INSPIRADA EN TODO LO QUE NOS HACE AMAR A COLOMBIA. SODAS NATURALES PRODUCIDAS CON FRUTAS SELECCIONADAS CUIDADOSAMENTE, BAJAS EN CALORÍAS Y SIN AZÚCARES AÑADIDOS. ESTAS SODAS SON IDEALES A LA HORA DE DISFRUTAR UNA BUENA COMIDA, COMPARTIR ENTRE AMIGOS Y REFRESCAR LAS TARDES CON BUENOS SABORES.

Today with La Sodería, the best sip of all we are is created; Colombia and everything that makes us love it inspires these sodas. La Sodería is a natural product produced with carefully selected fruits, low in calories, and without added sugar. These sodas are ideal for enjoying a good meal, sharing with friends, and refreshing the evenings with good flavors.

330 ML

\$11.330



PARA TENER EN CUENTA (SPECIFICATIONS)

- NUECES (NUTS)
- SIN DULCE (SUGAR FREE)
- SIN GLUTEN (GLUTEN FREE)
- VEGETARIANO (VEGETARIAN)
- VEGANO (VEGAN)

TIEMPOS DE PREPARACIÓN (PREPARATION TIMES)

- NO HAY TIEMPO QUE PERDER (NO TIME TO LOSE)
- VUELO PRONTO (FLYING SOON)
- JUSTO A TIEMPO (JUST IN TIME)
- LO QUE TENGO ES TIEMPO (PLENTY OF TIME)

**— EL MEJOR —
AMIGO DEL CAFÉ
THE BEST COFFEE FRIEND**

DULCES Y TORTAS (SWEETS AND CAKES)

ALFAJOR (CARAMEL COOKIE)	\$6.930
RED VELVET	\$17.800
NAPOLEÓN (MILLIE-FEULLIE)	\$17.100
COLITA ALMENDRADA (ALMOND CROISSANT)	\$14.960
GALLETAS DE AVENA, CHOCOLATE Y CAFÉ (OATMEAL, CHOCOLATE AND COFFEE COOKIE)	\$10.890
BARRA DE TAMARINDO (TAMMARINDO STICK)	\$10.890
TORTA DE ALMOJÁBANA COLO (ALMOJÁBANA CAKE)	\$17.100
BANANAMANÍA (BANANA CAKE)	\$13.750
TORTA DE CHOCOLATE (CHOCOLATE CAKE)	\$15.290
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO (CHOCOLATE VOLCANO WITH ICE CREAM)	\$22.110
CHESSECAKE NISPERO (NISPERO CHESSECAKE)	\$17.100
CHESSECAKE DE AGRÁS (AGRÁS CHEERCAKE)	\$17.490

EMSPANADAS (HECHAS EN HORNO DE PIEDRA | BAKED IN A STONE OVEN)

CAPRESSE	\$29.700
Tomate cherry, queso mozzarella y albahaca Cherry tomato, mozzarella cheese and basil	
DE CARNE (BEEF)	\$29.700
Carne marinada en vino Beef marinated in wine.	
CHORIZO	\$29.700
Empanada de Chorizo santarrosano en salsa criolla Santarrosano Chorizo in creole sauce.	

“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.”

“INSPIRED BY THE GASTRONOMIC CULTURES OF THE WORLD, COLO NEVER FORGETS ITS PREFERENCE FOR COLOMBIAN INGREDIENTS, LOCAL SUPPLIERS AND GOOD PRODUCTION PRACTICES.”



**— CON EL PIE DERECHO —
GET OFF ON THE RIGHT FOOT**

DESAYUNOS (BREAKFAST) HASTA LAS 12PM | UNTIL 12PM

EL GRANOLÓN	\$23.870
Granola Colo, yogurt griego, fresas, kiwi, mango y arándanos. Granola Colo, Greek yogurt, strawberries, kiwi, mango and blueberries.	
LOS ENTOMATADOS (EGGS)	\$20.460
Huevos en cacerola, con guiso de cebolla y tomate, queso paipa y cilantro, acompañados de arepas Vallenatas. Eggs in a pan, with onion and tomato stew, paipa cheese and cilantro, accompanied by arepas Vallenatas.	
EL SÁNDUCHE DE GUEVO	\$29.040
Sánduche de huevo en pan ciabatta, con champiñones salteados, queso doble crema del Caquetá, tocineta y pesto. Egg sandwich on ciabatta bread, with sautéed mushrooms, Caquetá double cream cheese, bacon and pesto.	
CALENTAO COLO	\$32.670
Con frijol cargamanto, arroz integral, carne desmechada, plátano maduro, hogao y huevo frito; acompañado de aguacate y arepas de maíz. With cargamanto beans, brown rice, shredded meat, sweet plantain, hogao and fried egg; accompanied by avocado and corn arepas.	
HUEVOS MOTORIZADOS (EGGS)	\$17.710
Huevos en cacerola, con frijoles negros, queso frito, cubitos de plátano maduro, aguacate. Eggs in a pan, with black beans, fried cheese, sweet plantain cubes, avocado.	

LA TIERRA ES PLANA

OUR FLAT EARTH



AREPAS ARTESANALES (ARTISAN AREPAS)

AREPA DE CHOCLO (TENDER YELLOW CORN AREPA)	\$18.810
Con mantequilla y queso campesino With butter and queso campesino (lit. farmers cheese)	
AREPA BLANCA (WHITE CORN AREPA)	\$18.810
Con mantequilla y queso campesino, servida con hogao. With butter and queso campesino (lit. farmers cheese). accompanied by hogao.	
AREPA DE HUEVO (EGG AREPA)	\$13.750
De maíz amarillo, frita, con huevo por dentro, servida con suero costeño Fried yellow corn arepa, stuff with a fried egg. accompanied by suero costeño (whey)	
AREPA VALLENATA	\$13.750
De maíz blanco, con queso costeño y leche, servida con suero costeño White corn arepa, with queso costeño (salted cheese) and milk. Accompanied by suero costeño (whey)	
ENVUELTO	\$13.750
De maíz amarillo, con cuajada, queso Paipa y mantequilla. Servido con salsa de guayaba. Yellow corn arepa, with curd, paipa cheese and butter. Served with guava Jam.	


CON LAS DOS MANOS

GRAB WITH BOTH HANDS



SÁNDUCHES (SANDWICHES)

(en pan toscano, acompañados de chips de papa y chutney de tomate de árbol)
(on Tuscan bread, accompanied by potato chips and tamarillo chutney)

EN CUEROS	\$37.000
Bondiola de cerdo, piña asada, mermelada de tocineta y queso ahumado. Pork bondiola, grilled pineapple, bacon jam and smoked cheese.	
DE LA UBRE 	\$37.950
Tres quesos (Doble crema del Caquetá, paipa) y pesto de albahaca. Three cheeses (Double cream from Caquetá, paipa) and basil pesto.	
SÁNDUCHE DE PAVO (TURKEY SANDWICH)	\$37.000
Con queso doble crema, machacado de aguacate, mantequilla, rugula, bijao, mayonesa de pimentón morrón With double cream cheese, mashed avocado, butter, arugula, bijao, and bell pepper mayonnaise	
PARA LLEVAR GRAB & GO	\$38.900

EN PLATO HONDO

IN AN HONDO PLATTER



PECOSA

Crema de zapallo, yogurt griego, semillas de calabaza.
OPCIÓN VEGANA: Sin yogurt griego.

Zapallo cream, Greek yogurt, pumpkin seeds.
VEGAN OPTION: No Greek yogurt

\$18.920



JARDÍN EN EL SOL (EN EL SOL GARDEN)

Ensalada de pavo con mix de lechugas, guatila, tomate cherry, aguacate, apio, marañones, vinagreta de vinagre de vino tinto y aceite de oliva

Turkey salad with mixed lettuce, guatila, cherry tomato, avocado, celery, cashews, red wine vinegar and olive oil vinaigrette

\$37.000

PARA LLEVAR | GRAB & GO

\$38.900

PIDE TU CAFÉ EN | ORDER YOUR COFFEE

WWW.COLO.COFFEE

  @colocoffee

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

THE CHEESE USED ON OUR PREPARATIONS HAS COLOMBIAN ORIGIN DENOMINATION. SUSTAINABLE LIVESTOCK FARMING

Estos productos son de procesos sostenibles & artesanales

These products are the result of sustainable and artisanal processes

